

TSDC – TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA PRIMER CURSO 2024-2025

MÓDULO PROFESIONAL	HORAS CURSO	UNIDAD FORMATIVA	HRS UF
MP01. Control de abastecimiento de materias primas	66	UF1: Materias primas en restauración	22
		UF2: Cata de alimentos	22
		UF3: Gestión de almacén y bodega	22
MP02. Procesos de preelaboración y conservación en cocina	198	UF1: Instalaciones y equipos de producción en cocina	22
		UF2: Sistemas y métodos de conservación de géneros culinarios	55
		UF3: Regeneración de productos culinarios	55
		UF4: Procesos de preelaboración de géneros culinarios	66
MP03. Elaboraciones de pastelería y repostería en la cocina	64	UF1: Instalaciones y organización del área productiva de postres y repostería	15
		UF2: Técnicas y elaboraciones básicas en pastelería y repostería	49
MP04. Procesos de elaboración culinaria	198	UF1: Organización de los procesos de elaboración culinaria	44
		UF2: Las técnicas de cocción	40
		UF3: Elaboración y presentación de productos culinarios	81
		UF6. Ciencia y cocina	33
MP05. Gestión de la producción en cocina	84	UF1: Sistemas de producción culinaria y diseño de instalaciones	20
		UF2: Sistematización y control de los procesos de producción en cocina	64
MP06. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	30	UF1: Prácticas higiénicas y sistemas de autocontrol	30
MP07. Gastronomía y nutrición	66	UF1: Gastronomía	33
		UF2: Dietética y nutrición	33
MP08. Gestión administrativa y comercial en restauración	66	UF1: Comercialización en empresas de restauración	33
		UF3: Francés culinario	33
MP10. Inglés	66	UF1: Inglés técnico	66
MP11. Formación y orientación laboral	33	UF2: Prevención de riesgos laborales	33
MP14. Formación en centros de trabajo	200	Formación en centros de trabajo	200

TSDC – TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA SEGUNDO CURSO 2024-2025

MÓDULO PROFESIONAL	HORAS CURSO	UNIDAD FORMATIVA	HRS UF
MP03. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	35	UF3: Postres de cocina	35
MP04. Procesos de elaboración culinaria	66	UF4: Elaboraciones culinarias de cocina creativa y de autor	33
		UF5: Supervisión y control del servicio en cocina	33
MP05. Gestión de la producción en cocina	48	UF3: Coordinación del servicio de cocina con el servicio de restaurante	15
		UF4: Cultura gastronómica	33
MP06. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	36	UF2: Gestión de la calidad turística y ambiental	36
MP08. Gestión administrativa y comercial en restauración	33	UF2: Gestión de costes y diseño de ofertas gastronómicas	33
MP09. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	66	UF1: Recursos humanos en restauración	40
		UF2: Dirección de equipos en restauración	26
MP10. Inglés	66	UF1: Inglés técnico	66
MP11. Formación y orientación laboral	33	UF1: Incorporación al trabajo	33
MP12. Empresa e iniciativa emprendedora	66	UF1: Empresa e iniciativa emprendedora	66
MP13. Proyecto de dirección de cocina	264	UF1: Proyecto de dirección de cocina	264
MP14. Formación en centros de trabajo	216	Formación en centros de trabajo	216

MP: Módulo profesional

UF: Unidad formativa