

FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO										GRADO : MEDIO								Horas: 2000	
1er CURSO										2º CURSO									
Módulo formativo:	H.S.	H. A.	H.	H.	H.	H.	H.	H.	H.	Módulo formativo:	H.S.	H. A.	H.	H.	H.	H.	H.	H.	H.
0046 Preelaboración y conservación de alimentos (DP1)	8	256		8						0045 Ofertas gastronómicas	4	88							4
0047 Técnicas culinariasDP1	8	256		8						0048 Productos culinarios	12	264						12	
0026 Procesos básicos de pastelería y repostería (1) (DP2)	7	224		7						0028 Postres en restauración (1) (9	198						9	
0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos (2)	2	64	2							0050 Empresa e iniciativa emprendedora	3	66					3		
0049 Formación y Orientación Laboral	3	96			3					CV0002 Horario reservado para el módulo impartido en inglés	2	44							
CV0001 Horario reservado para el módulo impartido en inglés	2	64								0051 Formación en Centros de Trabajo		380							
Totales:	30	960								Totales:	30	1040							

CS/PS Formación y orientación laboral

PT Cocina y pastelería

CS/PS Hostelería y turismo

(1) También podrá ser impartido, indistintamente, por un PT Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.

(2) También podrá ser impartido, indistintamente, por un CS/PS Procesos en la industria alimentaria.

(DP1) Módulo susceptible de desdoble parcial de 6 h/s. DP2 Módulo susceptible de desdoble parcial de 5 h/s.