



ANEXO VI

Distribución horaria semanal de los módulos profesionales en régimen presencial

Módulos profesionales	Distribución horaria		
	Horas	Horas/Semana	
		1º	2º
3034. Técnicas elementales de preelaboración.	190	6	
3035. Procesos básicos de producción culinaria.	181		7
3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	124	4	
3037. Técnicas elementales de servicio.	190	6	
3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.	154		6
3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.	99	3	
3005. Atención al cliente.	54		2
3009. Ciencias aplicadas I.	132	4	
3010. Ciencias aplicadas II. .	162		6
3011. Comunicación y sociedad I.	132	4	
3012. Comunicación y sociedad II.	162		6
A123. Prevención de riesgos laborales.	33	1	
A133. Orientación laboral.	27		1
3041. Formación en centros de trabajo.	240		
A998. Tutoría I.	66	2	
A999. Tutoría II.	54		2
TOTAL	2000	30	30