



ANEXO XXIX

Distribución horaria, Espacios y Equipamientos del ciclo formativo de grado superior correspondiente al título de formación profesional de Técnico Superior en Dirección de Cocina

Distribución horaria

DIRECCIÓN DE COCINA (HOT305)	Horas	1º	2º
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas	67	2	
0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina	300	9	
0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	267		8
0499. Procesos de elaboración culinaria	300	9	
0500. Gestión de la producción en cocina	300		9
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	67	2	
0502. Gastronomía y nutrición	67	2	
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración	100		3
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	67		2
0505. Proyecto intermodular de dirección de cocina	67		2
1709. Itinerario personal para la empleabilidad I	100	3	
1710. Itinerario personal para la empleabilidad II	67		2
1665. Digitalización aplicada a los sectores productivos (GS)	33	1	
1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	33		1
0179. Inglés profesional	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.	210	210
Taller de panadería y repostería.	120	150

Equipamiento

Espacio formativo	Equipamientos mínimos
Aula polivalente	<ul style="list-style-type: none"> - Ordenadores 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).