

## TABLA DE RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

UNIVERSIDAD ALFONSO X EL SABIO							
TITULACIÓN DE FORMACIÓN PROFESIONAL: TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA							
TITULACIÓN UNIVERSITARIA: GRADO EN NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA							
MÓDULOS PROFESIONALES			ASIGNATURAS			Tipo de asignatura (1)	Créditos a reconocer
PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA			TECNOLOGÍA CULINARIA			<b>OBLIGATORIA</b>	6
GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIA PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA			HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA			<b>OBLIGATORIA</b>	6
GESTIÓN ADMINISTRATIVA Y COMERCIAL EN RESTAURACIÓN GESTIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA			ECONOMÍA Y GESTIÓN ALIMENTARIA			<b>OBLIGATORIA</b>	6
GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN			ALIMENTACIÓN Y CULTURA			<b>OBLIGATORIA</b>	6
INGLÉS			IDIOMA MODERNO I *			<b>BÁSICA</b>	6
FOL			COMUNICACIÓN			<b>BÁSICA</b>	6
Total Créditos Asignaturas Formación Básica propia rama	<b>12</b>	Total Créditos Asignaturas Obligatorias	<b>24</b>	Total Créditos Asignaturas prácticas externas		Total Créditos Asignaturas Formación Básica de otras Ramas	<b>36</b>

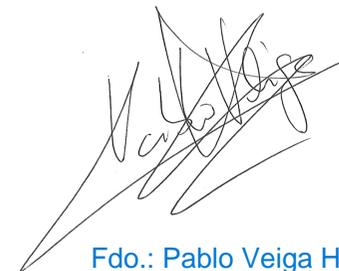
FB = Básica propia **OB**= Obligatoria OP = Optativa PE =Practicas externas

(\*) Los módulos profesionales de inglés o lengua extranjera, siempre que se trate de la misma lengua, serán objeto de convalidación con módulos profesionales, certificaciones oficiales y titulaciones universitarias oficiales, de Nivel Avanzado B2 o Superior, en caso de ciclos de Grado Superior (Orden ECD/1055/2017, de 26 de octubre).

Fdo mesa TECNICA Consejería

Fdo mesa TECNICA Universidad

FDO.:



Fdo.: Pablo Veiga Herreros