

Grado Superior DIRECCIÓN DE COCINA (HOT3-6)

Plan del RD 1147/2011

CICLO FORMATIVO DIRECCIÓN DE COCINA					
NORMATIVA	GRADO	CÓDIGO	TÍTULO	CURRÍCULO	
LOE	Superior	HOT3-6	R.D. 687/2010 (B.O.E. 12/06/2010)	D.208/2011 (D.O.E. 24/11/2011)	
Módulos profesionales					
CÓDIGO	CURSO	DENOMINACIÓN	HORAS	CONOCIMIENTOS PREVIOS ^m	
0496	1º	Control de aprovisionamiento de materias primas	64		
0497	1º	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	320	[0499]	
0499	1º	Procesos de elaboración culinaria	320	[0497]	
0501	1º	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	96		
0179	1º y 2º	Inglés	124		
0506	1º	Formación y Orientación Laboral	96		
0498	2º	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	140		
0500	2º	Gestión de la producción en cocina	160		
0502	2º	Gastronomía y nutrición	60		
0503	2º	Gestión administrativa y comercial en restauración	60		
0504	2º	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	60		
0507	2º	Empresa e iniciativa emprendedora	60		
MODALIDAD	CENTRO EDUCATIVO/WEB		LOCALIDAD	DOMICILIO	TELÉFONO
On-Line	Escuela de Hostelería y Agroturismo de Extremadura http://extremaduratrabaja.juntaex.es/eshae		Mérida	Av. del Río, 06800 Mérida	924 48 81 00

Nuevo plan del RD 659/2023

CICLO FORMATIVO DIRECCIÓN DE COCINA			
NORMATIVA	GRADO	CÓDIGO	MODALIDAD
LOE	SUPERIOR	HOT3-6	ON-LINE
MÓDULOS PROFESIONALES			
CÓDIGO	DENOMINACIÓN		HORAS
0496	Control del aprovisionamiento de materias primas		70
0497	Procesos de preelaboración y conservación en cocina		315
0498	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina		195
0499	Procesos de elaboración culinaria		315
0500	Gestión de la producción en cocina		195
0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria		70
0502	Gastronomía y nutrición		70
0503	Gestión administrativa y comercial en restauración		100
0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración		70
1665	Digitalización aplicada a los sectores productivos		30
1708	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo		30
1709	Itinerario personal para la empleabilidad I		100
1710	Itinerario personal para la empleabilidad II		100
0179	Inglés profesional		80
1712	Inglés profesional II		80
0505	Proyecto Intermodular		80
	Optativa		100
CENTRO	LOCALIDAD	DOMICILIO	TELÉFONO/S
Escuela de Hostelería y Agroturismo de Extremadura	Mérida (Badajoz)	Avda. del Río	924488100

1. DATOS DE INICIACIÓN

Para el alumnado de nuevo ingreso:

La solicitud de admisión al ciclo formativo se hará a través de Rayuela. Una vez comunicada la admisión, el alumnado procederá a matricularse de aquellos módulos que quiera cursar de entre los que haya sido admitido. La matrícula se cumplimentará y presentará de forma telemática, a través de Rayuela,

TODO ello dentro de los plazos establecidos en el calendario de actuaciones publicado en la resolución de 15 de julio de 2025.

Para el alumnado con derecho a permanencia

Para aquellos alumnos con derecho a permanencia o continuidad en el ciclo, la solicitud se hará de manera presencial en el centro educativo, a través del anexo XII. Una vez publicada la lista de solicitudes admitidas, el alumnado confirmará la matrícula a través del anexo XVIII, de manera presencial, en el centro educativo o bien por registro electrónico dentro de los plazos establecidos en el calendario de actuaciones.

Para poder acceder al ciclo el alumnado debe cumplir uno de los siguientes requisitos:

- Estar en posesión de título de Bachiller, titulación universitaria, Grado Medio de Formación Profesional o Técnico de artes Plásticas y Diseño.
- Haber superado el segundo curso de cualquier modalidad de Bachillerato Experimental.
- Estar en posesión del título de Bachiller Unificado Polivalente, o haber completado todas las asignaturas conducentes a la obtención del citado título.
- Haber superado el curso de orientación universitaria o preuniversitaria..
- Estar en posesión del Título de Técnico Especialista, Técnico Superior o equivalente.
- Haber superado una oferta formativa de grado C y tener 19 años cumplidos.
- Haber superado un curso de formación específico preparatorio para el acceso a ciclos formativos de grado superior.
- Superar una prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años.
- Haber superado una prueba de acceso a grado superior, de acuerdo con los criterios establecidos por el Gobierno.
- Haber superado otros estudios o cursos de formación de los declarados equivalentes.

2. ASPECTOS RELEVANTES A TENER EN CUENTA ANTES DE LA INSCRIPCIÓN:

Es importante remarcar que el alumnado debe superar la formación mínima en Prevención de Riesgos Laborales antes de realizar su estancia en Formación en centros de trabajo u organismo equiparado.

El alumnado podrá inscribirse en un máximo de **1000 horas por curso**.

Excepcionalmente, se admitirá un máximo de 1100 horas, si uno de los módulos es el de Proyecto intermodular, siempre que sea el único que falte para terminar el ciclo.

El alumnado podrá permanecer cursando el ciclo un máximo de **seis cursos académicos consecutivos**.

La inscripción a un módulo se realizará de forma anual dando derecho a **dos convocatorias, una ordinaria y otra extraordinaria**.

El alumnado dispone, en cómputo total, **de cuatro convocatorias** para poder superar el módulo inscrito.

Con el objetivo de no agotar el número máximo de convocatorias permitido, **el alumnado podrá renunciar a la evaluación y calificación**, de una o de las dos convocatorias de los cursos académicos.

La renuncia supone la pérdida de todos los derechos académicos inherentes a ese módulo, durante el curso académico en el que se efectúe la misma. Asimismo, esta convocatoria no se tendrá en cuenta a efectos del cómputo establecido, no contando esa convocatoria para el cómputo total de las convocatorias. Por lo cual si el alumno prevé que no podrá superar el **módulo se recomienda anular la matrícula**.

La formación profesional tiene carácter DUAL, es decir, que parte de su formación se realizará en empresas u organismos equiparado.

Para el curso 2025/2026 los módulos que se dualizarán son:

- PROCESOS DE ELABORACIÓN EN COCINA
- PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA
- CONTROL DE APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS
- ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA
- GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA
- GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA
- GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIA EN RESTAURACIÓN
- OPTATIVA

La Escuela Superior de Hostelería Agroturismo de Extremadura cuenta con el título de Organismo Equiparado.

La evaluación del proceso de enseñanza y aprendizaje es continua, el no cumplimiento de la misma incurrirá en la anulación de matrícula por inactividad.

Para proceder a la convalidación de los distintos módulos es obligatoria su previa matriculación. Siguiendo lo establecido en: <https://www.educarex.es/fp/convalidaciones.html>

Las solicitudes de “convalidación” o “exención”, renuncia a convocatoria, o renuncia a matrícula de módulos se realizará mediante los anexos correspondientes, que estarán disponibles en la plataforma @vanza y en el portal Educarex, en los plazos señalados a tal efecto. La documentación deberá presentarse en la Eshaex personalmente o bien a través de un registro oficial de documentación. El código del centro a tal efecto es **A11030052**

3. LISTADO DE MÓDULOS QUE CONFORMAN EL CICLO PROFESIONAL.

Control de aprovisionamiento de materias primas. 70 horas

Procesos de pre elaboración y conservación en cocina. 315 horas

Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina 195 horas

Procesos de elaboración culinaria: 315 horas

Gestión de la producción en cocina: 195 horas

Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria: 70 horas

Gastronomía y nutrición: 70 horas

Gestión administrativa y comercial en restauración. 100 horas

Recursos humanos y dirección de equipos en restauración. 70 horas

Digitalización aplicada a los sectores productivos. 30 horas

Sostenibilidad aplicada al sistema productivo. 30 horas

Itinerario personal para la empleabilidad I. 100 horas

Itinerario personal para la empleabilidad II. 100 horas

Inglés profesional I: 80 horas

Inglés profesional II: 80 horas

Proyecto intermodular: 80 horas

Optativa: 100 horas

EJEMPLOS DE PLANIFICACIÓN ACADÉMICA DEL CICLO

Itinerario 1: corto A

- Este itinerario está destinado al alumnado que tiene un **nivel aceptable de idioma**, tiene **conocimientos del ciclo** y dispone **de mucho tiempo para dedicar** a cada curso

- 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) cinco módulos profesionales durante el primer año, seis módulos profesionales durante el segundo año y 5 módulos profesionales el tercer año.

Horas	1º curso	2º CURSO	3º CURSO
	Control de aprovisionamiento de materias primas. 70 horas	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria: 70 horas	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo. 30 horas
	Itinerario personal para la empleabilidad I. 100 horas	Inglés profesional II: 80 horas	Digitalización aplicada a los sectores productivos. 30 horas
	Procesos de preelaboración y conservación en cocina. 315 horas	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina 195 horas	Gastronomía y nutrición: 70 horas
	Procesos de elaboración culinaria: 315 horas	Gestión administrativa y comercial en restauración. 100 horas	Itinerario personal para la empleabilidad II. 100 horas
	Inglés profesional I: 80 horas	Gestión de la producción en cocina: 195 horas Optativa: 100 horas	Proyecto intermodular: 80 horas
		Recursos humanos y dirección de equipos en restauración. 70 horas	
TOTAL	880 HORAS	810 HORAS	310 HORAS

Itinerario 1: corto B

- Es el de menor duración está destinado para aquel alumnado que dispone de **mucho tiempo para dedicar y tiene un nivel aceptable de inglés** y de los **conocimientos del ciclo**.
- Este itinerario está diseñado para que alumnado finalice sus estudios en 2 años.
- A su vez, este itinerario puede resultar interesante para alumnado que presenten algún tipo de convalidación ya sea procedente de otro ciclo formativo superior, unidades de competencias o convalidación de idiomas de carácter oficial ya que podría finalizar en dos años. No sin gran esfuerzo y dedicación.

Horas	1º curso	2º CURSO
	Control de aprovisionamiento de materias primas. 70 horas	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria: 70 horas
	Itinerario personal para la empleabilidad I. 100 horas	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina 195 horas
	Procesos de preelaboración y conservación en cocina. 315 horas	Inglés profesional I: 80 horas
	Procesos de elaboración culinaria: 315 horas	Inglés profesional II: 80
	Optativa: 100 horas	Gestión de la producción en cocina: 195 horas
	Gestión administrativa y comercial en restauración. 100 horas	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración. 70 horas
		Gastronomía y nutrición: 70 horas
		Digitalización aplicada a los sectores productivos. 30 horas
		Sostenibilidad aplicada al sistema productivo. 30 horas
		Itinerario para la empleabilidad II 100 horas
		Proyecto intermodular: 80 horas
TOTAL	1000 HORAS	1000 HORAS

Itinerario 2: medio A

- 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 5 módulos profesionales por año.

- Para aquellos alumnos que no cursen el módulo el 1º curso “Itinerario para la empleabilidad I” y realicen formación en empresas u organismos equiparados deberán superar un curso o acreditar en su defecto el certificado de Prevención de Riesgos Laborales actualizado.
- 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
	Control de aprovisionamiento de materias primas. 70 horas	Gestión de la producción en cocina: 195 horas	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo. 30 horas	Proyecto intermodular: 80 horas
	Procesos de elaboración culinaria: 315 horas	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina 195 horas	Gastronomía y nutrición: 70 horas	Digitalización aplicada a los sectores productivos. 30 horas
	Procesos de preelaboración y conservación en cocina. 315 horas	Optativa: 100 horas	Inglés profesional I: 80 horas	Inglés profesional II: 80 horas
		Gestión administrativa y comercial en restauración. 100 horas	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración. 70 horas	Itinerario personal para la empleabilidad II. 100 horas
		Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria: 70 horas	Itinerario personal para la empleabilidad I. 100 horas	
TOTAL	700 HORAS	660 HORAS	350 HORAS	290 HORAS

Itinerario 3: largo

- Se recomienda cursar el ciclo formativo siguiendo este itinerario a aquel alumnado que tiene un **nivel muy bajo de idiomas, pocos conocimientos del ciclo** y dispone de **menos 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 5 módulos profesionales por año a excepción del último curso.

- Pensando en este tipo de alumnado se recomienda que durante los 2 primeros cursos le aconsejamos cursar los módulos profesionales con mayor carga horaria con el fin de realizar la DUALIZACIÓN en **los dos primeros años**. De igual manera, se recomienda cursar estos módulos los dos primeros cursos 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.
- Para aquellos alumnos que no cursen el módulo el 1º curso “Itinerario para la empleabilidad I” y realicen formación en empresas u organismos equiparados deberán superar un curso o acreditar el certificado de Prevención de Riesgos Laborales actualizado.
- Se recomienda que el 6º y último curso se recomienda no prever la inscripción en ningún módulo con el objetivo de usar el curso en caso de no haber superado algún módulo profesional y de esta forma tener la opción de agotar las cuatro convocatorias.

Horas	1º curso	2º CURSO	3º CURSO	4º CURSO	5º CURSO
	Procesos de preelaboración y conservación en cocina. 315 horas	Procesos de elaboración culinaria: 315 horas	Gestión administrativa y comercial en restauración. 100 horas	Inglés profesional II: 80 horas	Optativa: 100 horas
	Gestión de la producción en cocina: 195 horas	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina 195 horas	Itinerario personal para la empleabilidad I. 100 horas	Control de aprovisionamiento de materias primas. 70 horas	Proyecto intermodular: 80 horas
			Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria: 70 horas	Itinerario personal para la empleabilidad II. 100 horas	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración. 70 horas
			Digitalización aplicada a los sectores productivos. 30 horas	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo. 30 horas	
			Inglés profesional I: 80 horas	Gastronomía y nutrición: 70 horas	
TOTAL	510 HORAS	510 HORAS	380 HORAS	350 HORAS	250 HORAS