



ANEXO XX

Distribución horaria, Espacios y Equipamientos del ciclo formativo de grado medio correspondiente al título de formación profesional de Técnico en Cocina y Gastronomía

Distribución horaria

COCINA Y GASTRONOMÍA (HOT201)	Horas	1º	2º
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería	200	6	
0028. Postres en restauración	167		5
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	67	2	
0045. Ofertas gastronómicas	100		3
0046. Preelaboración y conservación de alimentos	233	7	
0047. Técnicas culinarias	267	8	
0048. Productos culinarios	433		13
A997. Tutoría I	33	1	
A996. Tutoría II	33		1
1709. Itinerario personal para la empleabilidad I	100	3	
1710. Itinerario personal para la empleabilidad II	67		2
1664. Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM)	33	1	
1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	33		1
0156. Inglés profesional (GM)	67	2	
1713. Proyecto intermodular	67		2
Módulo profesional optativo	100		3
	2000	30	30

Espacios formativos

Espacio formativo	Superficie m² 20 alumnos/alumnas	Superficie m² 30 alumnos/alumnas
Aula polivalente.	40	60
Taller de cocina.	160	210
Taller de panadería y repostería.	120	150
Espacios anexos.	140	180

Equipamiento

Espacio formativo	Equipamientos
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"> - PCs instalados en red, cañón de proyección e internet. - Medios audiovisuales.
Taller de cocina	<ul style="list-style-type: none"> - Generadores de calor (fogones, freidoras, salamandras, planchas, hornos, entre otros). - Generadores de frío (cámaras de refrigeración de congelación, abatidores de temperatura, armarios frigoríficos, mesas refrigeradas, entre otros). - Batería de cocina (material de cocción, de preparación y conservación, accesorios, entre otros) - Material electromecánico (cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entre otros).