

ANEXO III

Duración y distribución horaria semanal de los módulos profesionales del ciclo formativo de grado medio en Cocina y Gastronomía en tres cursos académicos

Módulos	Distribución de horas			
	Horas Totales	Horas Semanales 1º Curso	Horas Semanales 2º Curso	Horas Semanales 3º Curso
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	190	6		
0028. Postres en restauración.	173			8
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	95	3		
0045. Ofertas gastronómicas.	91	3		
0046. Preelaboración y conservación de alimentos.	279	9		
0047. Técnicas culinarias.	279		9	
0048. Productos culinarios.	274		9	
0049. Formación y orientación laboral.	91			4
0050. Empresa e iniciativa emprendedora.	64			3
CLM0003. Inglés técnico para los ciclos formativos con perfil profesional de hostelería.	64		2	
0051. Formación en centros de trabajo	400			
Total	2000	21	20	15