

Plazas vacantes para oferta parcial en FP

Ciclos Formativos de Grado Medio:

Ciclo y grupo	Módulos	Horas Sem/Tot	Plazas
Cuidados Auxiliares de Enfermería Matinal - 1ENA	Operaciones administrativas y documentación sanitaria	2 / 65	11
	Técnicas básicas de enfermería	11 / 350	0
	Higiene del medio hospitalario y limpieza de material	5 / 155	10
	Promoción de la salud y apoyo psicológico al paciente	4 / 130	10
	Técnicas de ayuda odontológica/estomatológica	4 / 130	3
	Relaciones en el equipo de trabajo	2 / 65	12
	Formación y orientación laboral	2 / 65	14
2º curso (2ENA, 2ENB)	Formación en centros de trabajo – 2º curso	440	1
Cuidados Auxiliares de Enfermería Matinal - 1ENB	Operaciones administrativas y documentación sanitaria	2 / 65	9
	Técnicas básicas de enfermería	11 / 350	1
	Higiene del medio hospitalario y limpieza de material	5 / 155	5
	Promoción de la salud y apoyo psicológico al paciente	4 / 130	7
	Técnicas de ayuda odontológica/estomatológica	4 / 130	2
	Relaciones en el equipo de trabajo	2 / 65	14
	Formación y orientación laboral	2 / 65	18
Cuidados Auxiliares de Enfermería Vespertino - 1ENC	Operaciones administrativas y documentación sanitaria	2 / 65	3
	Técnicas básicas de enfermería	11 / 350	1
	Higiene del medio hospitalario y limpieza de material	5 / 155	4
	Promoción de la salud y apoyo psicológico al paciente	4 / 130	6
	Técnicas de ayuda odontológica/estomatológica	4 / 130	1
	Relaciones en el equipo de trabajo	2 / 65	7
	Formación y orientación laboral	2 / 65	9
Elaboración de Productos Alimenticios 1º curso: matinal – 1IAM 2º curso: vespertino – 2IAM	1º curso		
	0141. Materias primas en la industria alimentaria	6 / 198	9
	0142. Operaciones de acondicionado de materias primas	7 / 231	9
	0143. Tratamientos de transformación y conservación	10 / 330	9
	0030. Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	2 / 66	9
	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	2 / 66	10
	0147. Formación y orientación laboral	3 / 99	11
	2º curso		
	0144. Procesado de productos alimenticios	12 / 252	20
	0116. Principios de mantenimiento electromecánico	5 / 105	20
	0145. Procesos tecnológicos en la industria alimentaria	7 / 147	20
	0146. Venta y comercialización de productos alimenticios	3 / 63	20
	0148. Empresa e iniciativa emprendedora	3 / 63	20
0149. Formación en centros de trabajo	380	18	
Farmacia y Parafarmacia 1º curso: matinal – 1FAP 2º curso: vespertino – 2FAP	1º curso		
	0099. Disposición y venta de productos	3 / 99	3
	0100. Oficina de farmacia	6 / 198	2
	0102. Dispensación de productos parafarmacéuticos	8 / 264	0
	0103. Operaciones básicas de laboratorio	6 / 198	0
	0061. Anatomofisiología y patología básicas	4 / 132	6
	0106. Formación y orientación laboral	3 / 99	10
	2º curso		
	0101. Dispensación de productos farmacéuticos	10 / 210	17
	0104. Formulación magistral	7 / 147	15
	0105. Promoción de la salud	8 / 168	21
	0020. Primeros auxilios	2 / 42	21

Ciclo y grupo	Módulos	Horas Sem/Tot	Plazas
	0107. Empresa e iniciativa emprendedora	3 / 63	20
	0108. Formación en centros de trabajo	380	7
Operaciones de Laboratorio (LOE) 1^{er} curso: matinal – 1OLB 2^o curso: vespertino – 2OLB	1^{er} curso		
	1249. Química aplicada	9 / 297	9
	1250. Muestreo y operaciones unitarias de laboratorio	6 / 198	9
	1251. Pruebas fisicoquímicas	5 / 165	9
	1252. Servicios auxiliares en el laboratorio	2 / 66	9
	1253. Seguridad y organización en el laboratorio	3 / 99	9
	1257. Almacenamiento y distribución en el laboratorio	2 / 66	9
	1258. Formación y orientación laboral	3 / 99	9
	2^o curso		
	1254. Técnicas básicas de microbiología y bioquímica	6 / 126	20
	1255. Operaciones de análisis químico	11 / 231	20
	1256. Ensayos de materiales	5 / 105	19
	0116. Principios de mantenimiento electromecánico	5 / 105	21
	1259. Empresa e iniciativa emprendedora	3 / 63	21
	1260. Formación en centros de trabajo	380	19
Peluquería y Cosmética Capilar (LOE) 1^{er} curso: matinal – 1PCC 2^o curso: vespertino – 2PCC	1^{er} curso		
	0636. Estética de manos y pies	3 / 99	4
	0640. Imagen corporal y hábitos saludables	4 / 132	4
	0842. Peinados y recogidos	9 / 297	4
	0843. Coloración capilar	6 / 198	4
	0844. Cosmética para peluquería	5 / 165	4
	0851. Formación y orientación laboral	3 / 99	5
	2^o curso		
	0845. Técnicas de corte del cabello	9 / 189	14
	0846. Cambios de forma permanente del cabello	5 / 105	14
	0848. Peluquería y estilismo masculino	5 / 105	15
	0849. Análisis capilar	4 / 84	15
	0643. Marketing y venta en imagen personal	4 / 84	15
	0852. Empresa e iniciativa emprendedora	3 / 63	15
	0853. Formación en centros de trabajo	380	12

Plazas vacantes para oferta parcial en FP

Ciclos Formativos de Grado Superior:

Ciclo y grupo	Módulos	Horas Sem/Tot	Plazas	
	1º curso			
Dietética 1º curso: matinal – 1DIE 2º curso: vespertino – 2DIE	Organización y gestión del área de trabajo asignada en la unidad/gabinete de Dietética	3 / 95	1	
	Alimentación equilibrada	10 / 320	0	
	Control alimentario	6 / 190	0	
	Fisiopatología aplicada a la dietética	7 / 225	1	
	Relaciones en el entorno de trabajo	2 / 65	1	
	Formación y orientación laboral	2 / 65	4	
	2º curso			
	Dietoterapia	11 / 240	2	
	Microbiología e higiene alimentaria	11 / 240	7	
	Educación sanitaria y promoción de la salud	8 / 160	5	
	Formación en centros de trabajo	400	1	
		1º curso		
	Documentación y Administración Sanitarias (LOE) 1º curso: matinal – 1DAS 2º curso: vespertino – 2DAS	1515. Gestión de pacientes	2 / 64	10
1516. Terminología clínica y patológica		6 / 192	9	
1517. Extracción de diagnósticos y procedimientos		6 / 192	9	
1518. Archivo y documentación sanitarios		3 / 96	10	
1519. Sistemas de información y clasificación sanitarios		3 / 96	9	
0649. Ofimática y proceso de la información		7 / 224	9	
1525. Formación y orientación laboral		3 / 96	14	
2º curso				
1520. Codificación sanitaria		10 / 210	11	
1521. Atención psicosocial al paciente-usuario		6 / 126	11	
1522. Validación y explotación de datos		6 / 126	13	
1523. Gestión administrativa sanitaria		5 / 105	12	
1526. Empresa e iniciativa emprendedora		3 / 63	14	
1524. Proyecto de documentación y administración sanitarias		30	11	
1527. Formación en centros de trabajo		380	11	
		1º curso		
Estética Integral y Bienestar 1º curso: matinal – 1EIB 2º curso: vespertino – 2EIB		0744. Aparatología estética	4 / 128	14
		0747. Masaje estético	6 / 192	14
	0749. Micropigmentación	4 / 128	14	
	0750. Procesos fisiológicos y de higiene en imagen personal	4 / 128	14	
	0751. Dermoestética.	4 / 128	14	
	0752. Cosmética aplicada a estética y bienestar	5 / 160	14	
	0755. Formación y orientación laboral	3 / 96	20	
	2º curso			
	0745. Estética hidrotermal	7 / 147	17	
	0746. Depilación avanzada	6 / 126	17	
	0748. Drenaje estético y técnicas por presión	7 / 147	17	
	0753. Tratamientos estéticos integrales	7 / 147	17	
	0756. Empresa e iniciativa emprendedora	3 / 63	18	
	0754. Proyecto de estética integral y bienestar	30	13	
	0757. Formación en centros de trabajo	380	13	
		1º curso		
	Laboratorio de Análisis y de Control de Calidad 1º curso: matinal – 1LAC 2º curso: vespertino – 2LAC	0065. Muestreo y preparación de la muestra	6 / 192	8
		0066. Análisis químicos	11 / 352	9
0069. Ensayos fisicoquímicos		4 / 128	9	
0070. Ensayos microbiológicos		6 / 192	8	
0074. Formación y orientación laboral		3 / 96	12	

Ciclo y grupo	Módulos	Horas Sem/Tot	Plazas
	2º curso		
	0067. Análisis instrumental	11 / 231	11
	0068. Ensayos físicos	5 / 105	15
	0071. Ensayos biotecnológicos	5 / 105	14
	0072. Calidad y seguridad en el laboratorio	6 / 126	15
	0075. Empresa e iniciativa emprendedora	3 / 63	15
	0073. Proyecto de laboratorio de análisis y de control de calidad	30	8
	0076. Formación en centros de trabajo	380	8
	1º curso		
	0462. Tecnología alimentaria	5 / 160	14
	0464. Análisis de alimentos	6 / 192	14
	0465. Tratamientos de preparación y conservación de los alimentos	7 / 224	15
	0466. Organización de la producción alimentaria	2 / 64	15
	0191. Mantenimiento electromecánico en industrias de proceso	3 / 96	14
	0467. Control microbiológico y sensorial de los alimentos	4 / 128	15
	0472. Formación y orientación laboral	3 / 96	21
	2º curso		
Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria 1º curso: matinal – IAS 2º curso: vespertino – 2IAS	0463. Biotecnología alimentaria	3 / 63	16
	0084. Comercialización y logística en la industria alimentaria	4 / 84	16
	0086. Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria	6 / 126	16
	0468. Nutrición y seguridad alimentaria	3 / 63	16
	0469. Procesos integrados en la industria alimentaria	7 / 147	16
	0470. Innovación alimentaria	4 / 84	16
	0473. Empresa e iniciativa emprendedora	3 / 63	16
	0471. Proyecto en procesos y calidad en la industria alimentaria	30	14
	0474. Formación en centros de trabajo	380	14