

Centro: (33024149) Centro Integrado de F.P. de Hostelería y Turismo

Ciclo: CFGM a distancia (Cocina y gastronomía)

Modulo	Abrev	Plazas totales	Nº mat.	Vac	B1	B2	B3	B4	B5	B6	B7	B8	B9	B10	Total Solici	Total Sol Adj	Total LE
M1 - Praelaboración y conservación de alimentos	PYCA	50	3	47	2	2	2	41	0	0	0	0	0	0	0	0	0
M2 - Técnicas culinarias	TCU	50	3	47	2	2	2	41	0	0	0	0	0	0	0	0	0
M3 - Procesos básicos de pastelería y repostería	PBPR	50	4	46	2	2	2	40	0	0	0	0	0	0	0	0	0
M4 - Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	SHMA	50	1	49	2	2	2	43	0	0	0	0	0	0	0	0	0
M5 - Formación y orientación laboral	FOL	50	3	47	2	2	2	41	0	0	0	0	0	0	0	0	0
M6 - Ofertas gastronómicas	OG	50	8	42	2	2	2	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0
M7 - Productos culinarios	PC	50	10	40	2	2	2	34	0	0	0	0	0	0	0	0	0
M8 - Postres en restauración	PR	50	9	41	2	2	2	35	0	0	0	0	0	0	0	0	0
M9 - Empresa e iniciativa emprendedora	EIE	50	8	42	2	2	2	36	0	0	0	0	0	0	0	0	0
M10 - Formación en centros de trabajo	FCT	50	12	38	2	2	2	32	0	0	0	0	0	0	0	0	0

B1 - R1
 B2 - R2
 B3 - R3
 B4 - VIA

En Gijón a 07 de julio de 2023

Vº Bº El/La Director/a:

Fdo. MARIA JOSE FERNANDEZ CAMPOS

