



DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, CULTURA Y DEPORTE

RESOLUCIÓN de 28 de agosto de 2008, de la Directora General de Formación Profesional y Educación Permanente, por la que se regula la distribución horaria de determinados ciclos formativos de formación profesional.

La Orden de 28 de mayo de 2008, de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte establece la estructura básica de los currículos de los ciclos formativos de formación profesional y su aplicación en la Comunidad Autónoma de Aragón.

Desde la publicación de la anterior orden, se han publicado diversas órdenes de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte por las que se establecen los currículos de diversos títulos de técnico y técnico superior de formación profesional.

El objeto de la presente Resolución es, para los ciclos formativos cuyos currículos se han establecido a través de las órdenes anteriormente citadas, realizar la distribución horaria semanal en cada curso de los módulos profesionales que los componen.

La Disposición Final Primera de la Orden de 28 de mayo de 2008, autoriza a la Directora General competente en materia de formación profesional para dictar las disposiciones necesarias para la aplicación de la Orden. Asimismo, en las órdenes por las que se establece los currículos de los ciclos formativos se habilita a la Directora General de Formación Profesional y Educación Permanente a dictar las disposiciones necesarias para la aplicación de la Orden.

El Decreto 29/2004, de 10 de febrero del Gobierno de Aragón, por el que se aprueba la estructura orgánica del Departamento de Educación, Cultura y Deporte, modificado por el Decreto 15/2004, de 8 de junio, atribuye a la Dirección General de Formación Profesional y Educación Permanente las competencias en materia de ordenación académica derivada de los títulos de formación profesional.

En su virtud, la Directora General de Formación Profesional y Educación Permanente, dispongo:

Primero.—La duración total de cada ciclo formativo requiere una distribución horaria de sus módulos profesionales por cursos, trimestres y semanas. Dicha distribución podrá variar dependiendo de la población a la que atiende, por lo que el ciclo formativo podrá ser cursado en modalidad presencial o en modalidad a distancia.

Segundo.—La distribución horaria de los módulos profesionales de los ciclos formativos realizada en régimen de enseñanza presencial es, en la modalidad de diurno y en la de nocturno, la que figura para cada ciclo formativo en el anexo I de la presente Resolución.

Tercero.—La presente Resolución se aplicará a todos los centros docentes que imparten los ciclos formativos relacionados en el anexo I, a partir del curso escolar 2008/09.

Zaragoza, 28 de agosto de 2008.

**La Directora General de Formación Profesional y
Educación Permanente,
NATIVIDAD MENDIARA CALLÉN**

ANEXO I

Ciclo formativo: Mecanizado Código: FME202
 Enseñanzas mínimas: Real Decreto 1398/2007 (BOE 24/11/2007)
 Currículo: Orden de 21 de julio de 2008 (BOA 13/08/08)

Modalidad de diurno

Módulos profesionales/Unidades formativas	Distribución horaria		
	Horas	Horas/semana	
		1º	2º
0001. Procesos de mecanizado	160	5	-
0002. Mecanizado por control numérico	273	-	13
0003. Fabricación por abrasión, electroerosión, corte y conformado, y por procesos especiales	192	6	-
0004. Fabricación por arranque de viruta	384	12	-
0005. Sistemas automatizados	168	-	8
0006. Metrología y ensayos	126	-	6
0007. Interpretación gráfica	128	4	-
0008. Formación y orientación laboral	96	3	-
0009. Empresa e iniciativa emprendedora	63	-	3
A001. Proyecto de mecanizado	40		
0010. Formación en centros de trabajo	370		
TOTAL	2.000	30	30

Modalidad de nocturno

Módulos profesionales/Unidades formativas	Distribución horaria		
	Horas/semana		
	1º	2º	3º
0001. Procesos de mecanizado	5	-	-
0002. Mecanizado por control numérico	-	-	13
0003. Fabricación por abrasión, electroerosión, corte y conformado, y por procesos especiales	-	6	-
0004. Fabricación por arranque de viruta	11	-	-
0005. Sistemas automatizados	-	6	-
0006. Metrología y ensayos	-	4	-
0007. Interpretación gráfica	4	-	-
0008. Formación y orientación laboral	-	3	-
0009. Empresa e iniciativa emprendedora	-	-	3
A001. Proyecto de mecanizado	-	-	-
0010. Formación en centros de trabajo	-	-	-
TOTAL	20	19	16



Ciclo formativo: Educación Infantil Código: SSC302
 Enseñanzas mínimas: Real Decreto 1394/2007 (BOE 24/11/2007)
 Currículo: Orden de 21 de julio de 2008 (BOA 18/08/08)

Modalidad de diurno

Módulos profesionales/Unidades formativas	Distribución horaria		
	Horas	Horas/semana	
		1º	2º
0011. Didáctica de la Educación Infantil.	192	6	-
0012. Autonomía personal y salud infantil.	192	6	-
0013. El juego infantil y su metodología.	192	6	-
0014. Expresión y comunicación.	147	-	7
0015. Desarrollo cognitivo y motor.	192	6	-
0016. Desarrollo socioafectivo.	147	-	7
0017. Habilidades sociales.	126	-	6
0018. Intervención con familias y atención a menores en riesgo social.	105	-	5
0019. Proyecto de atención a la infancia.	40	-	-
0020. Primeros auxilios.	32	1	-
0021. Formación y orientación laboral	96	3	-
0022. Empresa e iniciativa emprendedora	63	-	3
A002. Lengua extranjera del entorno profesional: inglés <i>A002_12: Elaboración e interpretación de información escrita y oral</i>	64	2	-
A002. Lengua extranjera del entorno profesional: inglés <i>A002_22: Comunicación oral en el entorno profesional</i>	42	-	2
0023. Formación en centros de trabajo	370	-	-
TOTAL	2.000	30	30

Modalidad de nocturno

Módulos profesionales/Unidades formativas	Distribución horaria		
	Horas/semana		
	1º	2º	3º
0011. Didáctica de la Educación Infantil.	6	-	-
0012. Autonomía personal y salud infantil.	6	-	-
0013. El juego infantil y su metodología.	-	6	-
0014. Expresión y comunicación.	-	-	6
0015. Desarrollo cognitivo y motor.	6	-	-
0016. Desarrollo socioafectivo.	-	5	-
0017. Habilidades sociales.	-	4	-
0018. Intervención con familias y atención a menores en riesgo social.	-	-	5
0019. Proyecto de atención a la infancia.	-	-	-
0020. Primeros auxilios.	1	-	-
0021. Formación y orientación laboral	-	3	-
0022. Empresa e iniciativa emprendedora	-	-	3
A002. Lengua extranjera del entorno profesional: inglés <i>A002_12: Elaboración e interpretación de información escrita y oral</i>	-	2	-
A002. Lengua extranjera del entorno profesional: inglés <i>A002_22: Comunicación oral en el entorno profesional</i>	-	-	2
0023. Formación en centros de trabajo	-	-	-
TOTAL	19	20	16



Departamento de Educación,
Cultura y Deporte

Ciclo formativo: Emergencias sanitarias Código: SAN203
Enseñanzas mínimas: Real Decreto 1397/2007 (BOE 24/11/2007)
Currículo: Orden de 1 de agosto de 2008 (BOA 22/08/08)

Modalidad de diurno

Módulos profesionales/Unidades formativas	Distribución horaria		
	Horas	Horas/semana	
		1º	2º
0052. Mantenimiento mecánico preventivo del vehículo.	96	3	-
0053. Logística sanitaria en emergencias.	147	-	7
0054. Dotación sanitaria.	96	3	-
0055. Atención sanitaria inicial en situaciones de emergencia.	256	8	-
0056. Atención sanitaria especial en situaciones de emergencia	273	-	13
0057. Evacuación y traslado de pacientes.	224	7	.-
0058. Apoyo psicológico en situaciones de emergencia.	64	2	-
0059. Planes de emergencia y dispositivos de riesgos previsibles	84	-	4
0060. Tele emergencia.	63	-	3
0061. Anatomofisiología y patología básicas.	128	4	-
0062. Formación y orientación laboral.	96	3	-
0063. Empresa e iniciativa emprendedora.	63	-	3
0064. Formación en centros de trabajo	410	-	-
TOTAL	2.000	30	30

Modalidad de nocturno

Módulos profesionales/Unidades formativas	Distribución horaria		
	Horas/semana		
	1º	2º	3º
0052. Mantenimiento mecánico preventivo del vehículo.	3	-	-
0053. Logística sanitaria en emergencias.	-	5	-
0054. Dotación sanitaria.	3	-	-
0055. Atención sanitaria inicial en situaciones de emergencia.	-	8	-
0056. Atención sanitaria especial en situaciones de emergencia	-	-	13
0057. Evacuación y traslado de pacientes.	7	-	-
0058. Apoyo psicológico en situaciones de emergencia.	-	2	-
0059. Planes de emergencia y dispositivos de riesgos previsibles.	-	-	4
0060. Tele emergencia.	-	2	-
0061. Anatomofisiología y patología básica.	4	-	-
0062. Formación y orientación laboral.	-	3	-
0063. Empresa e iniciativa emprendedora.	-	-	3
0064. Formación en centros de trabajo.	-	-	-
TOTAL	17	20	20



Ciclo formativo: Panadería, Repostería y Confeitería

Código: INA207

Enseñanzas mínimas: Real Decreto 1399/2007 (BOE 24/11/07)

Currículo: Orden de 24 de julio de 2008 (BOA 19/08/08)

Modalidad de diurno

Módulos profesionales/Unidades formativas	Distribución horaria		
	Horas	Horas/semana	
		1º	2º
0024 Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	128	4	-
0025 Elaboraciones de panadería y bollería	384	12	-
0026 Procesos básicos de pastelería y repostería	224	7	-
0027 Elaboraciones de confitería y otras especialidades	210	-	10
0028 Postres en restauración	126	-	6
0029 Productos de obrador	168	-	8
0030 Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	64	2	-
0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	64	2	-
0032 Presentación y venta de productos de panadería y pastelería	63	-	3
0033 Formación y orientación laboral	96	3	-
0034 Empresa e iniciativa emprendedora	63	-	3
0035 Formación en centros de trabajo	410	-	-
TOTAL	2.000	30	30

Modalidad de nocturno

Módulos profesionales/Unidades formativas	Distribución horaria		
	Horas/semana		
	1º	2º	3º
0024 Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	4	-	-
0025 Elaboraciones de panadería y bollería	-	12	-
0026 Procesos básicos de pastelería y repostería	7	-	-
0027 Elaboraciones de confitería y otras especialidades	-	-	10
0028 Postres en restauración	-	4	-
0029 Productos de obrador	-	-	8
0030 Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	2	-	-
0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	2	-	-
0032 Presentación y venta de productos de panadería y pastelería	-	2	-
0033 Formación y orientación laboral	3	-	-
0034 Empresa e iniciativa emprendedora	-	2	-
0035 Formación en centros de trabajo	-	-	-
TOTAL	18	20	18



Ciclo formativo: **Cocina y gastronomía**

Código: **HOT201**

Enseñanzas mínimas: Real Decreto 1396/2007 (BOE 23/11/07)

Currículo: Orden de 24 de julio de 2008 (BOA 12/08/08)

Modalidad de diurno

Módulos profesionales/Unidades formativas	Distribución horaria		
	Horas	Horas/semana	
		1º	2º
0026 Procesos básicos de pastelería y repostería	224	7	-
0028 Postres en restauración	126	-	6
0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	64	2	-
0045 Ofertas gastronómicas	84	-	4
0046 Praelaboración y conservación de alimentos	256	8	-
0047 Técnicas culinarias	256	8	-
0048 Productos culinarios	315	-	15
0049 Formación y orientación laboral	96	3	-
0050 Empresa e iniciativa emprendedora	63	-	3
A004. Lengua extranjera del entorno profesional: inglés o francés <i>A004_12: Elaboración e interpretación de información escrita y oral</i>	64	2	-
A004. Lengua extranjera del entorno profesional: inglés o francés <i>A004_22: Comunicación oral en el entorno profesional</i>	42	-	2
0051 Formación en centros de trabajo	410	-	-
TOTAL	2.000	30	30

Modalidad de nocturno

Módulos profesionales/Unidades formativas	Distribución horaria		
	Horas/semana		
	1º	2º	3º
0026 Procesos básicos de pastelería y repostería	8	-	-
0028 Postres en restauración	-	6	-
0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	2	-	-
0045 Ofertas gastronómicas	2	-	-
0046 Praelaboración y conservación de alimentos	8	-	-
0047 Técnicas culinarias	-	8	-
0048 Productos culinarios	-	-	15
0049 Formación y orientación laboral	-	3	-
0050 Empresa e iniciativa emprendedora	-	-	3
A004. Lengua extranjera del entorno profesional: inglés o francés <i>A004_12: Elaboración e interpretación de información escrita y oral</i>	-	2	-
A004. Lengua extranjera del entorno profesional: inglés o francés <i>A004_22: Comunicación oral en el entorno profesional</i>	-	-	2
0051 Formación en centros de trabajo	-	-	-
TOTAL	20	19	20



Ciclo formativo: Laboratorio de análisis y de control de calidad
Enseñanzas mínimas: Real Decreto 1395/2007 (BOE 23/11/07)
Currículo: Orden de 24 de julio de 2008 (BOA 14/08/08)

Código: QUI301

Modalidad de diurno

Módulos profesionales/Unidades formativas	Distribución horaria		
	Horas	Horas/semana	
		1º	2º
0065 Muestreo y preparación de la muestra	160	5	-
0066 Análisis químicos	320	10	-
0067 Análisis instrumental	231	-	11
0068 Ensayos físicos	105	-	5
0069 Ensayos físicos químicos	96	3	-
0070 Ensayos microbiológicos	160	5	-
0071 Ensayos biotecnológicos	84	-	4
0072 Calidad y seguridad en el laboratorio <i>UF0072_14 Seguridad y protección medioambiental en el laboratorio</i>	64	2	-
0072 Calidad y seguridad en el laboratorio <i>UF0072_24 Aplicación de sistemas de gestión de la calidad</i> <i>UF0072_34 Aplicación de la norma de competencia técnica a ensayos y resultados</i> <i>UF0072_44 Aplicación de la norma de competencia técnica a la gestión de equipos</i>	105	-	5
0073 Proyecto de laboratorio de análisis y de control de calidad	40	-	-
0074 Formación y orientación laboral	96	3	-
0075 Empresa e iniciativa emprendedora	63	-	3
A003. Lengua extranjera del entorno profesional: inglés <i>A003_12: Elaboración e interpretación de información escrita y oral</i>	64	2	-
A003. Lengua extranjera del entorno profesional: inglés <i>A003_22: Comunicación oral en el entorno profesional</i>	42	-	2
0076 Formación en centros de trabajo	370	-	-
TOTAL	2.000	30	30

Modalidad de nocturno

Módulos profesionales/Unidades formativas	Distribución horaria		
	Horas/semana		
	1º	2º	3º
0065 Muestreo y preparación de la muestra	5	-	-
0066 Análisis químicos	10	-	-
0067 Análisis instrumental	-	8	-
0068 Ensayos físicos	-	-	5
0069 Ensayos físicos químicos	-	3	-
0070 Ensayos microbiológicos	-	5	-
0071 Ensayos biotecnológicos	-	-	4
0072 Calidad y seguridad en el laboratorio <i>UF0072_14 Seguridad y protección medioambiental en el laboratorio</i>	2	-	-
0072 Calidad y seguridad en el laboratorio <i>UF0072_24 Aplicación de sistemas de gestión de la calidad</i> <i>UF0072_34 Aplicación de la norma de competencia técnica a ensayos y resultados</i> <i>UF0072_44 Aplicación de la norma de competencia técnica a la gestión de equipos</i>	-	-	5
0073 Proyecto de laboratorio de análisis y de control de calidad	-	-	-
0074 Formación y orientación laboral	3	-	-
0075 Empresa e iniciativa emprendedora	-	-	3
A003. Lengua extranjera del entorno profesional: inglés <i>A003_12: Elaboración e interpretación de información escrita y oral</i>	-	2	-
A003. Lengua extranjera del entorno profesional: inglés <i>A003_22: Comunicación oral en el entorno profesional</i>	-	-	2
0076 Formación en centros de trabajo	-	-	-
TOTAL	20	18	19



Ciclo formativo: Vitivinicultura Código: INA302
 Enseñanzas mínimas: Real Decreto 1688/2007 (BOE 16/01/08)
 Currículo: Orden de 24 de julio de 2008 (BOA 21/08/08)

Modalidad de diurno

Módulos profesionales/Unidades formativas	Distribución horaria		
	Horas	Horas/semana	
		1º	2º
0077 Viticultura	128	4	-
0078 Vinificaciones.	224	7	-
0079 Procesos bioquímicos	160	5	-
0080 Estabilización, crianza y envasado.	126	-	6
0081 Análisis enológico	192	6	-
0082 Industrias derivadas.	84	-	4
0083 Cata y cultura vitivinícola.	105	-	5
0084 Comercialización y logística en la industria alimentaria.	105	-	5
0085 Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria.	96	3	-
0086 Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.	105	-	5
0087 Proyecto en la industria vitivinícola.	40	-	-
0088 Formación y orientación laboral.	63	3	-
0089 Empresa e iniciativa emprendedora.	96	-	3
A005. Lengua extranjera del entorno profesional: inglés <i>A005_12: Elaboración e interpretación de información escrita y oral</i>	64	2	-
A005. Lengua extranjera del entorno profesional: inglés <i>A005_22: Comunicación oral en el entorno profesional</i>	42	-	2
0090 Formación en centros de trabajo.	370	-	-
TOTAL	2.000	30	30

Modalidad de nocturno

Módulos profesionales/Unidades formativas	Distribución horaria		
	Horas/semana		
	1º	2º	3º
0077 Viticultura	4	-	-
0078 Vinificaciones.	7	-	-
0079 Procesos bioquímicos	-	5	-
0080 Estabilización, crianza y envasado.	-	4	-
0081 Análisis enológico	6	-	-
0082 Industrias derivadas.	-	-	4
0083 Cata y cultura vitivinícola.	-	-	5
0084 Comercialización y logística en la industria alimentaria.	-	-	5
0085 Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria.	3	-	-
0086 Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.	-	3	-
0087 Proyecto en la industria vitivinícola.	-	-	-
0088 Formación y orientación laboral.	-	3	-
0089 Empresa e iniciativa emprendedora.	-	-	3
A005. Lengua extranjera del entorno profesional: inglés <i>A005_12: Elaboración e interpretación de información escrita y oral</i>	-	2	-
A005. Lengua extranjera del entorno profesional: inglés <i>A005_22: Comunicación oral en el entorno profesional</i>	-	-	2
0090 Formación en centros de trabajo	-	-	-
TOTAL	20	17	19