

I. DISPOSICIÓNS XERAIS

CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN E ORDENACIÓN UNIVERSITARIA

Decreto 38/2010, do 18 de marzo, polo que se modifican os decretos 216/2008, 218/2008, 222/2008 e 224/2008, do 25 de setembro, polos que se establecen os currículos dos ciclos formativos de grao medio correspondentes aos títulos de técnico en emerxencias sanitarias, técnico en cociña e gastronomía, técnico en mecanizado, e técnico en panadaría, repostaría e confeitaría, e os decretos 221/2008 e 226/2008, do 25 de setembro, polos que se establecen os currículos dos ciclos formativos de grao superior correspondentes aos títulos de técnico superior en educación infantil, e técnico superior en laboratorio de análise e de control de calidade.

O Estatuto de autonomía de Galicia, no seu artigo 31, determina que é competencia plena da Comunidade Autónoma de Galicia o regulamento e a administración do ensino en toda a súa extensión, nos seus niveis e graos, nas súas modalidades e especialidades, sen prexuízo do disposto no artigo 27 da Constitución e nas leis orgánicas que, conforme o punto primeiro do seu artigo 81, a desenvolvan.

A Lei orgánica 5/2002, do 19 de xuño, das cualificacións e da formación profesional, ten por obxecto a ordenación dun sistema integral de formación profesional, cualificacións e acreditación que responda con eficacia e transparencia ás demandas sociais e económicas a través das modalidades formativas.

A Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, establece no seu capítulo III que se entende por currículo o conxunto de obxectivos, competencias básicas, contidos, métodos pedagóxicos e criterios de avaliación de cada unha das ensinanzas reguladas pola citada lei.

No seu capítulo V establece as directrices xerais da formación profesional inicial e dispón que o Goberno, logo da consulta ás comunidades autónomas, establecerá as titulacións correspondentes aos estudos de formación profesional, así como os aspectos básicos do currículo de cada unha delas.

O Real decreto 1538/2006, do 15 de decembro, polo que se establece a ordenación xeral da formación profesional do sistema educativo, estableceu no seu capítulo II a estrutura dos títulos de formación profesional, tomando como base o Catálogo Nacional de Cualificacións Profesionais, as directrices fixadas pola Unión Europea e outros aspectos de interese social.

No seu capítulo IV, dedicado á definición do currículo polas administracións educativas en desenvolvemento do artigo 6.3 da Lei orgánica 2/2006, do 3 de maio, de educación, establece que as administra-

cións educativas, no ámbito das súas competencias, establecerán os currículos correspondentes ampliando e contextualizando os contidos dos títulos á realidade socioeconómica do territorio da súa competencia, e respectando o seu perfil profesional.

Mediante os reais decretos 1396/2007, 1397/2007, 1398/2007 e 1399/2007, do 29 de outubro, estableceéronse os títulos e as correspondentes ensinanzas mínimas de técnico en cociña e gastronomía, técnico en emerxencias sanitarias, técnico en mecanizado, e técnico en panadaría, repostaría e confeitaría.

Mediante os decretos 216/2008, 218/2008, 222/2008 e 224/2008, do 25 de setembro, estableceuse o currículo dos ciclos formativos de técnico en emerxencias sanitarias, técnico en cociña e gastronomía, técnico en mecanizado, e técnico en panadaría, repostaría e confeitaría. Estes ciclos incorporan o módulo de síntese e, no caso do Decreto 218/2008, créase ademais o módulo de Cociña galega de vangarda, que non forman parte da estrutura modular dos títulos respectivos.

Coa finalidade de potenciar as posibilidades de inserción laboral das persoas tituladas, amplíase a duración da formación en centros de traballo suprimíndose nos catro decretos o módulo de síntese. Así mesmo, intégrase o actual módulo de cociña galega de vangarda no módulo de produtos culinarios, como unha nova unidade formativa, para reforzar as competencias básicas propias da profesión de técnico en cociña e gastronomía, conforme o Real decreto 1396/2007, do 29 de outubro, polo que se establece o título de técnico en cociña e gastronomía e as súas correspondentes ensinanzas mínimas, e co fin de que se lles poida facer o recoñecemento da experiencia laboral aos profesionais do sector, nos procedementos que se leven a cabo a partir da publicación do Real decreto 1224/2009, do 17 de xuño, de recoñecemento das competencias profesionais adquiridas mediante a experiencia laboral. Modifícanse tamén, nestes decretos, determinados aspectos para favorecer a organización e a flexibilización na impartición das ensinanzas correspondentes.

Así mesmo, modifícase o Decreto 221/2008, do 25 de setembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao superior correspondente ao título de técnico superior en laboratorio de análise e de control de calidade, e o Decreto 226/2008, do 25 de setembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao superior correspondente ao título de técnico superior en educación infantil, para os adaptar de acordo coas modificacións que se introducen para os catro currículos de grao medio citados.

De conformidade co exposto, por proposta da persoa titular da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria, no exercicio da facultade outorgada polo artigo 34 da Lei 1/1983, do 22 de febreiro, reguladora da Xunta e da súa Presidencia, modificada pola Lei 11/1988, do 20 de outubro, pola Lei 2/2007, do 28 de marzo, e pola Lei 12/2007, do 27

de xullo, conforme os ditames do Consello Galego de Formación Profesional e do Consello Escolar de Galicia, de acordo co ditame do Consello Consultivo de Galicia e logo da deliberación do Consello da Xunta de Galicia na súa reunión do día dezaioito de marzo de dous mil dez,

DISPOÑO:

Artigo 1º.-*Obxecto.*

Mediante este decreto modifícanse os decretos 216/2008, 218/2008, 222/2008 e 224/2008, do 25 de setembro, polos que se establecen os currículos dos ciclos formativos de grao medio correspondentes aos títulos de técnico en emerxencias sanitarias, técnico en cociña e gastronomía, técnico en mecanizado, e técnico en panadaría, repostaría e confeitaría, así como os decretos 221/2008 e 226/2008, do 25 de setembro, polos que se establecen os currículos dos ciclos formativos de grao superior correspondentes aos títulos de técnico superior en educación infantil, e de técnico superior en laboratorio de análise e de control de calidade.

Artigo 2º.-Modificación do Decreto 216/2008, do 25 de setembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en emerxencias sanitarias.

1. Na exposición de motivos suprímese o parágrafo décimo sétimo, referido ao módulo de síntese:

2. No artigo 10 suprímese o seguinte texto:

«-MPG003. Síntese de emerxencias sanitarias».

3. As alíneas 4 e 5 do artigo 14 quedan suprimidas.

4. O artigo 16 queda redactado do seguinte xeito:

«Os módulos profesionais deste ciclo formativo organizaranse polo réxime ordinario, segundo se establece no anexo V deste decreto».

5. O artigo 18 queda suprimido.

6. A disposición adicional sexta queda redactada do seguinte xeito:

«1. O currículo establecido neste decreto require un posterior desenvolvemento a través das programacións didácticas elaboradas polo equipo docente do ciclo formativo. Estas programacións concretarán e adaptarán o currículo ao ámbito socioeconómico do centro e ás características do alumnado, tomando como referencia o perfil profesional do ciclo formativo a través dos seus obxectivos xerais e dos resultados de aprendizaxe establecidos para cada módulo profesional.

2. Os centros educativos desenvolverán este currículo de acordo co establecido no artigo 11º do Decreto 124/2007, do 28 de xuño, polo que se regu-

la o uso e a promoción do galego no sistema educativo».

7. A disposición derradeira segunda queda redactada como segue:

«1. Autorízase a persoa titular da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria para ditar as disposicións que sexan necesarias para a execución e o desenvolvemento do establecido neste decreto.

2. Autorízase a persoa titular da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria para modificar o anexo II B), relativo a equipamentos, cando por razóns de obsolescencia ou actualización tecnolóxica así se xustifique».

8. O número 1.13. do anexo I, titulado «Módulo profesional: síntese de emerxencias sanitarias», queda sen contido.

9. Ao número 1.14 do anexo I, titulado «Módulo profesional: formación en centros de traballo» engádeselle o seguinte:

*RA9. Acheга datos para elaborar, executar e avaliar plans de emerxencia, mapas de risco e dispositivos de risco previsible, interpretando mapas, planos e datos sobre as características xeográficas e os elementos de obra civil.

-CA9.1. Recompiláronse os datos necesarios para a elaboración dun mapa de riscos.

-CA9.2. Analizáronse os datos que caracterizan posibles riscos naturais, humanos e tecnolóxicos.

-CA9.3. Identificouse o procedemento e os niveis de activación dun plan de emerxencias.

-CA9.4. Describíronse as características e os requisitos dun plan de emerxencia.

-CA9.5. Recoñecéronse os mecanismos de revisión e de actualización dun plan de emerxencias, e relacionáronse indicadores de calidade con resultados desexables.

-CA9.6. Determináronse os dispositivos de risco previsible, e describíronse os tipos e as súas características.

*RA10. Atende a demanda de asistencia sanitaria recibida nun centro xestor de teleoperación e teleasistencia, identifica os datos da demanda e os recursos dispoñibles, e responde a ela.

-CA10.1. Recoñeceuse o ámbito organizativo da teleoperación de emerxencias.

-CA10.2. Describiuse a estrutura e a función dun centro coordinador de emerxencias.

-CA10.3. Identificouse a normativa.

-CA10.4. Identificáronse as funcións e os elementos do sistema de despacho de chamadas.

-CA10.5. Atendeuse o sistema xestor de atención de chamadas, despacho e coordinación de chamadas de emerxencias.

-CA10.6. Estableceuse a comunicación nun sistema de transmisión integrado.

-CA10.7. Realizouse a operativa de xestión dunha demanda de emerxencias.

-CA10.8. Respondeuse á demanda de asistencia sanitaria e non sanitaria aplicando os protocolos establecidos.

Este módulo profesional contribúe a completar as competencias propias deste título que se alcanzasen no centro educativo, ou a desenvolver competencias características de difícil consecución nel.

10. No número 1.14 do anexo I a duración do módulo de formación en centros de traballo pasa de 384 horas a 410 horas, polo que queda redactado como segue:

«Código: MP0064.

Duración: 410 horas».

11. O anexo III A) queda redactado como segue:

ANEXO III

A) Especialidades do profesorado con atribución docente nos módulos profesionais do ciclo formativo de emerxencias sanitarias.

Módulo profesional	Especialidade do profesorado	Corpo
*MP0052. Mantemento mecánico preventivo do vehículo.	Mantemento de vehículos.	Profesorado técnico de formación profesional.
*MP0053. Loxística sanitaria en emerxencias.	Procesos sanitarios.	Catedrático/a de ensino secundario.
	Profesorado especialista.	Profesorado de ensino secundario.
*MP0054. Dotación sanitaria.	Procedementos sanitarios e asistenciais.	Profesorado técnico de formación profesional.
*MP0055. Atención sanitaria inicial en situacións de emerxencia.	Procedementos sanitarios e asistenciais.	Profesorado técnico de formación profesional.
*MP0056. Atención sanitaria especial en situacións de emerxencia.	Procesos sanitarios.	Catedrático/a de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
*MP0057. Evacuación e traslado de pacientes.	Procedementos sanitarios e asistenciais.	Profesorado técnico de formación profesional.
*MP0058. Apoio psicolóxico en situacións de emerxencia.	Procesos sanitarios.	Catedrático/a de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
*MP0059. Plans de emerxencias e dispositivos de riscos previsibles.	Procesos sanitarios.	Catedrático/a de ensino secundario.
	Profesorado especialista.	Profesorado de ensino secundario.
*MP0060. Teleemerxencia.	Procedementos sanitarios e asistenciais.	Profesorado técnico de formación profesional.
	Profesorado especialista.	
*MP0061. Anatomofisioloxía e patoloxía básicas.	Procesos sanitarios.	Catedrático/a de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
*MP0062. Formación e orientación laboral.	Formación e orientación laboral.	Catedrático/a de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
*MP0063. Empresa e iniciativa empresarial.	Formación e orientación laboral.	Catedrático/a de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.

12. Suprímense os anexos V A) e V B), e queda un único anexo V redactado como segue:

ANEXO V

Organización dos módulos profesionais do ciclo formativo para o réxime ordinario.

Curso	Módulo	Duración	Especialidade do profesorado
1º	-MP0052. Mantemento mecánico preventivo do vehículo.	80	Mantemento de vehículos.
1º	-MP0053. Loxística sanitaria en emerxencias.	160	Procesos sanitarios.
			Profesorado especialista.
1º	-MP0054. Dotación sanitaria.	107	Procedementos sanitarios e asistenciais.
1º	-MP0055. Atención sanitaria inicial en situacións de emerxencia.	266	Procedementos sanitarios e asistenciais.
1º	-MP0058. Apoio psicolóxico en situacións de emerxencia.	53	Procesos sanitarios.
1º	-MP0060. Teleemerxencias.	80	Procedementos sanitarios e asistenciais.
			Profesorado especialista.
1º	-MP0061. Anatomofisioloxía e patoloxía básicas.	107	Procesos sanitarios.
1º	-MP0062. Formación e orientación laboral.	107	Formación e orientación laboral
Total 1º (FCE)		960	
2º	-MP0056. Atención sanitaria especial en situacións de emerxencia.	227	Procesos sanitarios.
2º	-MP0057. Evacuación e traslado de pacientes.	245	Procedementos sanitarios e asistenciais.
2º	-MP0059. Plans de emerxencias e dispositivos de riscos previsibles.	105	Procesos sanitarios.
			Profesorado especialista.
2º	-MP0063. Empresa e iniciativa emprendedora.	53	Formación e orientación laboral
Total 2º (FCE)		630	
2º	-MP0064. Formación en centros de traballo.	410	

Artigo 3º.-*Modificación do Decreto 218/2008, do 25 de setembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en cociña e gastronomía.*

1. Na exposición de motivos suprímese o parágrafo décimo sétimo, referido ao módulo de síntese.

2. No artigo 10 suprímense as liñas co seguinte texto:

«-MPG001. Cociña galega de vangarda».

«-MPG002. Síntese de cociña e gastronomía».

3. Os números 5 e 6 do artigo 14 quedan suprimidos.

4. O artigo 16 queda redactado do seguinte xeito:

«Os módulos profesionais deste ciclo formativo organizaranse polo réxime ordinario, segundo se establece no anexo VI deste decreto».

5. O artigo 18 queda suprimido.

6. A disposición adicional sexta queda redactada do seguinte xeito:

«1. O currículo establecido neste decreto require un posterior desenvolvemento a través das programacións didácticas elaboradas polo equipo docente do ciclo formativo. Estas programacións concretarán e adaptarán o currículo ao ámbito socioeconómico do centro e ás características do alumnado, tomando como referencia o perfil profesional do ciclo formativo a través dos seus obxectivos xerais e dos resultados de aprendizaxe establecidos para cada módulo profesional.

2. Os centros educativos desenvolverán este currículo de acordo co establecido no artigo 11º do Decreto 124/2007, do 28 de xuño, polo que se regula o uso e a promoción do galego no sistema educativo».

7. A disposición derradeira segunda queda redactada como segue:

«1. Autorízase á persoa titular da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria para ditar as disposicións que sexan necesarias para a execución e o desenvolvemento do establecido neste decreto.

2. Autorízase á persoa titular da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria para modificar o anexo II B), relativo a equipamentos, cando por razóns de obsolescencia ou actualización tecnolóxica así se xustifique».

8. As disposicións transitorias primeira e segunda suprímense, e queda unha disposición transitoria única, co seguinte texto:

«Única.-Centros privados con autorización para impartir ciclos formativos de formación profesional.

A autorización concedida aos centros educativos de titularidade privada para impartir as ensinanzas a que se fai referencia no Decreto 147/1999, do 23 de

abril, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en cociña, entenderase referida ás ensinanzas reguladas neste decreto».

9. O número 1.5 do anexo I, titulado «Módulo profesional: produtos culinarios» queda redactado como segue:

«Módulo profesional: produtos culinarios.

*Código: MP0048.

*Duración: 350 horas.

Unidade formativa 1: elaboración de produtos culinarios mediante técnicas tradicionais.

*Código: MP0048_12.

*Duración: 240 horas.

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.

*RA1. Organiza os procesos produtivos e de servizo en cociña, e analiza información oral e escrita, para o que determina as fases de execución e acabamento en función da ficha técnica de elaboración.

-CA1.1. Caracterizáronse os ámbitos da produción e do servizo en cociña.

-CA1.2. Determináronse as fases da produción e do servizo en cociña, e estableceuse a súa secuencia e a súa temporalización.

-CA1.3. Deducíronse as necesidades de materias primas, equipamentos, utensilios, ferramentas, etc.

-CA1.4. Identificáronse as técnicas de elaboración que se deben aplicar en función das fichas técnicas.

-CA1.5. Tivéronse en conta as necesidades de coordinación co resto do equipo de cociña.

-CA1.6. Recoñeceuse a importancia da orde e da limpeza na boa marcha do traballo.

-CA1.7. Determináronse os procedementos intermedios de conservación tendo en conta as necesidades das elaboracións e o seu uso posterior.

-CA1.8. Determináronse os procesos procurando unha utilización racional dos recursos materiais e enerxéticos, e das materias primas.

-CA1.9. Aproveitáronse os recursos desde o punto de vista da rendibilidade económica, mantendo os niveis de calidade gastronómica.

-CA1.10. Valorouse, desde o ámbito organizativo, a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

*RA2. Elabora produtos culinarios establecidos, aplicando técnicas tradicionais e avanzadas.

-CA2.1. Identificáronse as técnicas culinarias avanzadas e diferenciáronse das técnicas tradicionais.

-CA2.2. Relacionouse cada técnica coas características do produto final.

-CA2.3. Valorouse a importancia destas técnicas culinarias avanzadas nos ámbitos produtivos, xunto coa persistencia das tradicionais, en situacións e ámbitos determinados.

-CA2.4. Realizáronse as tarefas de organización, secuencia e temporalización das operacións necesarias para a elaboración dos produtos culinarios.

-CA2.5. Verificouse a dispoñibilidade de maquinaria e outros elementos necesarios para a produción, previamente ao desenvolvemento das tarefas.

-CA2.6. Verificáronse e valoráronse as características finais e o nivel de calidade do produto elaborado.

-CA2.7. Desenvolveuse o servizo en cociña seguindo os procedementos establecidos.

-CA2.8. Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.

-CA2.9. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

*RA3. Elabora produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas, e avalía as alternativas.

-CA3.1. Propuxéronse produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas dadas.

-CA3.2. Valorouse a posibilidade de aproveitamento de recursos.

-CA3.3. Deseñáronse elaboracións que combinen os elementos entre si de xeito razoable.

-CA3.4. Deducíronse e relacionáronse as técnicas adecuadas con respecto ás materias primas e aos resultados finais propostos.

-CA3.5. Realizáronse en tempo e forma adecuados as tarefas de organización e establecemento da secuencia de fases necesarias no desenvolvemento dos produtos.

-CA3.6. Verificouse a dispoñibilidade dos elementos necesarios, previamente ao desenvolvemento das tarefas.

-CA3.7. Executáronse as tarefas de obtención de produtos culinarios seguindo os procedementos establecidos.

-CA3.8. Verificáronse e valoráronse as características organolépticas finais do produto (forma, cor, etc.).

-CA3.9. Confeccionouse un receitario e fichas técnicas con todas as elaboracións realizadas ao longo do curso ou do ciclo.

-CA3.10. Calculáronse, logo da elaboración da receita, os valores económicos e nutricionais.

-CA3.11. Desenvolvéronse os procedementos intermedios e finais de conservación tendo en conta as necesidades dos produtos obtidos e o seu uso posterior.

-CA3.12. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

*RA4. Elabora pratos para persoas con necesidades alimentarias específicas e analiza as características propias de cada situación.

-CA4.1. Recoñecéronse os tipos de necesidades alimentarias específicas.

-CA4.2. Elaboráronse e valoráronse nutricionalmente dietas de distintos tipos.

-CA4.3. Identificáronse alimentos excluídos en cada necesidade alimentaria específica.

-CA4.4. Recoñecéronse os produtos substitutivos e os cambios de pratos posibles, baseándose nas necesidades nutricionais.

-CA4.5. Elaboráronse os pratos seguindo os procedementos establecidos, e evitáronse cruzamentos con alimentos excluídos.

-CA4.6. Analizáronse as consecuencias dunha manipulación ou dunha preparación inadecuada.

-CA4.7. Realizáronse as operacións tendo en conta a normativa hixiénico-sanitaria, de seguridade laboral e de protección ambiental.

Contidos básicos.

Organización dos procesos produtivos.

*Ámbitos da produción culinaria: descrición e análise.

*Información relacionada coa organización dos procesos: fichas técnicas de produción, ordes de traballo, etc.

*Fases da produción e do servizo en cociña: descrición e análise.

*Diagramas de organización e secuencia das fases produtivas. Cociñas centrais: liña quente e fría.

Elaboración de produtos culinarios.

*Cociñas territoriais: descrición e características xerais.

*Diversidade das cociñas galega, española e internacional: tradición, movementos gastronómicos, produtos e elaboracións máis salientables.

*Cociña de temporada ou de mercado: pratos e tratamentos culinarios máis representativos.

*Cociña creativa: interpretación das elaboracións culinarias máis significativas e valores gastronómicos.

*Técnicas culinarias avanzadas: descrición, análise, execución e aplicacións.

*Execución das elaboracións máis representativas: fases, técnicas e procedementos. Puntos clave na súa realización. Control e valoración de resultados.

*Gornicións, decoracións e mollos apropiados á elaboración culinaria, en función da súa denominación e do complemento nutritivo e organoléptico.

*Selección dos materiais de empratamento axeitados ao tipo de servizo que se vaia efectuar.

*Historia e evolución da cociña. Publicacións, persoas e acontecementos máis salientables do mundo culinario.

Elaboración de produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas.

*Transformacións fisicoquímicas dos alimentos: descrición e características.

*Calidades organolépticas das materias primas: valoracións salientables e combinacións básicas.

*Realización de receitas de diferentes tipos e de fichas técnicas de produción.

*Identificación de alternativas e modificacións das técnicas de cociña con respecto ás calidades e ás características das materias primas.

*Procedementos de execución dos produtos culinarios.

*Fases, técnicas e puntos clave. Control e valoración de resultados.

Elaboración de pratos para persoas con necesidades alimentarias específicas.

*Necesidades nutricionais en persoas con necesidades alimentarias específicas. Principais afeccións alimentarias: alerxias e intolerancias.

*Emprego de táboas de composición dos alimentos. Roda dos alimentos.

*Dietas tipo: descrición e caracterización.

*Produtos axeitados para as necesidades alimentarias específicas.

*Procesos de execución de elaboracións culinarias para dietas. Influencia da aplicación de diversos métodos de cocción nos alimentos.

Unidade formativa 2: elaboración de produtos culinarios da gastronomía galega e de novas tendencias.

*Código: MP0048_22.

*Duración: 110 horas.

Resultados de aprendizaxe e criterios de avaliación.

*RA1. Elabora produtos culinarios da gastronomía galega aplicando técnicas e tecnoloxías innovadoras, e formula variacións e alternativas.

-CA1.1. Analizáronse as novas tendencias gastronómicas e achegáronse ideas válidas e con posibilidades de aplicación práctica.

-CA1.2. Identificouse a maquinaria de nova tecnoloxía empregada na produción culinaria, asociada ás técnicas culinarias avanzadas e/ou innovadoras.

-CA1.3. Valorouse a importancia das técnicas culinarias avanzadas en diversos ámbitos produtivos, e a súa contextualización no sector en Galicia.

-CA1.4. Aplicáronselles novas técnicas e tecnoloxías aos pratos clásicos, e comparáronse os resultados, incluíndo as especificidades relativas aos pratos salientables da cociña galega.

-CA1.5. Atendeuse o servizo desde a cociña, respondendo de xeito significativo á oferta deseñada previamente no módulo e realizando o empratamento dos produtos culinarios, experimentando con novas fórmulas e tendencias de servizo e presentación propias da gastronomía galega innovadora e actual.

Contidos básicos.

Elaboración de produtos culinarios da gastronomía galega, con aplicación de técnicas e tecnoloxías actuais e innovadoras, e formulación de variacións e alternativas viables.

*Trazos máis salientables da historia e da evolución da cociña galega: referentes máis destacables do ámbito culinario innovador no sector en Galicia, e análise das elaboracións culinarias que veñen resultando máis viables.

*Cociña galega de mercado: produtos, pratos e tratamentos culinarios e de presentación máis relevantes.

*Cociña galega creativa en novas tendencias gastronómicas: interpretación destas elaboracións máis significativas e valores gastronómicos.

*Apreciación e posta en valor da cociña, e uso dela como xeito propio de innovación no sector en Galicia.

*Experimentación e avaliación de combinacións innovadoras coas materias primas galegas con máis potencial de futuro: fases, técnicas e puntos clave. Control e valoración de resultados.

*Aplicación e emprego das novidades técnicas e tecnolóxicas nas elaboracións culinarias propias de Galicia e a súa presentación: baleiro, centrifugación, ultrasóns, nitróxeno líquido, microfiltraxe, etc.

*Elaboración de produtos culinarios non considerados tradicionalmente pola gastronomía clásica galega.

Orientacións pedagóxicas.

Este módulo contén a formación necesaria para desempeñar a función de produción e servizo en cociña.

Esta función abrangue aspectos como:

- Aplicación de técnicas culinarias tradicionais.
- Programación de actividades.
- Elaboración de pratos culinarios.
- Elaboración de produtos culinarios específicos.
- Análise e evolución da gastronomía galega.
- Elaboracións máis significativas da cociña galega, aplicando técnicas e tecnoloxías actuais e innovadoras.
- Desenvolvemento de fórmulas de experimentación gastronómica con materias primas autóctonas.
- Análise dos novos medios de produción culinaria en xeral, e de aplicación específica á cociña galega en particular.

As actividades profesionais asociadas a esta función aplícanse en:

- Elaboración dos produtos culinarios básicos e clásicos, e tamén de cociña creativa, fundamentalmente a galega.
- Supervisión das actividades propias do desenvolvemento dos servizos en cociña.
- Acabamento, presentación e decoración dos produtos culinarios, tanto os de elaboración sinxela e básica como os deseñados co emprego de novas técnicas e tecnoloxías, ou desde unha perspectiva innovadora.

A formación do módulo contribúe a alcanzar os obxectivos xerais a), c), d), e), f), g) h), i), j), k) e l)

do ciclo formativo, e as competencias a), c), d), e), f), g), h), i), j), k) e l) do título.

As liñas de actuación no proceso de ensino e aprendizaxe que permiten alcanzar os obxectivos do módulo versarán sobre:

-Organización dos procesos produtivos e das fases de produción e servizo en cociña, con diagramas de organización e determinación da secuencia das fases produtivas.

-Uso de técnicas culinarias con aplicación das novas tecnoloxías.

-Preparación de elaboracións culinarias territoriais e internacionais, incluíndo variantes propias da cociña galega.

-Elaboración de produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas, incluíndo as autóctonas ou, en certo modo, propias de Galicia.

-Elaboración de pratos para persoas con necesidades alimentarias específicas».

10. O número 1.10, titulado «Módulo profesional: cociña galega de vangarda», e o número 1.11, titulado «Módulo profesional: síntese de cociña e gastronomía», do anexo I, quedan sen contido.

11. No número 1.12 do anexo I, a duración do módulo de formación en centros de traballo pasa de 384 horas a 410 horas, polo que queda redactado como segue:

«Código: MP0051.

Duración: 410 horas».

12. O anexo III A) queda redactado como segue:

ANEXO III

A) Especialidades do profesorado con atribución docente nos módulos profesionais do ciclo formativo de cociña e gastronomía.

Módulo profesional	Especialidade do profesorado	Corpo
*MP0045. Ofertas gastronómicas.	Hostalaría e turismo.	Catedrático/a de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
*MP0046. Preelaboración e conservación de alimentos.	Cociña e pastelería.	Profesorado técnico de formación profesional.
*MP0047. Técnicas culinarias.	Cociña e pastelería.	Profesorado técnico de formación profesional.
*MP0026. Procesos básicos de pastelería e repostería.	Cociña e pastelería.	Profesorado técnico de formación profesional.
	Operacións e equipamentos de elaboración de produtos alimentarios.	
*MP0048. Produtos culinarios.	Cociña e pastelería.	Profesorado técnico de formación profesional.
*MP0028. Sobremesas en restauración.	Cociña e pastelería.	Profesorado técnico de formación profesional.
	Operacións e equipamentos de elaboración de produtos alimentarios.	
*MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.	Hostalaría e turismo.	Catedrático/a de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
	Procesos na industria alimentaria.	
*MP0049. Formación e orientación laboral.	Formación e orientación laboral.	Catedrático/a de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
*MP0050. Empresa e iniciativa emprendedora.	Formación e orientación laboral.	Catedrático/a de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.

13. Suprímese o anexo VI A) e VI B), e queda un único anexo VI redactado como segue:

ANEXO VI

Organización dos módulos profesionais do ciclo formativo para o réxime ordinario.

Curso	Módulo	Duración	Especialidade de profesorado
1º	*MP0046. Preelaboración e conservación de alimentos.	240	Cociña e pastelería.
1º	*MP0047. Técnicas culinarias.	320	Cociña e pastelería.
1º	*MP0026. Procesos básicos de pastelería e repostería.	240	Cociña e pastelería. Operacións e equipamentos de elaboración de produtos alimentarios.
1º	*MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.	53	Hostalaría e turismo. Procesos na industria alimentaria.
1º	*MP0049. Formación e orientación laboral.	107	Formación e orientación laboral.
Total 1º (FCE)		960	
2º	*MP0028. Sobremesas en restauración.	140	Cociña e pastelería. Operacións e equipamentos de elaboración de produtos alimentarios.
2º	*MP0045. Ofertas gastronómicas.	87	Hostalaría e turismo.
2º	*MP0048. Produtos culinarios.	245	Cociña e pastelería.
2º	*MP0050. Empresa e iniciativa emprendedora.	53	Formación e orientación laboral.
Total 2º (FCE)		630	
2º	*MP0051. Formación en centros de traballo.	410	

14. O anexo VII queda redactado do seguinte xeito:

ANEXO VII

Organización dos módulos profesionais en unidades formativas de menor duración.

Módulo profesional	Unidades formativas	Duración
*MP0048. Produtos culinarios.	*MP0048_12. Elaboración de produtos culinarios mediante técnicas tradicionais.	240
	*MP0048_22. Elaboración de produtos culinarios da gastronomía galega e de novas tendencias.	110
*MP0049. Formación e orientación laboral.	*MP0049_12. Prevención de riscos laborais.	45
	*MP0049_22. Equipos de traballo, dereito do traballo e da seguridade social, e procura de emprego.	62

Artigo 4º.-*Modificación do Decreto 222/2008, do 25 de setembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en mecanizado.*

1. Na exposición de motivos suprímese o parágrafo décimo sétimo, referido ao módulo de síntese.

2. No artigo 10 suprímese o seguinte texto:

«-MPG004. Síntese de mecanizado».

3. Os números 5 e 6 do artigo 14 quedan suprimidos.

4. O artigo 16 queda redactado do seguinte xeito:

«Os módulos profesionais deste ciclo formativo organizaranse polo réxime ordinario, segundo se establece no anexo VI deste decreto».

5. O artigo 18 queda suprimido.

6. A disposición adicional sexta queda redactada do seguinte xeito:

«1. O currículo establecido neste decreto require un posterior desenvolvemento a través das programacións didácticas elaboradas polo equipo docente do ciclo formativo. Estas programacións concretarán

e adaptarán o currículo ao ámbito socioeconómico do centro e ás características do alumnado, tomando como referencia o perfil profesional do ciclo formativo a través dos seus obxectivos xerais e dos resultados de aprendizaxe establecidos para cada módulo profesional.

2. Os centros educativos desenvolverán este currículo de acordo co establecido no artigo 11º do Decreto 124/2007, do 28 de xuño, polo que se regula o uso e a promoción do galego no sistema educativo».

7. A disposición derradeira segunda queda redactada como segue:

«1. Autorízase a persoa titular da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria para ditar as disposicións que sexan necesarias para a execución e o desenvolvemento do establecido neste decreto.

2. Autorízase a persoa titular da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria para modificar o anexo II B), relativo a equipamentos, cando por razóns de obsolescencia ou actualización tecnolóxica así se xustifique».

8. As disposicións transitorias primeira e segunda suprimíense, e queda unha disposición transitoria única, co seguinte texto:

«Única.-Centros privados con autorización para impartir ciclos formativos de formación profesional.

A autorización concedida aos centros educativos de titularidade privada para impartir as ensinanzas a que se fai referencia no Decreto 151/1999, do 7 de maio, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en mecanizado, entenderase referida ás ensinanzas reguladas neste decreto».

9. Os números 1.6.1.2 e 1.6.2.2 do anexo I quedan coa seguinte redacción:

«No número 1.6.1.2, substitúese o texto «Control de procesos automáticos aplicados á verificación e á

calibración», por estoutro «Control de procesos automáticos».

No número 1.6.2.2, elimínase o bloque de contidos co título «Control de procesos automáticos aplicados aos ensaios destrutivos e non destrutivos», con todos os seus contidos asociados».

10. O número 1.10 do anexo I, titulado «Módulo profesional: síntese de mecanizado» queda sen contido.

11. No número 1.11 do anexo I, a duración do módulo de formación en centros de traballo pasa de 384 horas a 410 horas, polo que queda redactado como segue:

«Código: MP0010.

Duración: 410 horas».

12. O anexo III A) queda redactado como segue:

ANEXO III

A) Especialidades do profesorado con atribución docente nos módulos profesionais do ciclo formativo de mecanizado.

Módulo profesional	Especialidade do profesorado	Corpo
*MP0001. Procesos de mecanizado.	Organización e proxectos de fabricación mecánica.	Catedrático/a de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
*MP0002. Mecanizado por control numérico.	Mecanizado e mantemento de máquinas.	Profesorado técnico de formación profesional.
*MP0003. Fabricación por abrasión, electroerosión, corte e conformación, e por procesos especiais.	Mecanizado e mantemento de máquinas.	Profesorado técnico de formación profesional.
*MP0004. Fabricación por arranque de labra.	Mecanizado e mantemento de máquinas.	Profesorado técnico de formación profesional.
*MP0005. Sistemas automatizados.	Mecanizado e mantemento de máquinas.	Profesorado técnico de formación profesional.
*MP0006. Metroloxía e ensaios.	Organización e proxectos de fabricación mecánica.	Catedrático/a de ensino secundario.
	Análise e química industrial.	Profesorado de ensino secundario.
*MP0007. Interpretación gráfica.	Organización e proxectos de fabricación mecánica.	Catedrático/a de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
*MP0008. Formación e orientación laboral.	Formación e orientación laboral.	Catedrático/a de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
*MP0009. Empresa e iniciativa emprendedora.	Formación e orientación laboral.	Catedrático/a de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.

13. No anexo III C) suprimíase a referencia ao módulo «MPG004. Síntese de mecanizado».

14. O anexo IV queda coa seguinte redacción:

ANEXO IV

Validacións entre módulos profesionais establecidos no título de técnico en mecanizado ao abeiro da Lei orgánica 1/1990, e os establecidos no título de técnico en mecanizado ao abeiro da Lei orgánica 2/2006.

Módulos profesionais do ciclo formativo (LOXSE): Mecanizado	Módulos profesionais do ciclo formativo (LOE): Mecanizado
*Procedementos de mecanizado.	*MP0001. Procesos de mecanizado.
	*MP0007. Interpretación gráfica.
*Preparación e programación de máquinas de fabricación mecánica.	*MP0002. Mecanizado por control numérico.
*Sistemas auxiliares de fabricación mecánica.	*MP0005. Sistemas automatizados.
*Fabricación por arranque de labra.	*MP0004. Fabricación por arranque de labra.
*Fabricación por abrasión, conformación e procedementos especiais.	*MP0003. Fabricación por abrasión, electroerosión, corte e conformación, e por procesos especiais.
*Control das características do produto mecanizado.	*MP0006. Metroloxía e ensaios.
*Administración, xestión e comercialización na pequena empresa.	*MP0009. Empresa e iniciativa emprendedora.
*Formación en centro de traballo.	*MP0010. Formación en centros de traballo.

15. Suprímese o anexo VI A) e VI B), e queda un único anexo VI redactado como segue:

ANEXO VI

Organización dos módulos profesionais do ciclo formativo para o réxime ordinario.

Curso	Módulo	Duración	Especialidade do profesorado
1º	*MP0001. Procesos de mecanizado.	160	Organización e proxectos de fabricación mecánica.
1º	*MP0004. Fabricación por arranque de labra.	400	Mecanizado e mantemento de máquinas.
1º	*MP0005. Sistemas automatizados.	160	Mecanizado e mantemento de máquinas.
1º	*MP0007. Interpretación gráfica.	133	Organización e proxectos de fabricación mecánica.
1º	*MP0008. Formación e orientación laboral.	107	Formación e orientación laboral.
Total 1º (FCE)		960	
2º	*MP0002. Mecanizado por control numérico.	314	Mecanizado e mantemento de máquinas.
2º	*MP0003. Fabricación por abrasión, electroerosión, corte e conformación, e por procesos especiais.	140	Mecanizado e mantemento de máquinas.
2º	*MP0006. Metroloxía e ensaios.	123	Organización e proxectos de fabricación mecánica. Análise e química industrial.
2º	*MP0009. Empresa e iniciativa emprendedora.	53	Formación e orientación laboral.
Total 2º (FCE)		630	
2º	*MP0010. Formación en centros de traballo.	410	

Artigo 5º.-*Modificación do Decreto 224/2008, do 25 de setembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao medio correspondente ao título de técnico en panadaría, repostería e confeitaría.*

1. Na exposición de motivos suprímese o parágrafo décimo sétimo, referido ao módulo de síntese.

2. No artigo 10 suprímese o seguinte texto:

«MPG005. Síntese de panadaría, repostería e confeitaría».

3. Os números 5 e 6 do artigo 14 quedan suprimidos.

4. O artigo 16 queda redactado do seguinte xeito:

«Os módulos profesionais deste ciclo formativo organizáranse polo réxime ordinario, segundo se establece no anexo VI deste decreto».

5. O artigo 18 queda suprimido.

6. A disposición adicional sexta queda redactada do seguinte xeito:

«1. O currículo establecido neste decreto require un posterior desenvolvemento a través das programacións didácticas elaboradas polo equipo docente do ciclo formativo. Estas programacións concretarán e adaptarán o currículo ao ámbito socioeconómico do centro e ás características do alumnado, tomando como referencia o perfil profesional do ciclo formativo a través dos seus obxectivos xerais e dos resultados de aprendizaxe establecidos para cada módulo profesional.

2. Os centros educativos desenvolverán este currículo de acordo co establecido no artigo 11º do Decreto 124/2007, do 28 de xuño, polo que se regula o uso e a promoción do galego no sistema educativo».

7. A disposición derradeira segunda queda redactada como segue:

«1. Autorízase a persoa titular da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria para ditar as disposicións que sexan necesarias para a execución e o desenvolvemento do establecido neste decreto.

2. Autorízase a persoa titular da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria para modificar o anexo II B), relativo a equipamentos, cando por razóns de obsolescencia ou actualización tecnolóxica así se xustifique».

8. As disposicións transitorias primeira e segunda suprímense, e queda unha disposición transitoria única, co seguinte texto:

«Única.-Centros privados con autorización para impartir ciclos formativos de formación profesional ao abeiro da Lei orgánica 1/1990, do 3 de outubro, de ordenación xeral do sistema educativo.

A autorización concedida aos centros educativos de titularidade privada para impartir as ensinanzas a que se fai referencia no artigo 1º.2 do citado Real decreto 1399/2007, do 29 de outubro, entenderase referida ás ensinanzas reguladas neste decreto».

9. O número 1.12 do anexo I, titulado «Módulo profesional: síntese de panadaría, repostería e confeitaría», queda sen contido.

10. No número 1.13 do anexo I, a duración do módulo de formación en centros de traballo pasa de 384 horas a 410 horas, polo que queda redactado como segue:

«Código: MP0035.

Duración: 410 horas».

11. O anexo III A) queda redactado como segue:

ANEXO III

A) Especialidades do profesorado con atribución docente nos módulos profesionais do ciclo formativo de panadaría, repostaría e confeitaría.

Módulo profesional	Especialidade do profesorado	Corpo
*MP0024. Materias primas e procesos en panadaría, pastelería e repostaría.	Procesos na industria alimentaria.	Catedráticos de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
*MP0025. Elaboracións de panadaría e bolaría.	Operacións e equipamentos de elaboración de produtos alimentarios. Cociña e pastelería.	Profesorado técnico de formación profesional.
*MP0026. Procesos básicos de pastelería e repostaría.	Operacións e equipamentos de elaboración de produtos alimentarios. Cociña e pastelería.	Profesorado técnico de formación profesional.
*MP0027. Elaboracións de confeitaría e outras especialidades.	Operacións e equipamentos de elaboración de produtos alimentarios. Cociña e pastelería.	Profesorado técnico de formación profesional.
*MP0028. Sobremesas en restauración.	Operacións e equipamentos de elaboración de produtos alimentarios. Cociña e pastelería.	Profesorado técnico de formación profesional.
*MP0029. Produtos de obradoiro.	Procesos na industria alimentaria.	Catedrático de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
*MP0030. Operacións e control de almacén na industria alimentaria.	Operacións e equipamentos de elaboración de produtos alimentarios.	Profesorado técnico de formación profesional.
*MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.	Hostalaría e turismo. Procesos na industria alimentaria.	Catedráticos de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
*MP0032. Presentación e venda de produtos de panadaría e pastelería.	Procesos na industria alimentaria.	Catedráticos de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
*MP0033. Formación e orientación laboral.	Formación e orientación laboral.	Catedráticos de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.
*MP0034. Empresa e iniciativa emprendedora.	Formación e orientación laboral.	Catedráticos de ensino secundario. Profesorado de ensino secundario.

12. Suprímese o anexo VI A) e VI B), e queda un único anexo VI redactado como segue:

ANEXO VI

Organización dos módulos profesionais do ciclo formativo para o réxime ordinario.

Curso	Módulo	Duración	Especialidade profesorado
1º	*MP0024. Materias primas e procesos en panadaría e repostaría.	133	Procesos na industria alimentaria.
1º	*MP0025. Elaboracións de panadaría e bolaría.	347	Operacións e equipamentos de elaboración de produtos alimentarios. Cociña e pastelería.
1º	*MP0026. Procesos básicos de pastelería e repostaría.	240	Operacións e equipamentos de elaboración de produtos alimentarios. Cociña e pastelería.
1º	*MP0030. Operacións e control de almacén na industria alimentaria.	80	Operacións e equipamentos de elaboración de produtos alimentarios.
1º	*MP0031. Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.	53	Hostalaría e turismo. Procesos na industria alimentaria.
1º	*MP0033. Formación e orientación laboral.	107	Formación e orientación laboral.
Total 1º (FCE)		960	
2º	*MP0027. Elaboración de confeitaría e outras especialidades.	192	Operacións e equipamentos de elaboración de produtos alimentarios. Cociña e pastelería.
2º	*MP0028. Sobremesas en restauración.	140	Operacións e equipamentos de elaboración de produtos alimentarios. Cociña e pastelería.
2º	*MP0029. Produtos de obradoiro.	175	Procesos na industria alimentaria.
2º	*MP0032. Presentación e venda de produtos de panadaría e pastelería.	70	Procesos na industria alimentaria.
2º	*MP0034. Empresa e iniciativa emprendedora.	53	Formación e orientación laboral.
Total 2º (FCE)		630	
2º	*MP0035. Formación en centros de traballo.	410	

Artigo 6º.-*Modificación do Decreto 221/2008, do 25 de setembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao superior correspondente ao título de técnico superior en laboratorio de análise e de control de calidade.*

1. Os números 5 e 6 do artigo 15 quedan suprimidos.

2. O artigo 17 queda redactado do seguinte xeito:

«Os módulos profesionais deste ciclo formativo organizaranse polo réxime ordinario, segundo se establece no anexo VI deste decreto».

3. A disposición adicional sexta queda redactada do seguinte xeito:

«1. O currículo establecido neste decreto require un posterior desenvolvemento a través das programacións didácticas elaboradas polo equipo docente do ciclo formativo. Estas programacións concretarán e adaptarán o currículo ao ámbito socioeconómico do centro e ás características do alumnado, tomando como referencia o perfil profesional do ciclo formativo a través dos seus obxectivos xerais e dos resultados de aprendizaxe establecidos para cada módulo profesional.

2. Os centros educativos desenvolverán este currículo de acordo co establecido no artigo 11º do Decreto 124/2007, do 28 de xuño, polo que se regula o uso e a promoción do galego no sistema educativo».

4. A disposición derradeira segunda queda redactada como segue:

«1. Autorízase a persoa titular da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria para ditar as disposicións que sexan necesarias para a execución e o desenvolvemento do establecido neste decreto.

2. Autorízase a persoa titular da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria para modificar o anexo II B), relativo a equipamentos, cando por razóns de obsolescencia ou actualización tecnolóxica así se xustifique».

5. As disposicións transitorias primeira e segunda suprimense, e queda unha disposición transitoria única, co seguinte texto:

«Única.-Centros privados con autorización para impartir ciclos formativos de formación profesional.

A autorización concedida aos centros educativos de titularidade privada para impartir as ensinanzas a que se fai referencia no Decreto 11/2006, do 12 de xaneiro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao superior correspondente ao título de técnico superior en análise e control, entenderase referida ás ensinanzas reguladas no presente decreto».

6. Suprímese o anexo VI A) e VI B), e queda un único anexo VI redactado como segue:

ANEXO VI

Organización dos módulos profesionais do ciclo formativo para o réxime ordinario.

Curso	Módulo	Duración	Especialidade do profesorado
1º	*MP0065. Mostraxe e preparación da mostra.	213	Laboratorio.
1º	*MP0066. Análises químicas.	320	Análise e química industrial.
1º	*MP0069. Ensaíos fisicoquímicos.	160	Laboratorio.
1º	*MP0070. Ensaíos microbiolóxicos.	160	Análise e química industrial.
1º	*MP0074. Formación e orientación laboral.	107	Formación e orientación laboral.
Total 1º (FCE)		960	
2º	*MP0067. Análise instrumental.	226	Análise e química industrial.
2º	*MP0068. Ensaíos físicos.	123	Laboratorio.
2º	*MP0071. Ensaíos biotecnolóxicos.	105	Análise e química industrial.
2º	*MP0072. Calidade e seguridade no laboratorio.	123	Análise e química industrial.
2º	*MP0075. Empresa e iniciativa emprendedora.	53	Formación e orientación laboral.
Total 2º (FCE)		630	
2º	*MP0073. Proxecto de laboratorio de análise e de control de calidade.	26	Análise e química industrial. Laboratorio.
2º	*MP0076. Formación en centros de traballo.	384	

Artigo 7º.-Modificación do Decreto 226/2008, do 25 de setembro, polo que se establece o currículo do ciclo formativo de grao superior correspondente ao título de técnico superior en educación infantil.

1. Os números 5 e 6 do artigo 15 quedan suprimidos.

2. O artigo 17 queda redactado do seguinte xeito:

«Os módulos profesionais deste ciclo formativo organizaranse polo réxime ordinario, segundo se establece no anexo VI deste decreto».

3. A disposición adicional sexta queda redactada do seguinte xeito:

«1. O currículo establecido neste decreto require un posterior desenvolvemento a través das programacións didácticas elaboradas polo equipo docente do ciclo formativo. Estas programacións concretarán e adaptarán o currículo ao ámbito socioeconómico do centro e ás características do alumnado, tomando como referencia o perfil profesional do ciclo forma-

tivo a través dos seus obxectivos xerais e dos resultados de aprendizaxe establecidos para cada módulo profesional.

2. Os centros educativos desenvolverán este currículo de acordo co establecido no artigo 11 do Decreto 124/2007, do 28 de xuño, polo que se regula o uso e a promoción do galego no sistema educativo».

4. A disposición derradeira segunda queda redactada como segue:

«1. Autorízase a persoa titular da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria para ditar as disposicións que sexan necesarias para a execución e o desenvolvemento do establecido neste decreto.

2. Autorízase a persoa titular da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria para modificar o anexo II B), relativo a equipamentos, cando por razóns de obsolescencia ou actualización tecnolóxica así se xustifique».

5. As disposicións transitorias primeira e segunda suprimírense, e queda unha disposición transitoria única, co seguinte texto:

«Única.-Centros privados con autorización para impartir ciclos formativos de formación profesional.

A autorización concedida aos centros educativos de titularidade privada para impartir as ensinanzas a que se fai referencia no Decreto 86/1999, do 11 de marzo, polo que se establece o currículo do ciclo for-

mativo de grao superior correspondente ao título de técnico superior en educación infantil, entenderase referida ás ensinanzas reguladas neste decreto».

6. Suprimírense os anexos VI A) e VI B), e queda un único anexo VI redactado como segue:

ANEXO VI

Organización dos módulos profesionais deste ciclo formativo.

Curso	Módulo	Duración	Especialidade do profesorado
1º	*MP0011. Didáctica da educación infantil.	240	Intervención sociocomunitaria.
1º	*MP0013. O xogo infantil e a súa metodoloxía.	187	Servizos á comunidade.
1º	*MP0014. Expresión e comunicación.	213	Servizos á comunidade.
1º	*MP0015. Desenvolvemento cognitivo e motor.	213	Intervención sociocomunitaria.
1º	*MP0021. Formación e orientación laboral.	107	Formación e orientación laboral.
Total 1º (FCE)		960	
2º	*MP0012. Autonomía persoal e saúde infantil.	155	Servizos á comunidade.
2º	*MP0016. Desenvolvemento socioafectivo.	123	Intervención sociocomunitaria.
2º	*MP0017. Habilidades sociais.	123	Intervención sociocomunitaria.
2º	*MP0018. Intervención con familias e atención a menores en risco social.	123	Intervención sociocomunitaria.
2º	*MP0020. Primeiros auxilios.	53	Procedementos sanitarios e asistenciais. Profesorado especialista.
2º	*MP0022. Empresa e iniciativa emprendedora.	53	Formación e orientación laboral.
Total 2º (FCE)		630	
2º	*MP0019. Proxecto de atención á infancia.	26	Intervención sociocomunitaria. Servizos á comunidade.
2º	*MP0023. Formación en centros de traballo.	384	

Disposicións derradeiras

Primeira.-*Desenvolvemento normativo.*

Autorízase a persoa titular da Consellería de Educación e Ordenación Universitaria para ditar as disposicións que sexan necesarias para a execución e o desenvolvemento do establecido neste decreto.

Segunda.-*Entrada en vigor.*

Este decreto entrará en vigor o día seguinte ao da súa publicación no *Diario Oficial de Galicia*.

Santiago de Compostela, dezoito de marzo de dous mil dez.

Alberto Núñez Feijóo
Presidente

Jesús Vázquez Abad
Conselleiro de Educación e Ordenación
Universitaria

II. AUTORIDADES E PERSOAL

b) NOMEAMENTOS

CONSELLO CONSULTIVO DE GALICIA

Resolución do 11 de marzo de 2010 pola que se fai pública a incorporación de Emilio Pérez Touriño como conselleiro nato deste órgano.

Manifestado por Emilio Pérez Touriño o seu desexo de se incorporar ao Consello Consultivo de Galicia, e unha vez declarado que non está incurso en causa de incompatibilidade ningunha, con esta data procedeu-se á súa toma de posesión e conseguinte incorporación a este Consello Consultivo na súa condición de conselleiro nato. Todo iso de conformidade co disposto no artigo 4 bis da Lei 9/1995, do 10 de novembro, do Consello Consultivo de Galicia, na súa actual redacción dada pola Lei 12/2007, do 27 de xullo.

Esta resolución publicarase no *Diario Oficial de Galicia*.

Santiago de Compostela, 11 de marzo de 2010.

Mª Teresa Conde Pumpido-Tourón
Presidenta do Consello Consultivo de Galicia