



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

**MINA01 Panadaría, repostaría e confeitaría****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	MP0025	Elaboracións de panadaría e bolaría	347
1º, 2º e 3º	MP0033	Formación e orientación laboral	107
1º, 2º e 3º	MP0024	Materias primas e procesos en panadaría, pastelería e repostaría	133
1º, 2º e 3º	MP0030	Operacións e control de almacén na industria alimentaria	80
1º, 2º e 3º	MP0026	Procesos básicos de pastelería e repostaría	240
1º, 2º e 3º	MP0031	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	53
Total			960
4º e 5º	MP0027	Elaboracións de confeitaría e outras especialidades	192
4º e 5º	MP0034	Empresa e iniciativa emprendedora	53
4º e 5º	MP0032	Presentación e venda de produtos de panadaría e pastelería	70
4º e 5º	MP0029	Produtos de obradoiro	175
4º e 5º	MP0028	Sobremesas en restauración	140
Total			630
6º	MP0035	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 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
MP0027. Elaboracións de confeitaría e outras especialidades	MP0026. Procesos básicos de pastelería e repostaría
MP0028. Sobremesas en restauración	MP0026. Procesos básicos de pastelería e repostaría



MINA01 Panadaría, repostaría e confeitaría

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
MP0030. Operacións e control de almacén na industria alimentaria	80
MP0026. Procesos básicos de pastelería e repostaría	240
MP0025. Elaboracións de panadaría e bolaría	347
MP0024. Materias primas e procesos en panadaría, pastelería e repostaría	133
Total	800

2º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0034. Empresa e iniciativa emprendedora	53
MP0033. Formación e orientación laboral	107
MP0032. Presentación e venda de produtos de panadaría e pastelería	70
MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	53
MP0029. Produtos de obradoiro	175
MP0028. Sobremesas en restauración	140
MP0027. Elaboracións de confeitaría e outras especialidades	192
Total	790

3º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0035. Formación en centros de traballo	410
Total	410
Total ciclo formativo	2000

**MINA01 Panadaría, repostaría e confeitaría**

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
MP0030. Operacións e control de almacén na industria alimentaria	80
MP0024. Materias primas e procesos en panadaría, pastelería e repostaría	133
MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	53
MP0026. Procesos básicos de pastelería e repostaría	240
Total	506

2º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0028. Sobremesas en restauración	140
MP0034. Empresa e iniciativa emprendedora	53
MP0025. Elaboracións de panadaría e bolaría	347
Total	540

3º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0027. Elaboracións de confeitaría e outras especialidades	192
MP0033. Formación e orientación laboral	107
MP0032. Presentación e venda de produtos de panadaría e pastelería	70
MP0029. Produtos de obradoiro	175
Total	544

4º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0035. Formación en centros de traballo	410
Total	410
Total ciclo formativo	2000

**MINA01 Panadaría, repostaría e confeitaría**

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
MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos	53
MP0026. Procesos básicos de pastelería e repostaría	240
MP0024. Materias primas e procesos en panadaría, pastelería e repostaría	133
Total	426

2º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0030. Operacións e control de almacén na industria alimentaria	80
MP0025. Elaboracións de panadaría e bolaría	347
Total	427

3º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0029. Produtos de obradoiro	175
MP0033. Formación e orientación laboral	107
MP0028. Sobremesas en restauración	140
Total	422

4º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0027. Elaboracións de confeitaría e outras especialidades	192
MP0032. Presentación e venda de produtos de panadaría e pastelería	70
MP0034. Empresa e iniciativa emprendedora	53
Total	315

5º Curso

Módulo Profesional	Horas
MP0035. Formación en centros de traballo	410
Total	410

Total ciclo formativo 2000