

TABLA DE RECONOCIMIENTO DE CRÉDITOS

UNIVERSIDAD PONTIFICIA COMILLAS DE MADRID. ESCUELA UNIVERSITARIA DE INGENIERÍA TÉCNICA AGRÍCOLA INEA							
Titulación de Formación Profesional: TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA							
Titulación Universitaria: GRADO EN GASTRONOMÍA E INNOVACIÓN CULINARIA							
MÓDULOS PROFESIONALES	ASIGNATURAS			Tipo de asignatura (1)	Créditos a reconocer		
PROCESOS DE PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN EN COCINA	SISTEMAS, PROCESOS, TÉCNICAS CULINARIAS Y DE SERVICIO I			B	6		
PROCESOS DE ELABORACIÓN CULINARIA	SISTEMAS, PROCESOS, TÉCNICAS CULINARIAS Y DE SERVICIO II			Obl	6		
ELABORACIONES DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA	FUNDAMENTOS DEL MUNDO DULCE			Obl	6		
	ELABORACIONES DEL MUNDO DULCE			Obl	6		
GESTIÓN DE LA CALIDAD Y DE LA SEGURIDAD E HIGIENE ALIMENTARIAS	CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA			Obl	6		
GASTRONOMÍA Y NUTRICIÓN							
Total Créditos Asignaturas Formación Básica	6	Total Créditos Asignaturas Obligatorias	24	Total Créditos Asignaturas Optativas		Total Créditos Prácticas Externas	30

(1) **Obl** = Obligatoria ; Opt= Optativa; B=Básica; PE=Prácticas 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)."

(**) Siempre que la formación en centros de trabajo sea de similar naturaleza a las prácticas en empresas del grado