



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



MHOT01 Cociña e gastronomía

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	MP0026	Procesos básicos de pastelería e repostería	240
1º, 2º e 3º	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	53
1º, 2º e 3º	MP0046	Preelaboración e conservación de alimentos	240
1º, 2º e 3º	MP0047	Técnicas culinarias	320
1º, 2º e 3º	MP0049	Formación e orientación laboral	107
Total			960
4º e 5º	MP0028	Sobremesas en restauración	140
4º e 5º	MP0045	Ofertas gastronómicas	87
4º e 5º	MP0048	Produtos culinarios	350
4º e 5º	MP0050	Empresa e iniciativa emprendedora	53
Total			630
6º	MP0051	Formación en centros de traballo	410
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 conveniente 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
MP0028. Sobremesas en restauración	MP0026. Procesos básicos de pastelería e repostería
MP0048. Produtos culinarios	MP0046. Preelaboración e conservación de alimentos
MP0048. Produtos culinarios	MP0047. Técnicas culinarias

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

Módulo para cursar	Módulo relacionado
MP0046. Preelaboración e conservación de alimentos	MP0047. Técnicas culinarias
MP0047. Técnicas culinarias	MP0046. Preelaboración e conservación de alimentos



MHOT01 Cociña e gastronomía

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
MP0026. Procesos básicos de pastelería e repostería	240
MP0046. Praelaboración e conservación de alimentos	240
MP0047. Técnicas culinarias	320
Total	800

2º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0028. Sobremesas en restauración	140
MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	53
MP0045. Ofertas gastronómicas	87
MP0048. Produtos culinarios	350
MP0049. Formación e orientación laboral	107
MP0050. Empresa e iniciativa emprendedora	53
Total	790

3º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0051. Formación en centros de traballo	410
Total	410

Total ciclo formativo 2000



MHOT01 Cociña e gastronomía

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
MP0026. Procesos básicos de pastelería e repostería	240
MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	53
MP0046. Praelaboración e conservación de alimentos	240
Total	533

2º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0047. Técnicas culinarias	320
MP0050. Empresa e iniciativa emprendedora	53
Total	373

3º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0028. Sobremesas en restauración	140
MP0045. Ofertas gastronómicas	87
MP0048. Produtos culinarios	350
MP0049. Formación e orientación laboral	107
Total	684

4º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0051. Formación en centros de traballo	410
Total	410

Total ciclo formativo 2000



MHOT01 Cociña e gastronomía

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
MP0026. Procesos básicos de pastelería e repostería	240
MP0046. Praelaboración e conservación de alimentos	240
Total	480

2º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0047. Técnicas culinarias	320
Total	320

3º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	53
MP0048. Produtos culinarios	350
MP0050. Empresa e iniciativa emprendedora	53
Total	456

4º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0028. Sobremesas en restauración	140
MP0045. Ofertas gastronómicas	87
MP0049. Formación e orientación laboral	107
Total	334

5º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0051. Formación en centros de traballo	410
Total	410

Total ciclo formativo 2000