

Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO

BÁSICA

69

Profesional Básico en Alojamiento y Lavandería

Profesional Básico en Cocina y Restauración

Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería

GRADO MEDIO

70

Técnico en Cocina y Gastronomía

Técnico en Servicios en Restauración

Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios

GRADO SUPERIOR

71

Técnico Superior en Dirección de Cocina

Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración

Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos

Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos

Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas

CURSO ESPECIALIZACIÓN (G.M.)

73

Curso de Especialización en Panadería y Bollería Artesanales

Familia: HOSTELERÍA Y TURISMO (F.P. Básica)

	ALLA1	CORE1	PAPA1
Publicación del título en B.O.E.	29.05.14	05.03.14	29.08.15
Publicación del título en B.O.P.V.	11.08.16	11.08.16	11.08.16
Carné o habilitación asociada			

ALLA1= Profesional Básico en Alojamiento y Lavandería

CORE1= Profesional Básico en Cocina y Restauración

PAPA1= Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería

DISTRIBUCIÓN Y UTILIZACIÓN DE ESPACIOS

ESPACIOS	SUPERFICIE MÍNIMA m ²			
Aula polivalente	40	X	X	X
Taller de alojamiento	30	X		
Taller de lavandería y costura	60	X		
Taller de cocina y "office"	80		X	
Taller de restaurante y bar	90		X	
Taller de panadería y pastelería	120			X
Taller de cocina	60			X

MÓDULOS PROFESIONALES QUE COMPONEN EL TÍTULO

DENOMINACIÓN	PROFESORADO		HORAS		HORAS		HORAS	
			1º	2º	1º	2º	1º	2º
Tutoría y orientación I			33		33		33	
Tutoría y orientación II				25		25		25
3009. Ciencias aplicadas I			165		165		165	
3042. Ciencias aplicadas II				144		144		144
3011. Comunicación y sociedad I			165		165		165	
3012. Comunicación y sociedad II				168		168		168
3132. Formación en Centros de Trabajo	1552 / 1553 / 1562			260				
3041. Formación en Centros de Trabajo	1552 / 1553					260		
3153. Formación en Centros de Trabajo	1543 / 1552 / 1557							260
E800. Formación y Orientación Laboral	0298 / 1552 / 1553 / 1562 / ESP*			53				
E800. Formación y Orientación Laboral	0298 / 1552 / 1553 / ESP*					53		
E800. Formación y Orientación Laboral	0298 / 1543 / 1552 / 1557 / ESP*							53
3130. Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamiento	1552 / 1553 / 1562 / ESP*	UC	165					
3077. Materiales y productos textiles	1552 / 1553 / 1562 / ESP*	UC	99					
3093. Lavado y secado de ropa	1552 / 1553 / 1562 / ESP*	UCS	165					
3094. Planchado y embolsado de ropa	1552 / 1553 / 1562 / ESP*	UC	132					
3131. Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento	1562 / 1552 / 1553 / ESP*	UCS		240				
3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	1562 / 1552 / 1553 / ESP*	UC		120				
3005. Atención al cliente	1542 / 1552 / 1553 / 1562 / ESP*	UC	66					
3034. Técnicas elementales de preelaboración	1552 / 1553 / ESP*	UC			132			
3035. Procesos básicos de producción culinaria	1552 / 1553 / ESP*	UC				240		
3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación	1552 / 1553 / ESP*	UC			99			
3037. Técnicas elementales de servicio	1552 / 1553 / ESP*	UC			165			
3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas	1552 / 1553 / ESP*	UC			165			
3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	1552 / 1553 / ESP*	UC				120		
3005. Atención al cliente	1542 / 1552 / 1553 / ESP*	UC			66			
3007. Procesos básicos de panadería	1543 / 1552 / 1557 / ESP*						231	
3017. Procesos básicos de pastelería	1543 / 1552 / 1557 / ESP*	UCS					264	
3026. Dispensación en panadería y pastelería	1543 / 1552 / 1557 / ESP*							96
3133. Operaciones auxiliares en la industria alimentaria	1543 / 1552 / 1557 / ESP*	UCS					132	
3005. Atención al cliente	1542 / 1543 / 1552 / 1557	UC						72
E634. Elaboración de masas y productos de pastelería	1543 / 1552 / 1557 / ESP*							96
E636. Elaboración de chocolates, galletas, pastas y helados	1543 / 1552 / 1557 / ESP*							96
			2000		2000		2000	

0298= Formación y Orientación Laboral (PES)

1542= Procesos Comerciales (PT)

1543= Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimentarios (PT)

1552= Cocina y Pastelería (PT)

1553= Servicios de Restauración (PT)

1557= Operaciones de Procesos (PT)

1562= Patronaje y Confección (PT)

ESP*= Profesorado Especialista, en su caso

PES= Profesorado de Enseñanza Secundaria

PT= Profesorado Técnico

ESP= Profesorado Especialista

UC= Convalidable mediante acreditación de una unidad de competencia

UCS= Convalidable mediante la acreditación de varias unidades de competencia

Familia: HOSTELERÍA Y TURISMO (C. F. Grado Medio)

	COGA2	SERE2	COPA2
Publicación del título en B.O.E.	23.11.07	18.01.08	07.04.18
Publicación del título en B.O.P.V.	17.08.09	18.08.09	28.06.21
Carné o habilitación asociada			

COGA2= Técnico en Cocina y Gastronomía

SERE2= Técnico en Servicios en Restauración

COPA2= Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios

DISTRIBUCIÓN Y UTILIZACIÓN DE ESPACIOS

ESPACIOS	SUPERFICIE MÍNIMA m ²				
	30 alumnos	20 alumnos			
Aula polivalente	60 / 60	40 / 40	X	X	X
Taller de cocina	210	160	X		
Taller de panadería y repostería	150	120	X		
Taller de Restaurante	180	120		X	
Taller de Bar-Cafetería	120	100		X	
Aula de Catas	90	60		X	
Taller de tienda de alimentación ¹					X
Taller de almacén alimentario ¹					X

¹ Espacio no necesariamente ubicado en el centro de formación

MÓDULOS PROFESIONALES QUE COMPONEN EL TÍTULO

DENOMINACIÓN	PROFESORADO		HORAS		HORAS		HORAS	
			1º	2º	1º	2º	1º	2º
0051 / 0159 / 1617. Formación en Centros de Trabajo	# 1503 / 1512 / 1543 / 1552 / 1512 / 1553 / 1502 / 1542 / 1543 / 1552			380		380		380
0049 / 0157 / 1616. Formación y Orientación Laboral	0298			105		105		105
0050 / 0158. Empresa e Iniciativa Emprendedora	0298			63		63		
E100. Inglés Técnico	0103		33					
0045. Ofertas gastronómicas	1512	UC	99		99			
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería	1543 / 1552	UC	165					
0046. Praelaboración y conservación de alimentos	1552	UC	297					
0047. Técnicas culinarias	1552	UC	330					
0048. Productos culinarios	1552	UC		294				
0028. Postres en restauración	1543 / 1552	UC		168				
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	1512 / 1503	UC	66		66			
0150. Operaciones básicas en bar-cafetería	1553	UC			297			
0151. Operaciones básicas en restaurante	1553	UC			297			
0152. Servicios en bar-cafetería	1553	UC				147		
0153. Servicios en restaurante y eventos especiales	1553	UC				252		
0154. El vino y su servicio	1553	UC			66			
0155. Técnicas de comunicación en restauración	1512					63		
0156. Inglés	0103	UC			165		132	
1606. Constitución de pequeños negocios alimentarios	1502	UC					132	
1607. Mercadotecnia del comercio alimentario	1502						132	
1608. Dinamización del punto de venta en comercios de alimentación	1542							105
1609. Atención comercial en negocios alimentarios	1502	UCS						126
1610. Seguridad y calidad alimentaria en el comercio	1543 / 1552 / ESP							84
1611. Preparación y acondicionamiento de productos frescos y transformados	1543 / 1552 / ESP	UC						210
1612. Logística de productos alimentarios	1542	UCS					165	
1613. Comercio electrónico en negocios alimentarios	1542						132	
1614. Ofimática aplicada al comercio alimentario	1542						132	
1615. Gestión de un comercio alimentario	1502						165	
			2000		2000			2000

Que imparta algún otro módulo del ciclo

0103= Inglés (PES)

0298= Formación y Orientación Laboral (PES)

1502= Organización y Gestión Comercial (PES)

1503= Procesos en la Industria Alimentaria (PES)

1512= Hostelería y Turismo (PES)

1542= Procesos Comerciales (PT)

1543= Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimentarios (PT)

1552= Cocina y Pastelería (PT)

1553= Servicios de Restauración (PT)

PES= Profesorado de Enseñanza Secundaria

PT= Profesorado Técnico

ESP= Profesorado Especialista

UC= Convalidable mediante acreditación de una unidad de competencia
UCS= Convalidable mediante la acreditación de varias unidades de competencia
P= Convalidable mediante acreditación de las unidades de competencia del perfil de acuerdo con el Procedimiento establecido en el RD 1224/2009

Familia: HOSTELERÍA Y TURISMO (C. F. Grado Superior)

	DICO3	DISR3	
Publicación del título en B.O.E.	12.06.10	12.06.10	
Publicación del título en B.O.P.V.	12.01.12	23.02.12	
Carné o habilitación asociada			

DICO3= Técnico Superior en Dirección de Cocina

DISR3= Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración

DISTRIBUCIÓN Y UTILIZACIÓN DE ESPACIOS

ESPACIOS	SUPERFICIE MÍNIMA m ²				
	30 alumnos	20 alumnos			
Aula polivalente	60	40	X	X	
Taller de Cocina	210	140	X		
Taller de Panadería Repostería	150	120	X		
Taller de Catas	90	60		X	
Taller de Bar-Cafetería	120	100		X	
Taller de Restaurante	180	120		X	

MÓDULOS PROFESIONALES QUE COMPONEN EL TÍTULO

DENOMINACIÓN	PROFESORADO	HORAS		HORAS		HORAS	
		1º	2º	1º	2º	1º	2º
0508 / 0516. Formación en Centros de Trabajo	# 1512 / 1552 / 1553		360		360		
0506 / 0514. Formación y Orientación Laboral	0298	99		99			
0507 / 0515. Empresa e Iniciativa Emprendedora	0298		60		60		
E200. Inglés Técnico	0103						
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas	1552 / 1553	UCS	99		99		
0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina	1552	UC	198				
0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	1552	UC		200			
0499. Procesos de elaboración culinaria	1552	UCS	264				
0500. Gestión de la producción en cocina	1552	UCS		200			
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	1512	UCS	66		66		
0502. Gastronomía y nutrición	1512			60		60	
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración	1512	UCS	99		99		
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	1512	UC		80		80	
0179. Inglés	0103	UC	165		165		
0505. Proyecto de dirección en cocina	# 1512 / 1552			50			
0509. Procesos de servicios en bar-cafetería	1553	UCS			198		
0510. Procesos de servicios en restaurante	1553	UCS			264		
0511. Sumillería	1553	UCS				100	
0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	1553	UCS				180	
0180. Segunda lengua extranjera	SLE	UC				120	
0513. Proyecto de Dirección de Servicios en Restauración	# 1512 / 1553					50	
			2000		2000		

Que imparta algún otro módulo del ciclo

0103= Inglés (PES)

0298= Formación y Orientación Laboral (PES)

1512= Hostelería y Turismo (PES)

1552= Cocina y Pastelería (PT)

1553= Servicios de Restauración (PT)

SLE= Segunda Lengua Extranjera (PES)

PES= Profesorado de Enseñanza Secundaria

PT= Profesorado Técnico

ESP= Profesorado Especialista

UC= Convalidable mediante acreditación de una unidad de competencia

UCS= Convalidable mediante la acreditación de varias unidades de competencia

P= Convalidable mediante acreditación de las unidades de competencia del perfil de acuerdo con el Procedimiento establecido en el RD 1224/2009

Familia: HOSTELERÍA Y TURISMO (C. F. Grado Superior)

	AVGE3	GEAT3	GIAT3
Publicación del título en B.O.E.	05.09.09	15.01.08	05.09.09
Publicación del título en B.O.P.V.	20.06.11	04.08.10	18.01.11
Carné o habilitación asociada			

AVGE3= Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos
GALT3= Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos
GEAT3= Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas

DISTRIBUCIÓN Y UTILIZACIÓN DE ESPACIOS

ESPACIOS	SUPERFICIE MÍNIMA m ²				
	30 alumnos	20 alumnos			
Aula polivalente	60	40	X	X	X
Aula de agencias/información turística	90	60	X		
Taller de lavandería - lencería	90	60		X	
Aula de recepción	40	40		X	
Aula de alojamiento	40	40		X	
Aula de guía, información y asistencia turística	90	60			X

MÓDULOS PROFESIONALES QUE COMPONEN EL TÍTULO

DENOMINACIÓN	PROFESORADO	HORAS		HORAS		HORAS	
		1º	2º	1º	2º	1º	2º
0403 / 0184 / 0391. Formación en Centros de Trabajo	# 1512		360		360		360
0401 / 0182 / 0389. Formación y Orientación Laboral	0298	99		99		99	
0402 / 0183 / 0390. Empresa e Iniciativa Emprendedora	0298		60		60		60
0171. Estructura del mercado turístico	1512		132		132		132
0172. Protocolo y relaciones públicas	1512	UC	132		132		132
0173. Marketing turístico	1512	UC	132		165		132
0383. Destinos turísticos	1512		165				165
0384. Recursos turísticos	1512	UCS	165				165
0397. Gestión de productos turísticos	1512	UC		140			
0398. Venta de servicios turísticos	1512	UC		140			
0399. Dirección de entidades de intermediación turística	1512	UCS		140			
0179. Inglés	0103	UC	165		165		165
0180. Segunda lengua extranjera	SLE	UC / UC		120		120	120
0400. Proyecto de agencias de viajes y gestión de eventos	# 1512			50			
0174. Dirección de alojamientos turísticos	1512				260		
0175. Gestión del departamento de pisos	1512	UC			132		
0176. Recepción y reservas	1512	UC			165		
0177. Recursos humanos en el alojamiento	1512				80		
0178. Comercialización de eventos	1512				80		
0181. Proyecto de gestión de alojamiento turístico	# 1512				50		
0385. Servicios de información turística	1512	UC					140
0386. Procesos de guía y asistencia turística	1512	UC					140
0387. Diseño de productos turísticos	1512	UC					140
0388. Proyecto de guía, información y asistencia turísticas	# 1512						50
			2000		2000		2000

Que imparta algún otro módulo del ciclo
0103= Inglés (PES)
0298= Formación y Orientación Laboral (PES)
1512= Hostelería y Turismo (PES)
SLE= Segunda Lengua Extranjera (PES)

PES= Profesorado de Enseñanza Secundaria
PT= Profesorado Técnico
ESP= Profesorado Especialista

UC= Convalidable mediante acreditación de una unidad de competencia
UCS= Convalidable mediante la acreditación de varias unidades de competencia
P= Convalidable mediante acreditación de las unidades de competencia del perfil de acuerdo con el Procedimiento establecido en el RD 1224/2009

Familia: HOSTELERÍA Y TURISMO (Curso de Especialización – G.M.)

	PABA2		
Publicación del título en B.O.E.	13.05.20		
Publicación del título en B.O.P.V.			
Carné o habilitación asociada			

PABA2= Curso de Especialización en Panadería y Bollería Artesanales

DISTRIBUCIÓN Y UTILIZACIÓN DE ESPACIOS

ESPACIOS	SUPERFICIE MÍNIMA m ²				
	30 alumnos	20 alumnos			
Aula polivalente	60	40	X		
Aula taller de panadería-bollería	150	120	X		
Almacén de alimentación	20	20	X		

MÓDULOS PROFESIONALES QUE COMPONEN EL TÍTULO

DENOMINACIÓN	PROFESORADO	HORAS	HORAS		HORAS	
			1º	2º	1º	2º
E303. Formación práctica dual en empresa		390				
5016. Masas madre de cultivo y prefermentos	1543 / 1552 / ESP	80				
5017. Tecnología del frío aplicada a la panadería artesana	1543 / 1552 / ESP	60				
5018. Panes artesanos de cereales tradicionales, especiales y pseudocereales	1543 / 1552 / ESP	140				
5019. Bollería artesanal y hojaldres	1543 / 1552 / ESP	140				
5020. Cata y maridaje de productos de panificación	1543 / 1552 / ESP	40				
E302. Pastelería y confitería artesanales		140				
		990				

1543= Operaciones y Equipos de Elaboración de Productos Alimentarios (PT)
1552= Cocina y Pastelería (PT)

PES= Profesorado de Enseñanza Secundaria
PT= Profesorado Técnico
ESP= Profesorado Especialista