

TITULO: Técnico en Cocina y Gastronomía

MÓDULO PROFESIONAL	ESPECIALIDAD	DUR. TOTAL (33 horas en 1º y 21 en 2º)	horas semana	Curso
Ofertas gastronómicas	PES Hostelería y turismo	99	3	1º
Seguridad e higiene en manipulación de alimentos	PES Hostelería y turismo	66	2	1º
	PES Procesos en la industria alimentaria			
Preelaboración y conservación de alimentos	PT Cocina y pastelería	297	9	1º
Técnicas culinarias	PT Cocina y pastelería	330	10	1º
Procesos básicos de pastelería y repostería	PT Cocina y pastelería	165	5	1º
	PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimenticios			
Inglés	PES Ingles	33	1	1º
		990	30	
Productos culinarios	PT Cocina y pastelería	294		2º
Postres en restauración	PT Cocina y pastelería	168		2º
	PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimenticios			
Formación y orientación laboral	PES FOL	105		2º
Empresa e iniciativa emprendedora	PES FOL	63		2º
		630		
Formación en centros de trabajo	PES Hostelería y turismo	380		2º
	PES Procesos en la industria alimentaria			
	PT Cocina y pastelería			
	PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimenticios			
TOTAL HORAS		2000		

Ciclo de: Cocina y gastronomía		SEMANA DEL PRIMER PERIODO/AÑO																				990 Horas																																		
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33																						
HORAS A LA SEMANA	1																																																							
	2	PES Hostelería y Turismo																																																						
	3	Ofertas gastronómicas 99 h																																																						
	4	PES Hostelería y Turismo																																																						
	5	PES Procesos en la Industria Alimentaria																																																						
	6	Seguridad e higiene en manipulación de alimentos 66 h																																																						
	7																																																							
	8	PT Cocina y pastelería																																																						
	9	Preelaboración y conservación de alimentos 297 h																																																						
	11	Técnicas culinarias 330 h																																																						
	12																																																							
	13																																																							
	14																																																							
	15																																																							
	16																																																							
	17																																																							
	18																																																							
	19																																																							
	20																																																							
	21																																																							
	22																																																							
	23																																																							
	24																																																							
	25																																																							
	26	PT Operaciones y Equipos de Elaboracion de Productos Alimentarios.																																																						
	27	PT Cocina y Pastelería																																																						
	28	Procesos básicos de pastelería y repostería 165 h																																																						
	29																																																							
	30	PES ingles Inglés 33 h																																																						
	31																																																							
	32																																																							
			SEMANA DEL SEGUNDO PERIODO/AÑO																				1010 Horas																																	
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33																						
HORAS A LA SEMANA	1																																																							
	2	PT Cocina y pastelería																				Formacion en centros de trabajo 380 h																																		
	3	Productos culinarios 294 h																				PES Hostelería y Turismo																																		
	4																																																							
	5																																																							
	6																																																							
	7																																																							
	8																																																							
	9																																																							
	10																																																							
	11																																																							
	12																																																							
	13																																																							
	14																																																							
	15																																																							
	16	PT Cocina y pastelería																				PT Operaciones y Equipos de Elaboracion de Productos Alimentarios.																																		
	17	PT Operaciones y Equipos de Elaboracion de Productos Alimentarios.																				PT Cocina y pastelería																																		
	18	Postres en restauración 168 h																				PT Operaciones y Equipos de Elaboracion de Productos Alimentarios.																																		
	19																																																							
	20																																																							
	21																																																							
	22																																																							
	23																																																							
	24	PES FOL																																																						
	25	Formación y Orientación Laboral 105 h																																																						
	26	Empresa e Iniciativa Emprendedora 63 h																																																						
	27																																																							
	28																																																							
	29																																																							
	30																																																							
	31																																																							
	32																																																							
	33																																																							
	34																																																							

Ciclo de: Cocina y gastronomía		SEMANA DEL PRIMER PERIODO/AÑO																												990 Horas						
HORAS A LA SEMANA		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33		
	1																																			
	2		Ofertas gastronómicas 99 h (PES Hostelería y turismo)																																	
	3																																			
	4																																			
	5																																			
	6		Preelaboración y conservación de alimentos 297 h (PT Cocina y pastelería)																																	
	7																																			
	8																																			
	9																																			
	10																																			
	11																																			
	12																																			
	13																																			
	14		Técnicas culinarias 330 h (PT Cocina y pastelería)																																	
	15																																			
	16																																			
	17																																			
	18																																			
	19																																			
	20																																			
	21																																			
	22																																			
	23																																			
	24		Procesos básicos de pastelería y repostería 165 h (PT Cocina y pastelería, PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimenticios)																																	
	25																																			
	26																																			
	27																																			
	28		Seguridad e higiene en manipulación de alimentos 66 h (PES Hostelería y turismo, PES Procesos en la industria alimentaria)																																	
	29																																			
	30		Inglés 33 h (PES inglés)																																	
		SEMANA DEL SEGUNDO PERIODO/AÑO																												1010 Horas						
HORAS A LA SEMANA		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33		
	1																																			
	2																																			
	3		Productos culinarios 294 h (PT Cocina y pastelería)																																	
	4																																			
	5																																			
	6																																			
	7																																			
	8																																			
	9																																			
	10																																			
	11																																			
	12																																			
	13																																			
	14																																			
	15																																			
	16																																			
	17		Postres en restauración 168 h (PT Cocina y pastelería, PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimenticios)																																	
	18																																			
	19																																			
	20																																			
	21																																			
	22																																			
	23																																			
	24		Formación y Orientación Laboral 105 h (PES FOL)																																	
	25																																			
	26																																			
	27																																			
	28																																			
	29		Empresa e Iniciativa Emprendedora 63 h (PES FOL)																																	
	30																																			
31																																				
32																																				
33																																				
34																																				
35																																				