

Programación Didáctica e Itinerarios Formativos

2026/2027

Técnico Superior en Dirección de Cocina (Modalidad Virtual @vanza)

Este documento recoge la estructuración modular actualizada, la comparativa de horas reguladas por el Real Decreto e Instrucciones vigentes y la distribución de itinerarios formativos para el ciclo de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la plataforma virtual @vanza durante el curso académico 2026/2027.

Módulos Profesionales y Normativa Reguladora

Código	Módulo Profesional	Horas Totales	Real Decreto / Normativa Reguladora
0496	Control del aprovisionamiento de materias primas	70 h	RD 687/2010 / RD 500/2024 / Dec. 280/2011 (Extremadura)
0497	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	315 h	RD 687/2010 / RD 500/2024 / Dec. 280/2011 (Extremadura)
0498	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	195 h	RD 687/2010 / RD 500/2024 / Dec. 280/2011 (Extremadura)
0499	Procesos de elaboración culinaria	315 h	RD 687/2010 / RD 500/2024 / Dec. 280/2011 (Extremadura)
0500	Gestión de la producción en cocina	195 h	RD 687/2010 / RD 500/2024 / Dec. 280/2011 (Extremadura)
0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	70 h	RD 687/2010 / RD 500/2024 / Dec. 280/2011 (Extremadura)
0502	Gastronomía y nutrición	70 h	RD 687/2010 / RD 500/2024 / Dec. 280/2011 (Extremadura)
0503	Gestión administrativa y comercial en restauración	100 h	RD 687/2010 / RD 500/2024 / Dec. 280/2011 (Extremadura)
0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	70 h	RD 687/2010 / RD 500/2024 / Dec. 280/2011 (Extremadura)

Código	Módulo Profesional	Horas Totales	Real Decreto / Normativa Reguladora
0719	Inglés Profesional I (Grado Superior)	80 h	Ley Orgánica 3/2022 / RD 500/2024 de integración FP
0712	Inglés Profesional II / Lengua Extranjera (GS)	80 h	Ley Orgánica 3/2022 / RD 500/2024 de integración FP
1665	Digitalización aplicada al sector productivo (GS)	30 h	Ley Orgánica 3/2022 / RD 500/2024 de integración FP
1708	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	30 h	Ley Orgánica 3/2022 / RD 500/2024 de integración FP
1709	Itinerario personal para la empleabilidad I	100 h	Ley Orgánica 3/2022 / RD 500/2024 de integración FP
1710	Itinerario personal para la empleabilidad II	100 h	Ley Orgánica 3/2022 / RD 500/2024 de integración FP
OPT	Módulo profesional optativo (Comunidad Autónoma)	100 h	Ley Orgánica 3/2022 / Currículo Autonómico Junta de Extremadura
0505	Proyecto intermodular de dirección de cocina	80 h	RD 687/2010 / RD 500/2024 (Req. superación de $\geq 60\%$ del ciclo)
TOTAL HORAS DEL CICLO FORMATIVO		2.000 h	R.D. 687/2010 y R.D. 500/2024

Distribución de Itinerarios Formativos Adaptados (2.000h)

Para facilitar la conciliación laboral y personal en la modalidad a distancia, se establecen tres recorridos cronológicos ajustados con la carga horaria exacta de cada módulo.

A) Ruta Avanzada (Itinerario Corto - 3 Años)

Perfil: Estudiantes con dedicación casi exclusiva, conocimientos previos en el sector o capacidad de asumir alta carga lectiva concentrada.

Curso	Módulos Profesionales Incluidos	Horas Cursadas
1.er Año	● 0496. Control del aprovisionamiento de materias primas (70 h) ● 0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina (315 h) ● 0499. Procesos de elaboración culinaria (315 h) ● 0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias (70 h) ● 1665. Digitalización aplicada al sector productivo (30 h) ● 1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo (30 h) ● 1709. Itinerario personal para la empleabilidad I (100 h)	930 h
2.º Año	● 0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina (195 h) ● 0500. Gestión de la producción en cocina (195 h) ● 0502. Gastronomía y nutrición (70 h) ● 0503. Gestión administrativa y comercial en restauración (100 h) ● 0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración (70 h) ● 0719. Inglés Profesional I (80 h) ● 0712. Inglés Profesional II (80 h) ● 1710. Itinerario personal para la empleabilidad II (100 h) ● OPT. Módulo profesional optativo (100 h)	990 h <i>(Acumulado: 1.920 h ≥ 60%)</i>

Curso	Módulos Profesionales Incluidos	Horas Cursadas
3.er Año	0505. Proyecto intermodular de dirección de cocina (80 h)	80 h

B) Ruta de Equilibrio (Itinerario Medio - 4 Años - Recomendado)

Perfil: Recomendado para quienes compaginan la formación con actividad laboral u otras responsabilidades, requiriendo un ritmo medio constante.

Curso	Módulos Profesionales Incluidos	Horas Cursadas
Año 1	0496. Control del aprovisionamiento de materias primas (70 h) 0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina (315 h) 0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias (70 h) 1665. Digitalización aplicada al sector productivo (30 h) 1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo (30 h) 0719. Inglés Profesional I (80 h)	595 h
Año 2	0499. Procesos de elaboración culinaria (315 h) 0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración (70 h) 1709. Itinerario personal para la empleabilidad I (100 h)	485 h (Acumulado: 1.080 h)
Año 3	0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina (195 h) 0503. Gestión administrativa y comercial en restauración (100 h) 0502. Gastronomía y nutrición (70 h) 0712. Inglés Profesional II (80 h)	445 h (Acumulado: 1.525 h $\geq$ 60%)
Año 4	0500. Gestión de la producción en cocina	475 h

Curso	Módulos Profesionales Incluidos	Horas Cursadas
	(195 h) • 1710. Itinerario personal para la empleabilidad II (100 h) • OPT. Módulo profesional optativo (100 h) • 0505. Proyecto intermodular de dirección de cocina (80 h)	

C) Ruta Progresiva (Itinerario Extendido - 5 Años)

Perfil: Diseñado para alumnos que se inician desde cero o disponen de pocas horas semanales de estudio.

Curso	Módulos Profesionales Incluidos	Horas Cursadas
Año 1	0496. Control aprovisionamiento (70 h), 0497. Preelaboración (315 h), 1665. Digitalización (30 h), 1708. Sostenibilidad (30 h)	445 h
Año 2	0499. Procesos de elaboración culinaria (315 h), 0719. Inglés I (80 h), 1709. Itinerario empleabilidad I (100 h)	495 h (Acum: 940 h)
Año 3	0498. Pastelería y repostería (195 h), 0501. Gestión de la calidad (70 h), 0502. Gastronomía y nutrición (70 h), 0712. Inglés II (80 h)	415 h (Acum: 1.355 h ≥ 60%)
Año 4	0503. Gestión administrativa y comercial (100 h), 0504. Recursos humanos (70 h), OPT. Módulo optativo (100 h)	270 h (Acum: 1.625 h)
Año 5	0500. Gestión de la producción (195 h), 1710. Itinerario empleabilidad II (100 h), 0505. Proyecto intermodular (80 h)	375 h

Requisito Obligatorio para el Proyecto Intermodular (0505): En cumplimiento de la normativa estatal y autonómica, para matricularse en el módulo de *Proyecto Intermodular de Dirección de Cocina (80h)* es indispensable haber superado previamente **al menos el 60% de las horas totales del ciclo** (mínimo de 1.200 horas aprobadas).

Estancia Dual en Empresa (FEOE): Las horas de estancia práctica en empresas del sector culinario se integran directamente dentro de cada módulo profesional como horas de formación dualizada.

- **Sesiones Prácticas Presenciales:** El centro organiza talleres prácticos en instalaciones

reales de asistencia recomendada para afianzar destrezas técnicas.