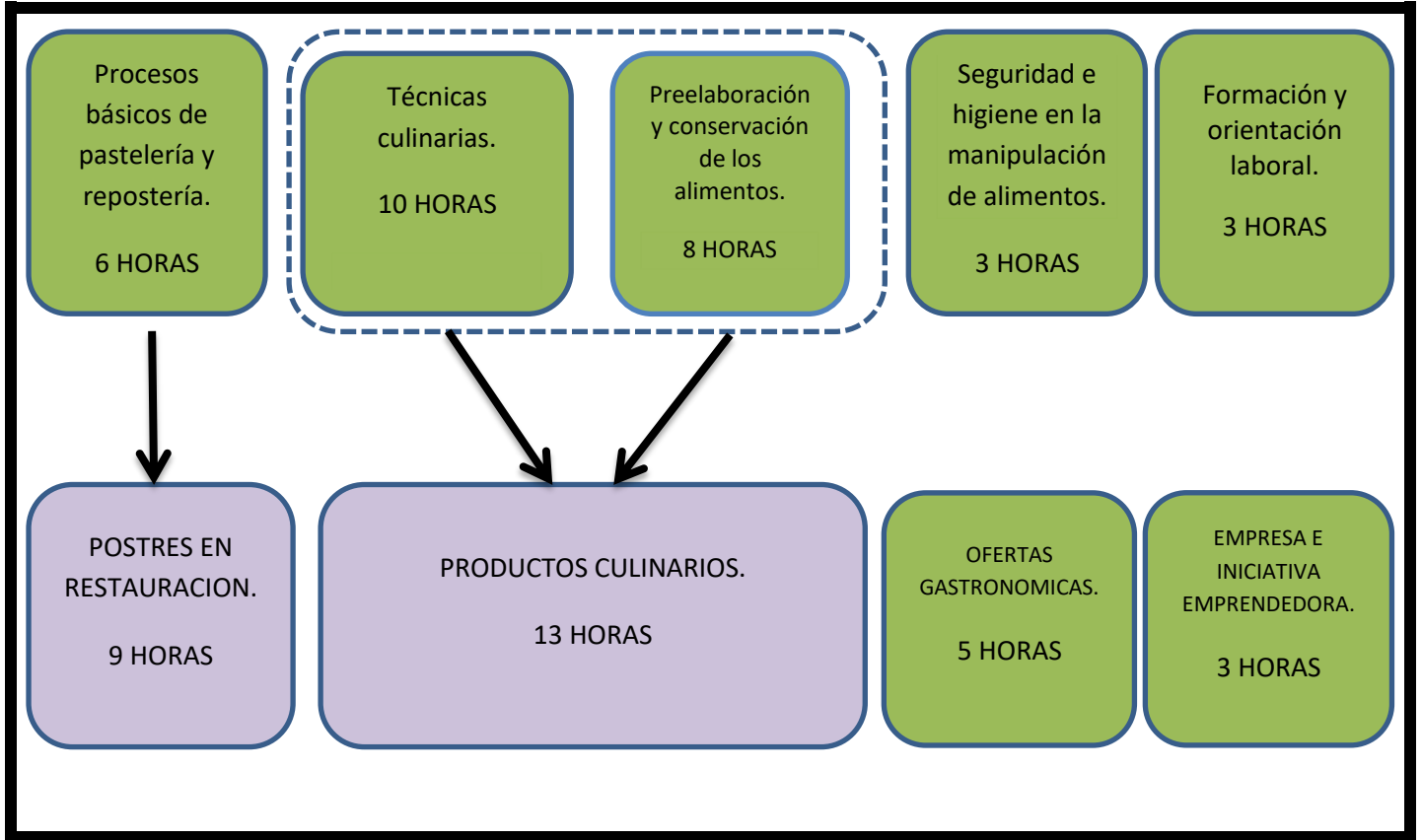


# COCINA Y GASTRONOMIA

INICIO



FCT 410 HORAS

TITULO



LOS PUEDES REALIZAR CUANDO QUIERAS

AL SUPERAR TODOS LOS MODULOS

NECESITAS CONOCIMIENTOS PREVIOS



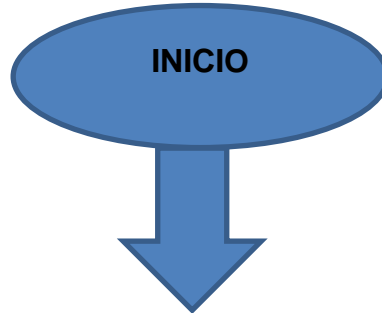
ACONSEJABLE CURSAR JUNTOS

MODULOS DEL CICLO

NOTA: CONSULTAR CONVALIDACIONES

# COCINA Y GASTRONOMIA

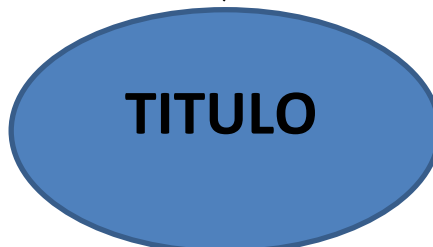
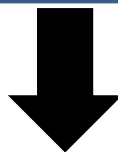
## ITINERARIO 1: DISPONIBILIDAD TOTAL



### PRIMER AÑO



### SEGUNDO AÑO



# COCINA Y GASTRONOMIA

## ITINERARIO 2: DEDICACION PARCIAL

INICIO

### PRIMER AÑO: OPCION 1

TECNICAS CULINARIAS.

10 HORAS

PREELABORACION Y CONSERVACION  
DE LOS ALIMENTOS.

8 HORAS

FORMACION Y ORIENTACION  
LABORAL.

3 HORAS

### PRIMER AÑO : OPCION 2

PROCESOS BASICOS DE  
PASTELERIA Y REPOSTERIA.

6 HORAS

SEGURIDAD E HIGIENE EN LA  
MANIPULACION DE LOS ALIMENTOS.

3 HORAS

OFERTAS GASTRONOMICAS.

5 HORAS

### SEGUNDO AÑO

CURSAR LA OPCION DESCARTADA PARA EL PRIMER AÑO

### TERCER AÑO

POSTRES EN  
RESTAURACION.

9 HORAS

PRODUCTOS CULINARIOS.

13 HORAS

EMPRESA E INICIATIVA  
EMPREDEDORA.

3 HORAS

DE MARZO A JUNIO

FCT

TITULO