

Anexo III.b
Ficha resumen

Curso	Nº	Módulo Profesional	Distribución		Asignación del Módulo Centro/Empresa/Ambos	Impartición (nº de horas)		Observaciones
			Horas totales	Hora/ semana		Centro	Empresa	
1º	0496	CONTROL DEL APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS	64	2	Centro 48,44% Empresa 51,56%	31 h.	33 h.	
	0497	PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA	320	10	Centro 40,62% Empresa 59,38 %	130 h.	190 h.	
	0499	PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA	320	10	Centro 40,62% Empresa 59,38 %	130 h.	190 h.	
	0501	GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA	96	3	Centro 41,67 Empresa 58,33%	40 h.	56h.	
	0179	INGLÉS	64	2	Centro 100%	64 h.		
	0506	FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL	96	3	Centro 100%	96 h.		
Total curso 1º			960	30		491	469	
2º	0498	ELABORACIONES DE PASTERLERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA	140	7	Centro 100%	140 h.		
	0500	GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA	160	8	Empresa 100%		160 h.	
	0502	GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN	60	3	Centro 66,66% Empresa 33,34%	40 h	20 h.	
	0503	GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACIÓN	60	3	Centro 100%	60 h.		
	0504	RRHH Y DIRECCIÓN DE EQUIPOS EN RESTAURACIÓN	60	3	Empresa 100%		60 h	
	0507	EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA	60	3	Centro 100%	60 h.		
	0179	INGLÉS	60	3	Centro 100%	60 h.		
	0505	PROYECTO DE DIRECCIÓN DE COCINA	40			40 h.		
	0508	FCT	400		Empresa 100%		400 h.	
Total Curso 2º			1040	30		400	640	
Total ciclo formativo			2000			891 h.	1109 h.	

--	--	--	--	--	--	--