

Organización académica y distribución horaria semanal

 Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO				
Ciclo Formativo: COCINA Y GASTRONOMÍA INTENSIVO				
Grado: Medio		Duración: 2000 horas		Código: HOTM01
MÓDULOS PROFESIONALES			CENTRO EDUCATIVO	
Código	Denominación	Duración del currículo (horas)	Curso 1º	Curso 2º
			3 trimestres (horas semanales)	3 trimestres (horas semanales)
0046	Preelaboración y conservación de alimentos	275	4	
0026	Procesos básicos de pastelería y repostería	240	3	
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	65	1	
0047	Técnicas culinarias	270	4	
CMO-A-0026	Ampliación de procesos básicos pastelería y repostería		1	
1709	Itinerario personal para la empleabilidad I	100	3	
0045	Ofertas gastronómicas	50	1	
0028	Postres en restauración	235	3	
0048	Productos culinarios	395	4	
0156	Inglés profesional GM	50	2	
1710	Itinerario personal para la empleabilidad II	70	1	
1664	Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM)	30	1	
1708	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	30	1	
CMO-A-0047	Ampliación de técnicas culinarias		1	
1713	Proyecto intermodular	50		
	FFE 1º	120		
	FFE 2º	880		880
HORAS TOTALES		2000	30	