

## FAMILIA PROFESIONAL HOSTELERÍA Y TURISMO

### CICLO FORMATIVO DE GRADO SUPERIOR:

- DIRECCIÓN DE COCINA

### Módulos profesionales con dependencias educativas

En el ciclo formativo de grado superior de Dirección en Cocina (*salvo los módulos profesionales de Formación en centros de trabajo y Proyecto de Cocina en los que sólo se puede matricular si el resto de módulos profesionales están superados*) no existen módulos profesionales que, obligatoriamente, se tengan que cursar antes que otros, aunque es muy recomendable cursar en primer lugar los del primer curso (del itinerario 1) antes que el resto.

Lo que sí es **muy importante** que tengan en cuenta:

- Las orientaciones generales establecidas en el anexo III de la ORDEN de 16 de junio de 2011, por la que se desarrolla el currículo correspondiente al título de Técnico Superior en Dirección de Cocina:

ANEXO III			
Orientaciones para elegir un ITINERARIO en la modalidad de oferta parcial para las enseñanzas correspondientes al título de Técnico Superior en Dirección en Cocina			
MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN BÁSICA O SOPORTE		RELACIÓN CON	
0497	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	0499	Procesos de elaboración culinaria
0497	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	0500	Gestión de la producción en cocina
0499	Procesos de elaboración culinaria		
MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN COMPLEMENTARIA ENTRE AMBOS			
0497	Procesos de preelaboración y conservación en cocina		
0499	Procesos de elaboración culinaria		
MÓDULOS PROFESIONALES CON FORMACIÓN TRANSVERSAL			
0496	Control de aprovisionamiento de materias primas		
0501	Gestión de la calidad y la seguridad e higiene alimentarias		
0502	Gastronomía y nutrición		
0503	Gestión administrativa y comercial en restauración		
0504	Recursos humanos y dirección de equipos de restauración		
0179	Inglés		
0505	Proyecto de dirección en cocina		
0506	Formación y orientación laboral		
0507	Empresa e iniciativa emprendedora		
0508	Formación en centros de trabajo		



## Variables a tener en cuenta a la hora de elegir módulos profesionales

Además, advertimos que a la hora de elegir itinerario es importante contemplar el **nivel del idioma** a la hora de seleccionar los módulos profesionales a cursar además de la **disponibilidad de tiempo** y el posible **conocimiento previo** de los módulos del ciclo.

### Nivel de inglés del alumno/a

- Avisamos que supone un esfuerzo añadido importante (pero, por supuesto, no imposible) cursar con éxito el módulo profesional de *Inglés* si no se tiene ninguna o se tiene muy escasa base.
- Entendemos que un nivel de inglés aceptable será el equiparable al que se consigue con la superación del Bachillerato.

### Conocimientos previos de los módulos profesionales

Con el fin de poder valorar esta variable y conocer los contenidos de cada módulo profesional, se puede consultar el contenido de cada uno de ellos.

## Itinerarios

Estos itinerarios son meramente orientativos, pueden ser modificados y no es obligatorio adaptarse a ellos. La recomendación general es que la primera vez que el alumnado se matricule en distancia no lo haga de más de 5 o 6 módulos profesionales.

Aconsejamos al alumno/a que elija la cantidad de módulos profesionales en función de su disponibilidad horaria y dedicación. Se advierte que esta modalidad a distancia requiere de un esfuerzo mayor.

Como hemos indicado, estos itinerarios son orientativos y podrán modificarse según las necesidades personales del alumnado, siempre que **no se superen las 1000 horas** por curso. Por tanto, el itinerario más corto tendrá una duración de tres años, ya que para realizar los módulos de Formación en Centros de Trabajo y Proyecto deben estar superados todos los demás módulos profesionales del Ciclo Formativo de Dirección de Cocina.

En función del tiempo disponible y de los estudios cursados con anterioridad, le proponemos unos itinerarios lógicos que le permitirán optimizar ese tiempo. Hacemos hincapié en que éstos son meramente orientativos, pero pueden ayudar a elegir un itinerario adecuado a su situación personal.

## Itinerario 1

Este itinerario está pensado para personas que dispongan de bastante tiempo y lo puedan dedicar a su formación. Está dirigido a personas que no trabajen o que tengan una jornada laboral continua.

En este itinerario se intenta que el alumnado finalice sus estudios en 3 años. Por tanto, al alumnado con este perfil le sería posible sacar adelante (no sin esfuerzo y dedicación) seis módulos el primer año (960 horas) y siete el segundo (630 horas), quedando para el tercer año los módulos profesionales de Proyecto de Dirección de Cocina y Formación en Centros de Trabajo (410 horas).

### Distribución de módulos profesionales por años:

#### Primer año (30 horas semanales)

- **Control del aprovisionamiento de materias primas**  
Total horas: 64  
Horas semanales en presencial: 2  
Dedicación media en horas semanales estimada: 4
- **Procesos de preelaboración y conservación en cocina**  
Total horas: 288  
Horas semanales en presencial: 9  
Dedicación media en horas semanales estimada: 12
- **Procesos de elaboración culinaria**  
Total horas: 288  
Horas semanales en presencial: 9  
Dedicación media en horas semanales estimada: 12
- **Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria**  
Total horas: 96  
Horas semanales en presencial: 3  
Dedicación media en horas semanales estimada: 5
- **Inglés**  
Total horas: 128  
Horas semanales en presencial: 4  
Dedicación media en horas semanales estimada: 6
- **Formación y orientación laboral**  
Total horas: 96  
Horas semanales en presencial: 3  
Dedicación media en horas semanales estimada: 5





## Segundo año (30 horas semanales)

- **Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina**  
Total horas: 147  
Horas semanales en presencial: 7  
Dedicación media en horas semanales estimada: 9
- **Gestión de la producción en cocina**  
Total horas: 105  
Horas semanales en presencial: 5  
Dedicación media en horas semanales estimada: 7
- **Gastronomía y nutrición**  
Total horas: 42  
Horas semanales en presencial: 2  
Dedicación media en horas semanales estimada: 4
- **Gestión administrativa y comercial en restauración**  
Total horas: 126  
Horas semanales en presencial: 6  
Dedicación media en horas semanales estimada: 9
- **Recursos humanos y dirección de equipos en restauración**  
Total horas: 63  
Horas semanales en presencial: 3  
Dedicación media en horas semanales estimada: 5
- **Empresa e iniciativa emprendedora**  
Total horas: 84  
Horas semanales en presencial: 4  
Dedicación media en horas semanales estimada: 6
- **Horas de libre configuración**  
Total horas: 63  
Horas semanales en presencial: 3  
Dedicación media en horas semanales estimada: 5



## Tercer año (410 horas)

- **Formación en centros de trabajo**  
Total horas: 380 horas
- **Proyecto de dirección de cocina**  
Total horas: 30



## Itinerario 2

Está dirigido al alumnado que dispone de poco tiempo y quiere verdaderamente disfrutar de su enseñanza sin muchas dificultades o personas que tienen obligaciones familiares y/o trabajan en jornada laboral continua.

En este itinerario se intenta que el alumnado finalice sus estudios en 4 años. Por tanto, al alumnado con este perfil le sería posible sacar adelante (no sin esfuerzo y dedicación) dos módulos el primer año (576 horas), seis el segundo (552 horas) cinco módulos el tercero (462 horas) quedando para el cuarto año los módulos profesionales de Proyecto de Dirección de Servicios en Restauración y Formación en centros de trabajo (410 horas).

### Distribución de módulos profesionales por años:

#### Primer año (18 horas semanales)

- **Procesos de preelaboración y conservación en cocina**  
Total horas: 288  
Horas semanales en presencial: 9  
Dedicación media en horas semanales estimada: 12
- **Procesos de elaboración culinaria**  
Total horas: 288  
Horas semanales en presencial: 9  
Dedicación media en horas semanales estimada: 12

#### Segundo año (20 horas semanales)

- **Control del aprovisionamiento de materias primas**  
Total horas: 64  
Horas semanales en presencial: 2  
Dedicación media en horas semanales estimada: 4
- **Gestión de la producción en cocina**  
Total horas: 105  
Horas semanales en presencial: 5  
Dedicación media en horas semanales estimada: 7
- **Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria**  
Total horas: 96  
Horas semanales en presencial: 3  
Dedicación media en horas semanales estimada: 5





## Junta de Andalucía

Consejería de Educación y Deporte

C.P.I.F.P HURTADO DE MENDOZA

- **Inglés**  
Total horas: 128  
Horas semanales en presencial: 4  
Dedicación media en horas semanales estimada: 6
- **Formación y orientación laboral**  
Total horas: 96  
Horas semanales en presencial: 3  
Dedicación media en horas semanales estimada: 5
- **Horas de libre configuración**  
Total horas: 63  
Horas semanales en presencial: 3  
Dedicación media en horas semanales estimada: 5

### Tercer curso (22 horas semanales)

- **Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina**  
Total horas: 147  
Horas semanales en presencial: 7  
Dedicación media en horas semanales estimada: 9
- **Gastronomía y nutrición**  
Total horas: 42  
Horas semanales en presencial: 2  
Dedicación media en horas semanales estimada: 4
- **Gestión administrativa y comercial en restauración**  
Total horas: 126  
Horas semanales en presencial: 6  
Dedicación media en horas semanales estimada: 9
- **Recursos humanos y dirección de equipos en restauración**  
Total horas: 63  
Horas semanales en presencial: 3  
Dedicación media en horas semanales estimada: 5
- **Empresa e iniciativa emprendedora**  
Total horas: 84  
Horas semanales en presencial: 4  
Dedicación media en horas semanales estimada: 6



### Cuarto año (410 horas)

#### Formación en centros de trabajo

Total horas: 380 horas

#### Proyecto de dirección de cocina

Total horas: 30

C/ Padre Francisco Palau y Quer, 17. 18006 Granada-Telf. 958.89.46.37

Correo electrónico: [18004355.edu@juntadeandalucia.es](mailto:18004355.edu@juntadeandalucia.es)





## Itinerario 3

Este itinerario facilita la realización del ciclo formativo a personas a las que les resulte difícil encontrar tiempo para dedicar a los estudios o para personas que tienen jornada laboral de mañana y tarde y/o con obligaciones familiares que les ocupen gran parte del día.

En este itinerario el alumnado debe finalizar sus estudios en 5 años. Dos módulos el primer año (576 horas), cinco el segundo (424 horas) cuatro módulos el tercero (380 horas) dos módulos en cuarto (210 horas) quedando para el quinto año los módulos profesionales de Proyecto de Dirección de Servicios en Restauración y Formación en centros de trabajo (410 horas).

### Distribución de módulos profesionales por años:

#### Primer año (18 horas semanales)

- **Procesos de preelaboración y conservación en cocina**  
Total horas: 288  
Horas semanales en presencial: 9  
Dedicación media en horas semanales estimada: 12
- **Procesos de elaboración culinaria**  
Total horas: 288  
Horas semanales en presencial: 9  
Dedicación media en horas semanales estimada: 12

#### Segundo año (16 horas semanales)

- **Control del aprovisionamiento de materias primas**  
Total horas: 64  
Horas semanales en presencial: 2  
Dedicación media en horas semanales estimada: 4
- **Gestión de la producción en cocina**  
Total horas: 105  
Horas semanales en presencial: 5  
Dedicación media en horas semanales estimada: 7
- **Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria**  
Total horas: 96  
Horas semanales en presencial: 3  
Dedicación media en horas semanales estimada: 5
- **Formación y orientación laboral**  
Total horas: 96  
Horas semanales en presencial: 3  
Dedicación media en horas semanales estimada: 5





## Junta de Andalucía

Consejería de Educación y Deporte  
C.P.I.F.P HURTADO DE MENDOZA

- **Horas de libre configuración**

Total horas: 63

Horas semanales en presencial: 3

Dedicación media en horas semanales estimada: 5

### Tercer año (16 horas semanales)

- **Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina**

Total horas: 147

Horas semanales en presencial: 7

Dedicación media en horas semanales estimada: 9

- **Gastronomía y nutrición**

Total horas: 42

Horas semanales en presencial: 2

Dedicación media en horas semanales estimada: 4

- **Recursos humanos y dirección de equipos en restauración**

Total horas: 63

Horas semanales en presencial: 3

Dedicación media en horas semanales estimada: 5

- **Inglés**

Total horas: 128

Horas semanales en presencial: 4

Dedicación media en horas semanales estimada: 6

### Cuarto año (10 horas semanales)

- **Gestión administrativa y comercial en restauración**

Total horas: 126

Horas semanales en presencial: 6

Dedicación media en horas semanales estimada: 9

- **Empresa e iniciativa emprendedora**

Total horas: 84

Horas semanales en presencial: 4

Dedicación media en horas semanales estimada: 6

### Quinto año (410 horas)

- **Formación en centros de trabajo**

Total horas: 380 horas

- **Proyecto de dirección de cocina**

Total horas: 3

