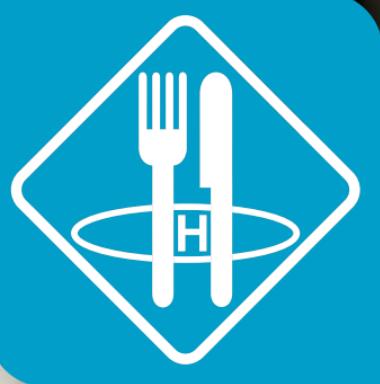


2019
2020



FORMACIÓN
PROFESIONAL



o futuro
nas túas mans

Familia profesional

Hostalaría
e turismo

XUNTA DE GALICIA



CB Actividades de panadaría e pastelería

Ciclo formativo de grao básico

Título LOE

Perfil profesional

Duración

2.000 horas

Que se aprende a fazer? Facer a recepción de materias primas, preelaborar e elaborar produtos básicos de panadaría e pastelería, presentalos para a súa venda e dispensalos, aplicando os protocolos establecidos, as normas de hixiene alimentaria, de prevención de riscos laborais e de protección ambiental correspondentes, e comunicándose de forma oral e escrita en linguas galega e castelá, así como nalgunha lingua estranxeira.

En que ámbitos se traballa? En panadarías e pastelerías traballando por conta alrea en pequenas, medianas e grandes empresas deste sector produtivo. Así mesmo, poden desenvolver a súa actividade segundo instrucións e cun certo grao de autonomía, en pequenos establecementos dedicados á producción e á venda deses produtos.

Que ocupacións se desempeñan? Auxiliar de panadaría e bolaría; de pastelería, de almacén de pastelería; empregado/a de establecemento de pastelería; auxiliar de almacén; auxiliar de venda.

Cales son os módulos deste ciclo? Na seguinte táboa figuran os módulos profesionais que 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	MP3005	Atención á clientela	58
1º	MP3009	Ciencias aplicadas I	175
1º	MP3011	Comunicación e sociedade I	206
1º	MP3133	Operacións auxiliares na industria alimentaria	146
1º	MP3017	Procesos básicos de pastelería	325
2º	MP3042	Ciencias aplicadas II	162
2º	MP3012	Comunicación e sociedade II	135
2º	MP3026	Dispensación en panadaría e pastelería	165
2º	MP3153	Formación en centros de traballo	320
2º	MP3007	Procesos básicos de panadaría	246

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

Que título se obtén? Profesional básico en Actividades de panadaría e pastelería.

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

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

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

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

CB Aloxamento e lavandaría

Ciclo formativo de grao básico

Título LOE

Perfil profesional

Duración

2.000 horas

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

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

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

Cales son os módulos deste ciclo? Na seguinte táboa figuran os módulos profesionais que 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	MP3009	Ciencias aplicadas I	175
1º	MP3011	Comunicación e sociedade I	206
1º	MP3093	Lavado e secado de roupa	117
1º	MP3077	Materiais e produtos téxtils	88
1º	MP3094	Pasada do ferro e embolsamento de roupa	116
1º	MP3130	Posta a punto de habitacións e zonas comúns en aloxamento	208
2º	MP3005	Atención á clientela	58
2º	MP3042	Ciencias aplicadas II	162
2º	MP3012	Comunicación e sociedade II	135
2º	MP3132	Formación en centros de traballo	320
2º	MP3131	Lavandaría e mantemento de lenzaría no aloxamento	263
2º	MP3039	Preparación e montaxe de materiais para colectividades e catering	90

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

Que título se obtén? Profesional básico en Alonxamento e lavandaría.

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

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

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

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

CB Cociña e restauración

Ciclo formativo de grao básico	Título LOE
Perfil profesional	Duración

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

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

Que ocupacións se desempeñan? Axudante ou auxiliar de cociña; axudante de economato de unidades de producción e servizo de alimentos e bebidas; auxiliar ou axudante de camareiro/a en sala; auxiliar ou axudante de camareiro/a en bar-cafetaría; auxiliar ou axudante de barman; auxiliar ou axudante de cociña en establecementos onde a oferta estea composta por elaboracións sinxelas e rápidas (tapas, pratos combinados, etc.); axudante de economato de unidades de 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	MP3036	Aprovisionamento e conservación de materias primas e hixiene na manipulación	117
1º	MP3005	Atención á clientela	58
1º	MP3009	Ciencias aplicadas I	175
1º	MP3011	Comunicación e sociedade I	206
1º	MP3035	Procesos básicos de producción culinaria	179
1º	MP3034	Técnicas elementais de preelaboración	175
2º	MP3042	Ciencias aplicadas II	162
2º	MP3012	Comunicación e sociedade II	135
2º	MP3041	Formación en centros de traballo	320
2º	MP3039	Preparación e montaxe de materiais para colectividades e catering	90
2º	MP3038	Procesos básicos de preparación de alimentos e bebidas	164
2º	MP3037	Técnicas elementais de servizo	157

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

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

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

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

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

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

CM Cociña e gastronomía

Ciclo formativo de grao medio

Título LOE

Perfil profesional

Duración

2.000 horas

Que se aprende a 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 hixiené, prevención de riscos laborais e protección ambiental.

En que ámbitos se traballa? En empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector de hostalaría, aínda que tamén poden traballar por conta propia en pequenos establecementos do subsector de restauración. En sectores e subsectores produtivos e de prestación de servizo onde se desenvolvan procesos de preelaboración, elaboración e, de ser o caso, servizo de alimentos e bebidas, como é o sector de hostalaría e, no seu seo, as subáreas de hotelaría e restauración (tradicional, moderna e colectiva). Tamén en establecementos dedicados á preelaboración e á comercialización de alimentos crus, tendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas á almacenaxe, ao envasado e á distribución de produtos alimentarios e outros.

Que ocupacións se desempeñan? Cociñeiro/a, xefe/a de partida, empregado/a de económico 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	Preelaboración e conservación de alimentos	240
1º	MP0026	Procesos básicos de pastelería e repostaría	240
1º	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	53
1º	MP0047	Técnicas culinarias	320
2º	MP0050	Empresa e iniciativa emprendedora	53
2º	MP0051	Formación en centros de trabalho	410
2º	MP0045	Ofertas gastronómicas	87
2º	MP0048	Productos culinarios	350
2º	MP0028	Sobremesas en restauración	140

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

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 Productos culinarios.	UC0262_2 Preparar e presentar os pratos más significativos das cocínas rexionais de España e da cocifa internacional.
MP0026 Procesos básicos de pastelería e repostería.	UC0306_2 Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de masas, pastas e produtos básicos de múltiples aplicacións para pastelería e repostería.
MP0028 Sobremesas en restauración.	UC0710_2 Elaborar e presentar produtos feitos á base de masas e pastas, sobremesas de cocifa e xeados.
MP0031 Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.	UC0036_2 Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección ambiental na industria panadeira. UC0310_2 Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección ambiental na industria alimentaria. UC0711_2 Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría.

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

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

CM Servizos en restauración

Ciclo formativo de grao medio

Título LOE

Perfil profesional

Duración

2.000 horas

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

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

Que ocupacións se desempeñan? Camareiro/a de bar e cafetaría ou restaurante. Xefe/a de rango. Empregado/a de económico 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	MPO157	Formación e orientación laboral	107
1º	MPO156	Inglés	160
1º	MPO150	Operacións básicas en bar e cafetaría	267
1º	MPO151	Operacións básicas en restaurante	320
1º	MPO031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	53
1º	MPO155	Técnicas de comunicación en restauración	53
2º	MPO158	Empresa e iniciativa emprendedora	53
2º	MPO159	Formación en centros de trabajo	410
2º	MPO154	O viño e o seu servizo	140
2º	MPO045	Ofertas gastronómicas	87
2º	MPO152	Servizos en bar e cafetaría	140
2º	MPO153	Servizos en restaurante e eventos especiais	210

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

Que título se obtén? Técnico en Servizos en restauración.

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

Módulos profesionais superados	Unidades de competencia acreditables
MP0031 Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.	UC0036_2 Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección ambiental na industria panadeira. UC0310_2 Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección ambiental na industria alimentaria. UC0711_2 Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría.
MP0045 Ofertas gastronómicas.	UC0259_2 Definir ofertas gastronómicas sínxelas, 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 sínxelas 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 exclusivamente a través do procedemento de acreditación de competencias ou mediante certificados de profesionalidade, para que se poidan validar os módulos profesionais deste ciclo formativo que figuran na columna da dereita.

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionais validables
UC0259_2 Definir ofertas gastronómicas sinxelas, realizar o aprovisionamento e controlar consumos.	MP0045 Ofertas gastronómicas.
UC0711_2 Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría.	MP0031 Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.
UC0036_2 Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección ambiental na industria panadeira.	MP0031 Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.
UC0310_2 Aplicar a normativa de seguridade, hixiene e protección ambiental na industria alimentaria.	MP0031 Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.
UC1051_2 Comunicarse en inglés, cun nivel de usuario básico, en servizos de restauración.	MP0156 Inglés.
UC1052_2 Desenvolver os procesos de servizo de alimentos e bebidas en sala.	MP0151 Operacións básicas en restaurante.
UC1046_2 Desenvolver os procesos de servizo de alimentos e bebidas en barra e en mesa.	MP0150 Operacións básicas en bar e 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 expo elaboracións sinxelas 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 Axencias de viaxes e xestión de eventos

Ciclo formativo de grao superior

Título LOE

Perfil profesional

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, propoñendo 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. Trátese de traballadores e traballadoras por conta propia que xestionan a súa propia axencia de viaxes ou eventos, ou por conta aliea que exercen a súa actividade profesional como empregados/as ou xefes/as de oficina ou de departamento, nas áreas funcionais de administración, de reservas, de produto, e de venda de servizos e produtos turísticos e eventos.

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

Cales son os módulos deste ciclo? Na seguinte táboa figuran os módulos profesionais que 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	Inglés	160
1º	MP0173	Márketing turístico	160
1º	MP0384	Recursos turísticos	187
2º	MP0399	Dirección de entidades de intermediación turística	87
2º	MP0402	Empresa e iniciativa emprendedora	53
2º	MP0403	Formación en centros de trabalho	384
2º	MP0172	Protocolo e relacións públicas	105
2º	MP0400	Proxecto de axencias de viaxes e xestión de eventos	26
2º	MP0180	Segunda lingua estranxeira	157
2º	MP0398	Venda de servizos turísticos	123
2º	MP0397	Xestión de produtos turísticos	105

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

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

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

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

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

Que módulos profesionais se validan?

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

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

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

CS Dirección de cociña

Ciclo formativo de grao superior

Título LOE

Perfil profesional

Duración

2.000 horas

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

En que ámbitos se traballa?	As persoas con este perfil profesional exercen a súa actividade en empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector da hostalaría e, en concreto, do subsector de restauración. Poden actuar en pequenos establecementos, en moitas occasíons como propietario ou propietaria e responsable de cociña simultaneamente. Malia desenvolver habitualmente a súa actividade profesional en establecementos de carácter privado, tamén pode desenvolvella 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; cocíñeiro/a; encargado de económico 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	Control do aprovisionamento de materias primas	53
1º	MP0506	Formación e orientación laboral	107
1º	MP0502	Gastronomía e nutrición	53
1º	MP0179	Inglés	160
1º	MP0499	Procesos de elaboración culinaria	267
1º	MP0497	Procesos de preelaboración e conservación en cociña	240
1º	MP0501	Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias	80
2º	MP0498	Elaboracións de pastelería e repostaría en cociña	210
2º	MP0507	Empresa e iniciativa emprendedora	53
2º	MP0508	Formación en centros de traballo	384
2º	MP0505	Proxecto de dirección de cociña	26
2º	MP0504	Recursos humanos e dirección de equipos en restauración	53
2º	MP0503	Xestión administrativa e comercial en restauración	70
2º	MP0500	Xestión da producción en cociña	244

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

Que título se obtén?	Técnico superior en Dirección de cociña.
----------------------	--

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

Módulos profesionais superados	Unidades de competencia acreditables
MP0496 Control do aprovisionamento de materias primas.	UC1062_3 Catar alimentos para a súa selección e o seu uso en hostalaría. UC1064_3 Xestionar procesos de aprovisionamento en restauración.
MP0497 Procesos de preelaboración e conservación en cociña.	UC1058_3 Aplicar e supervisar a execución de calquera tipo de técnicas de manipulación, conservación e rexeneración de alimentos.
MP0498 Elaboracións de pastelería e 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 calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias.	UC0711_2 Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría. UC1100_3 Realizar a xestión de calidade, ambiental e de seguridade en restauración.
MP0503 Xestión administrativa e comercial en restauración.	UC1063_3 Deseñar ofertas gastronómicas. UC1099_3 Realizar a xestión económico-financeira dun establecemento de restauración. UC1101_3 Deseñar e comercializar ofertas de restauración.
MP0504 Recursos humanos e dirección de equipos en restauración.	UC1097_3 Dirixir e xestionar unha unidade de 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 exclusivamente a través do procedemento de acreditación de competencias ou mediante certificados de profesionalidade, para que se poidan validar os módulos profesionais deste ciclo formativo que figuran na columna da dereita.

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionais validables
UC1058_3 Aplicar e supervisar a execución de calquera tipo de técnicas de manipulación, conservación e rexeneración de alimentos.	MP0497 Procesos de preelaboración e conservación en cociña.
UC1059_3 Desenvolver e supervisar procesos de preparación e presentación de elaboracións culinarias básicas, complexas e de múltiples aplicacións.	MP0499 Procesos de elaboración culinaria.
UC1060_3 Desenvolver e supervisar procesos de preparación e presentación de pratos de cociña creativa e de autor.	
UC1061_3 Desenvolver e supervisar procesos de elaboración e presentación de calquera tipo de produtos de repostería.	MP0498 Elaboracións de pastelería e repostería en cociña.
UC1062_3 Catar alimentos para a súa selección e o seu uso en hostalaría.	MP0496 Control do aprovisionamento de materias primas.
UC1064_3 Xestionar procesos de aprovisionamento en restauración.	
UC0711_2 Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría.	MP0501 Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias.
UC1100_3 Realizar a xestión de calidade, ambiental e de seguridade en restauración.	
UC1065_3 Organizar procesos de 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

2.000 horas

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, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, e prevención de riscos laborais e protección ambiental.
-------------------------	--

En que ámbitos se traballa?	As persoas con este perfil profesional exercen a súa actividade en empresas grandes, medianas e pequenas de restauración do sector público ou do privado. Neste caso, realizan as súas funcións baixo a dependencia da dirección ou a xerencia dun restaurante, ou do superior xerárquico equivalente. Tamén poden desenvolver a súa actividade profesional no ámbito do comercio de viños e outras bebidas, ben ha 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 cártering; "sommelier"; responsable de compra de bebidas; encargado/a de economato e adega.
-------------------------------	---

Cales son os módulos deste ciclo?	Na seguinte táboa figuran os módulos profesionais que 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	Control do aprovisionamento de materias primas	53
1º	MP0514	Formación e orientación laboral	107
1º	MP0502	Gastronomía e nutrición	53
1º	MP0179	Inglés	160
1º	MP0509	Procesos de servicios en bar-cafetaría	240
1º	MP0510	Procesos de servicios en restaurante	267
1º	MP0501	Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias	80
2º	MP0515	Empresa e iniciativa emprendedora	53
2º	MP0516	Formación en centros de trabalho	384
2º	MP0512	Planificación e dirección de servicios e eventos en restauración	140
2º	MP0513	Proxecto de dirección de servicios en restauración	26
2º	MP0504	Recursos humanos e dirección de equipos en restauración	53
2º	MP0180	Segunda lingua estranxeira	157
2º	MP0511	Sommelier	157
2º	MP0503	Xestión administrativa e comercial en restauración	70

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

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

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

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

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionais validables
UC1098_3 Definir e planificar procesos de servizo en restauración.	MP0512 Planificación e dirección de servizos e eventos en restauración.
UC1104_3 Xestionar departamentos de servizo de restauración.	
UC1105_3 Aplicar as normas de protocolo en restauración.	
UC1051_2 Comunicarse en inglés, cun nivel de usuario básico, en servizos de restauración.	MP0179 Inglés.
UC1048_2 Servir viños e prestar información básica sobre eles.	MP0510 Procesos de servizos en restaurante.
UC1103_3 Supervisar e desenvolver procesos de servizo en restauración.	
UC1110_3 Realizar os procesos de servizo especializado de viños.	
UC1047_2 Asesorar sobre bebidas distintas a viños, preparalas e presentalas.	MP0509 Procesos de servizos en bar-cafetaría.
UC1106_3 Catar viños e outras bebidas analcohólicas e alcohólicas distintas a viños.	
UC0711_2 Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalaría.	MP0501 Xestión da calidade, e da seguridade e hixiene alimentarias.
UC1100_3 Realizar a xestión de calidade, ambiental e de seguridade en restauración.	
UC1107_3 Deseñar ofertas de viños e outras bebidas analcohólicas e alcohólicas distintas a viños.	MP0511 Sommelier.
UC1108_3 Realizar análises sensoriais de produtos selectos propios de sommelier e deseñar as súas ofertas.	
UC1109_3 Xestionar o funcionamento de adegas de conservación e maduración de viños para restauración, e asesorar na súa posta en marcha.	
UC1111_2 Comunicarse nunha lingua estranxeira, cun nivel de usuario independente, nos servizos de restauración.	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. O módulo profesional MP0179: inglés poderá validarse consonte o disposto no artigo 66.4 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación.

CS Guía, información e asistencia turísticas

Ciclo formativo de grao superior

Título LOE

Perfil profesional

Duración

2.000 horas

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.

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 alrea 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	Inglés	160
1º	MP0173	Márketing turístico	160
1º	MP0384	Recursos turísticos	187
2º	MP0387	Deseño de produtos turísticos	140
2º	MP0390	Empresa e iniciativa emprendedora	53
2º	MP0391	Formación en centros de traballo	384
2º	MP0386	Procesos de guía e asistencia turística	105
2º	MP0172	Protocolo e relacóns públicas	105
2º	MP0388	Proxecto de guía, información e asistencia turísticas	26
2º	MP0180	Segunda lingua estranxeira	157
2º	MP0385	Servizos de información turística	70

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

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 acreditarán se se superan os módulos profesionais deste ciclo formativo que se relacionan na columna da esquerda.

Módulos profesionais superados		Unidades de competencia acreditables
MP0384	Recursos turísticos.	UC1069_3 Interpretar o patrimonio e os bens de interese cultural do ámbito de actuación a turistas e visitantes. UC1070_3 Interpretar espazos naturais e outros bens de interese natural do ámbito de actuación a turistas e visitantes.
MP0386	Procesos de guía e asistencia turística.	UC1071_3 Prestar servizos de acompañamiento 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 exclusivamente a través do procedemento de acreditación de competencias ou mediante certificados de profesionalidade, para que se poidan validar os módulos profesionais deste ciclo formativo que figuran na columna da dereita.

Unidades de competencia acreditadas		Módulos profesionais validables
UC1069_3	Interpretar o patrimonio e os bens de interese cultural do ámbito de actuación a turistas e visitantes.	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. O módulo profesional MP0179: inglés poderá validarse consonte o disposto no artigo 66.4 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación.

CS Xestión de aloxamentos turísticos

Ciclo formativo de grao superior

Título LOE

Perfil profesional

Duración

2.000 horas

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

En que ámbitos se traballa?	No sector turístico, nomeadamente no subsector dos aloxamentos turísticos hoteleiros e extrahoteleiros, incluíndo tamén algúns tipos afins, como as residencias sanitarias, hospitalarias e de estudiantes, entre outras, independentemente da súa su modalidade. Trátase de persoal fundamentalmente por conta alrea, dado o grande investimento en inmobiliado 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 calidade. Gobernante/a ou encargado/a xeral do servizo de pisos e limpeza. Subgobernante/a ou encargado/a de sección do servizo de pisos e limpeza. Xestor/ora de aloxamento en residencias, hospitalais 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	Dirección de aloxamentos turísticos	240
1º	MP0171	Estrutura do mercado turístico	133
1º	MP0182	Formación e orientación laboral	107
1º	MP0179	Inglés	160
1º	MP0173	Márketing turístico	160
1º	MP0176	Recepción e reservas	160
2º	MP0178	Comercialización de eventos	123
2º	MP0183	Empresa e iniciativa emprendedora	53
2º	MP0184	Formación en centros de trabalho	384
2º	MP0172	Protocolo e relacións públicas	105
2º	MP0181	Proxecto de xestión aloxamento turístico	26
2º	MP0177	Recursos humanos no aloxamento	87
2º	MP0180	Segunda lingua estranxeira	157
2º	MP0175	Xestión do departamento de pisos	105

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

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

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

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

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

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionais validables
UC0263_3 Executar e controlar o desenvolvemento de accións comerciais e reservas.	MP0173 Márketing turístico.
UC0264_3 Realizar as actividades propias da recepción.	MP0172 Protocolo e relacions públicas.
UC0265_3 Xestionar departamentos da área de aloxamento.	MP0176 Recepción e reservas.
UC1067_3 Definir e organizar os procesos do departamento de pisos e prestarlle atención á clientela.	MP0172 Protocolo e relacions públicas.
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.



Información

Notación

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

CB Actividades de panadería e pastelería

Ourense

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

CB Aloxamento e lavandaría

A Coruña

Coruña, A	CIFP Paseo das Pontes	O	881961030	cifp.paseodaspontes@edu.xunta.es
Culleredo	IES Universidade Laboral	O	881960820	ies.universidade.laboral.coruna@edu.xunta.es
Santiago de Compostela	CIFP Compostela	O	881866570	cifp.compostela@edu.xunta.es

CB Cociña e restauración

A Coruña

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

Lugo

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

Ourense

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

Pontevedra

Pontevedra	CIFP Carlos Oroza	O	886159545	cifp.carlos.oraza@edu.xunta.es
Vigo	CIFP Manuel Antonio	O	886120750	cifp.manuelantonio@edu.xunta.es

CM Cociña e gastronomía

A Coruña

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

Lugo

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

Ourense

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

Pontevedra

Pontevedra	CIFP Carlos Oroza	O	886159545	cifp.carlos.oraza@edu.xunta.es
Vigo	CIFP Manuel Antonio	A O	886120750	cifp.manuelantonio@edu.xunta.es

CM Servizos en restauración

A Coruña

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

Lugo

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

Ourense

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

Pontevedra

Pontevedra	CIFP Carlos Oroza	O	886159545	cifp.carlos.oroz@edu.xunta.es
Vigo	CIFP Manuel Antonio	A O	886120750	cifp.manuelantonio@edu.xunta.es

CS Axencias de viaxes e xestión de eventos**A Coruña**

Coruña, A	IES Plurilingüe Eusebio da Guarda	O	881960060	ies.eusebio.guarda@edu.xunta.es
Santiago de Compostela	IES Plurilingüe Rosalía de Castro	O	881866556	ies.rosalia.castro@edu.xunta.es

Lugo

Chantada	IES Val do Asma	U	982870236	ies.val.asma@edu.xunta.es
----------	-----------------	----------	-----------	---------------------------

Ourense

Ourense	CIFP A Farixa	O	988236552	cifp.farixa@edu.xunta.es
---------	---------------	----------	-----------	--------------------------

Pontevedra

Vigo	CIFP Manuel Antonio	D O	886120750	cifp.manuelantonio@edu.xunta.es
------	---------------------	------------	-----------	---------------------------------

CS Dirección de cociña**A Coruña**

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

Lugo

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

Ourense

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

Pontevedra

Pontevedra	CIFP Carlos Oroza	O	886159545	cifp.carlos.oroz@edu.xunta.es
Vigo	CIFP Manuel Antonio	D O	886120750	cifp.manuelantonio@edu.xunta.es

CS Dirección de servizos de restauración**A Coruña**

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

Lugo

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

Ourense

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

Pontevedra

Pontevedra	CIFP Carlos Oroza	O	886159545	cifp.carlos.oroz@edu.xunta.es
Vigo	CIFP Manuel Antonio	O	886120750	cifp.manuelantonio@edu.xunta.es

CS Guía, información e asistencia turísticas**A Coruña**

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

Lugo

Monforte de Lemos	IES Río Cabe	A	982828034	ies.rio.cabe@edu.xunta.es
-------------------	--------------	----------	-----------	---------------------------

Ourense

Ourense	CIFP A Farixa	O	988236552	cifp.farixa@edu.xunta.es
---------	---------------	----------	-----------	--------------------------

Pontevedra

Pontevedra	CIFP Carlos Oroza	O	886159545	cifp.carlos.oroz@edu.xunta.es
Vigo	CIFP Manuel Antonio	D O	886120750	cifp.manuelantonio@edu.xunta.es

CS Xestión de aloxamentos turísticos**A Coruña**

Coruña, A	CIFP Paseo das Pontes	A	881961030	cifp.paseodaspontes@edu.xunta.es
Santiago de Compostela	CIFP Compostela	U D	881866570	cifp.compostela@edu.xunta.es

Ourense

Vilamarín	IES de Vilamarín	U	0	988685050	ies.vilamarin@edu.xunta.es
-----------	------------------	----------	----------	-----------	----------------------------

Pontevedra

Pontevedra	CIFP Carlos Oroza	U	0	886159545	cifp.carlos.oroz@edu.xunta.es
Vigo	CIFP Manuel Antonio		0	886120750	cifp.manuelantonio@edu.xunta.es

PFB Cociña

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

PFB Lavandaría

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

PFB Servizos de restauración**A Coruña**

Coruña, A	CEE María Mariño	0	981174273	cee.maría.marinho@edu.xunta.es
Ferrol	CEE Terra de Ferrol	0	881930187	cee.terra.ferrol@edu.xunta.es
	IES Canido	0	881938230	ies.canido@edu.xunta.es

Santiago de Compostela

Santiago de Compostela	CEE Manuel López Navalón	0	981562977	cee.navalon@edu.xunta.es
------------------------	--------------------------	----------	-----------	--------------------------

Lugo

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

Pontevedra

Pontevedra	CEE Pontevedra	0	986804135	cee.príncipe.felipe@edu.xunta.es
------------	----------------	----------	-----------	----------------------------------



Onde informarse

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

Síguenos en:



facebook.com/fpgalicia
twitter.com/fpgalicia
instagram.com/fpgalicia

#FPGalicia
#FPDualGalicia
@fpgalicia

Departamentos de orientación dos centros educativos

Consellería de Educación, Universidade e Formación Profesional

Dirección Xeral de Educación, Formación Profesional e Innovación Educativa

Edificio administrativo de San Caetano

Santiago de Compostela

Teléfonos 981 544 400 - 981 544 376

dxefpie@edu.xunta.es



UNIÓN EUROPEA
Fondo Social Europeo

"O FSE inviste no teu futuro"



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE EDUCACIÓN
Y FORMACIÓN PROFESIONAL



Xacobeo 2021



XUNTA
DE GALICIA