



ITINERARIOS FORMATIVOS CICLOS FP DISTANCIA FAMILIA PROFESIONAL DE HOSTELERIA Y TURISMO

Ciclo formativo de grado superior de DIRECCIÓN DE COCINA.

Itinerario 1: corto.

- Este itinerario está destinado a un alumnado que tiene un **nivel aceptable de idioma**, tiene **conocimientos del ciclo** y dispone de **mucho tiempo para dedicar** a cada curso académico en los que se divide el itinerario, y pocas obligaciones que no sean dedicarse a sacar adelante sus estudios.
- Este itinerario está diseñado para que el alumnado finalice sus estudios en 3 años. Por tanto, al alumno/a le sería posible sacar adelante (no sin esfuerzo y dedicación) siete módulos profesionales durante el primer año y cinco el segundo, quedando para el tercer año los de Proyecto y de Formación en centros de trabajo.

HORRAS	1º CURSO	2º CURSO	3º CURSO
	Control de aprovisionamiento de materias primas:64 H.	Empresa e iniciativa emprendedora:60 H.	Formación en centros de trabajo:400 H
	Formación y orientación laboral:96 H	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina:140 H.	Proyecto de Dirección de cocina:40 H.
	Procesos de pre elaboración y conservación en cocina.320H.	Gestión de la producción en cocina.160 H.	
	Procesos de elaboración culinaria:320 H.	Gastronomía y nutrición:60 H.	
	Gestión de la calidad y de las seguridad e higiene alimentaria:96 H.	Gestión administrativa y comercial en restauración:60 H.	
	Inglés:124 H.		
	Recursos humanos y responsabilidad social corporativa:66H		
TOTAL	766H	480H	440H





Itinerario 2

- Se aconseja este itinerario a aquellos alumnos y alumnas que teniendo un **nivel aceptable de idioma** y **conocimientos sobre el ciclo** formativo, disponen de un poco **menos de tiempo**, pudiendo dedicar a los estudios, a lo sumo, una media semanal de entre 25-30 horas por lo que no se recomienda la matriculación en más de 4 módulos profesionales por año.
- El itinerario está constituido por 4 años en los que se ha tratado de dividir los módulos profesionales de tal forma que la dedicación horaria estimada semanal, pueda ser llevadera atendiendo al perfil del alumnado al que se dirige.

HORAS	1º CURSO	2º CURSO	3º CURSO	4º CURSO
	Procesos de pre elaboración y conservación en cocina:320H	Formación y orientación laboral:96 H	Gestión de la producción en cocina:160 H.	Formación en centros de trabajo:400 H
	Procesos de elaboración culinaria:320 H.	Recursos humanos y responsabilidad social corporativa:66H	Gastronomía y nutrición:60 H.	Proyecto de Dirección de cocina:40 H.
	Gestión de la calidad y de las seguridad e higiene alimentaria:96 H.	Inglés:124 H.	Gestión administrativa y comercial en restauración:60 H.	
	Control de aprovisionamiento de materias primas:64 H.	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina:140 H.	Empresa e iniciativa emprendedora:60 H.	
TOTAL	800	426H	340H	440H

Itinerario 3

- Se recomienda cursar el ciclo formativo siguiendo este itinerario a aquel alumnado que tiene un **nivel muy bajo de idioma**, **pocos conocimientos del ciclo** y dispone de **menos tiempo**.
- Pensando en este tipo de alumnado se recomienda que durante los 2 primeros años le aconsejamos cursar sólo tres módulos profesionales con el fin de que, en caso de no superar algún módulo profesional en el primer y/o segundo año, pueda volver a matricularse de él en los dos siguientes.

HORAS	1º CURSO	2º CURSO	3º CURSO	4º CURSO	5º CURSO
	Procesos de pre elaboración y conservación en cocina:320H	Inglés:130	Recursos humanos y responsabilidad social corporativa:66H	Gastronomía y nutrición:60 H.	Formación en centros de trabajo:400 H
	Procesos de elaboración culinaria:320 H	Control de aprovisionamiento de materias primas:64 H	Formación y orientación laboral:96 H	Gestión administrativa y comercial en restauración:60 H	Proyecto de Dirección de cocina:40 H.
	Gestión de la calidad y de las seguridad e higiene alimentaria:96 H.	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina:140 H.	Gestión de la producción en cocina:160 H.	Empresa e iniciativa emprendedora:60 H.	
TOTALES	736H	334H	322H	180H	440H

