



Familia profesional: **HOSTELERÍA Y TURISMO**

Ciclo Formativo: **DIRECCIÓN DE COCINA**

Grado: **Superior**

Duración: **2000 horas**

Código: **HOTS04**

MÓDULOS PROFESIONALES

Código	Denominación	Duración del currículo (horas)	Equivalencias en créditos ECTS	Curso 1º	Curso 2º
				(horas semanales)	(horas semanales)
0496	Control del aprovisionamiento de materias primas	80	3	2	
0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	105	6	3	
0499	Procesos de elaboración culinaria	315	19	9	
0497	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	300	19	9	
CMO-001I	Habilidades comunicativas en lengua extranjera profesional (INGLÉS)	50	1	2	
0179	Inglés profesional (GS)	50	5	2	
1709	Itinerario personal para la empleabilidad I	100	5	3	
0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	100	3		3
0498	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	180	14		6
0503	Gestión administrativa y comercial en restauración	70	5		2
0500	Gestión de la producción en cocina	280	17		9
0502	Gastronomía y nutrición	70	3		2
1710	Itinerario personal para la empleabilidad II	70	5		2
1665	Digitalización aplicada a los sectores productivos (GS)	30	3		1
1708	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	30	3		1
CMO-A-0498	Ampliación Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina				4
0505	Proyecto intermodular de dirección de cocina	50	5		
	FFE 1º	120			
	FFE 2º	380			
HORAS TOTALES		2000		30	30