

FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO																				
CICLO FORMATIVO: COCINA Y GASTRONOMÍA										GRADO: MEDIO					HORAS: 2000					
1er CURSO										2º CURSO										
Módulo Profesional:	H.S.	H.A.	H.	H.	H.	H.	H.	H.	H.	Módulo Profesional:	H.S.	H.A.	H.	H.	H.	H.	H.	H.	H.	
0046 Praelaboración y conservación de alimentos (DT)	8	256		8						0045 Ofertas gastronómicas (DT)	4	88							4	
0047 Técnicas culinarias (DT)	8	256		8						0048 Productos culinarios	12	264						12		
0026 Procesos básicos de pastelería y repostería (1) (DT)	7	224		7						0028 Postres en restauración (1)	9	198						9		
0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos (2)	2	64	2							0050 Empresa e iniciativa emprendedora	3	66					3			
0049 Formación y Orientación Laboral	3	96			3					CV0002. Inglés Técnico II-M / Horario reservado para la docencia en inglés.	2	44								
CV0001. Inglés Técnico I-M / Horario reservado para la docencia en inglés.	2	64								0584 Formación en Centros de Trabajo		380								
Totales:	30	960								Totales:	30	1040								
										CS/ PS Formación y orientación laboral										
										PT Cocina y pastelería										
										CS/PS Hostelería y turismo										

(1) También podrá ser impartido, indistintamente, por un PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.

(2) También podrá ser impartido, indistintamente, por un CS/PS Procesos en la industria alimentaria.

(DT) Módulo susceptible de desdoble total.