



**TABLA DE CONVALIDACIÓN DE ASIGNATURAS Y CÓMPUTO DE CRÉDITOS EN LOS ESTUDIOS DE GRADUADO/A
EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA PARA EL RECONOCIMIENTO DE ESTUDIOS DE FORMACIÓN
PROFESIONAL DE GRADO SUPERIOR**



(Aprobadas en Comisión de Reconocimientos de Estudios de fecha 30 de septiembre de 2019, 13 de diciembre de 2019, 27 de julio de 2021, 30 de junio de 2022 y 27 de junio de 2023)

TÍTULO FP GRADO SUPERIOR	ASIGNATURA	COD. ASIGNATURA	ASIGNATURAS CONVALIDADAS / CRÉDITOS COMPUTADOS
Técnico Superior en Administración y Finanzas (Orden de 11 de marzo de 2013) CCAA de Andalucía	Ofimática y proceso de la información	105	Sistemas Informáticos Aplicados a la Gastronomía
	Gestión de recursos humanos	201	Administración de Recursos Humanos en Empresas Gastronómicas y Hoteleras
	Gestión financiera	301	Contabilidad financiera
	Contabilidad y fiscalidad.		
	Inglés	304	Inglés Aplicado a la Gastronomía y la Gestión Hotelera
	Simulación empresarial	401	Creación de empresas
Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos (Orden de 13 de octubre de 2010) CCAA de Andalucía	Destinos turísticos	101	Análisis de los recursos territoriales
	Estructura del mercado turístico	202	Estructura y análisis de los mercados gastronómico y hotelero
	Protocolo y relaciones públicas	206	Fundamentos de Marketing
	Marketing turístico		
	Inglés	304	Inglés Aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera
	Formación y orientación laboral.	401	Creación de empresas
	Empresa e iniciativa emprendedora.		
	Segunda lengua extranjera Francés	406	Francés Aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera
	Formación en Centros de Trabajo	409	Prácticas en Empresas
	Total asignaturas no convalidadas en estudios completamente superados		6 Créditos aplicables a la carga lectiva de optatividad
Técnico Superior en Dirección de Cocina (Orden de 16 de junio de 2011) CCAA de Andalucía	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	208	Gestión de la calidad y responsabilidad social en empresas de servicios gastronómicos.
	Gestión administrativa y comercial en restauración		
	Inglés	304	Inglés Aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera
	Formación y orientación laboral	401	Creación de empresas
	Empresa e iniciativa emprendedora		
	Control del aprovisionamiento de materias primas	402	Gestión del departamento de alimentos y bebidas
	Gestión de la producción en cocina		
	Formación en centros de trabajo	409	Prácticas en Empresas
	Total asignaturas no convalidadas en estudios completamente superados		12 créditos aplicables a la carga lectiva de optatividad



**TABLA DE CONVALIDACIÓN DE ASIGNATURAS Y CÓMPUTO DE CRÉDITOS EN LOS ESTUDIOS DE GRADUADO/A
EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA PARA EL RECONOCIMIENTO DE ESTUDIOS DE FORMACIÓN
PROFESIONAL DE GRADO SUPERIOR**



(Aprobadas en Comisión de Reconocimientos de Estudios de fecha 30 de septiembre de 2019, 13 de diciembre de 2019, 27 de julio de 2021, 30 de junio de 2022 y 27 de junio de 2023)

TÍTULO FP GRADO SUPERIOR	ASIGNATURA	COD. ASIGNATURA	ASIGNATURAS CONVALIDADAS / CRÉDITOS COMPUTADOS
Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración (Orden de 16 de junio de 2011) CCAA de Andalucía	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	208	Gestión de la calidad y responsabilidad social en empresas de servicios gastronómicos.
	Inglés	304	Inglés Aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera
	Formación y orientación laboral.	401	Creación de empresas
	Empresa e iniciativa emprendedora.		
	Control del aprovisionamiento de materias primas	402	Gestión del departamento de alimentos y bebidas
	Sumillería	404	Características organolépticas de productos de consumo
	Segunda lengua extranjera Francés	406	Francés Aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera
	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	418 (408 Plan 2019)	Producción y organización de eventos
	Formación en centros de trabajo	409	Prácticas en Empresas
	Total asignaturas no convalidadas en estudios completamente superados		12 créditos aplicables a la carga lectiva de optatividad
Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos (Orden de 7 de julio de 2009) CCAA de Andalucía (Decreto 228/2009, de 30 de octubre) CCAA Extremadura (Decreto 50/2009 de 7 de mayo) CCAA de Madrid	Gestión del departamento de pisos	103	Introducción a la administración de empresas de servicios gastronómicos y hoteleros
	Recepción y reservas		
	Dirección de alojamientos turísticos	201	Administración de recursos humanos en empresas gastronómicas y hoteleras
	Recursos humanos en el alojamiento		
	Estructura del mercado turístico	202	Estructura y análisis de los mercados gastronómico y hotelero
	Marketing turístico	206	Fundamentos de Marketing
	Inglés	304	Inglés Aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera
	Formación y orientación laboral.	401	Creación de empresas
	Empresa e iniciativa emprendedora.		
	Segunda lengua extranjera Francés	406	Francés Aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera
	Protocolo y relaciones públicas	408 (408 Plan 2019)	Producción y organización de eventos
	Comercialización de eventos		
	Formación en Centros de Trabajo	409	Prácticas en Empresas
	Total asignaturas no convalidadas en estudios completamente superados		3 créditos aplicables a la carga lectiva de optatividad



**TABLA DE CONVALIDACIÓN DE ASIGNATURAS Y CÓMPUTO DE CRÉDITOS EN LOS ESTUDIOS DE GRADUADO/A
EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA PARA EL RECONOCIMIENTO DE ESTUDIOS DE FORMACIÓN
PROFESIONAL DE GRADO SUPERIOR**



(Aprobadas en Comisión de Reconocimientos de Estudios de fecha 30 de septiembre de 2019, 13 de diciembre de 2019, 27 de julio de 2021, 30 de junio de 2022 y 27 de junio de 2023)

TÍTULO FP GRADO SUPERIOR	ASIGNATURA	COD. ASIGNATURA	ASIGNATURAS CONVALIDADAS / CRÉDITOS COMPUTADOS
Técnico Superior en Gestión Comercial y Marketing DECRETO 125/1995 de 9 de mayo CCAA de Andalucía	Aplicaciones informáticas de propósito general	105	Sistemas informáticos aplicados a la gastronomía
	Investigación comercial	206	Fundamentos de Marketing
	Marketing en el punto de venta		
	Total asignaturas no convalidadas en estudios completamente superados		12 créditos aplicables a la carga lectiva de optatividad
Técnico Superior en Guía, Información y Asistencia Turísticas (Orden de 13 de enero de 2010) CCAA de Andalucía	Destinos turísticos	101	Análisis de los recursos territoriales
	Estructura del mercado turístico	202	Estructura y análisis de los mercados gastronómico y hotelero
	Protocolo y relaciones públicas	206	Fundamentos de Marketing
	Marketing Turístico		
	Inglés	304	Inglés Aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera
	Formación y orientación laboral.	401	Creación de empresas
	Empresa e iniciativa emprendedora.		
	Segunda lengua extranjera. Francés	406	Francés Aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera
	Formación en Centros de Trabajo	409	Prácticas en Empresas
	Total asignaturas no convalidadas en estudios completamente superados		6 créditos aplicables a la carga lectiva de optatividad
Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria (Orden de 16 de julio de 2011) CCAA de Andalucía	Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria	208	Gestión de la calidad y responsabilidad social en empresas de servicios gastronómicos.
	Tecnología alimentaria	310	Seguridad alimentaria
	Nutrición y seguridad alimentaria		
	Formación y orientación laboral	401	Creación de empresas
	Empresa e iniciativa emprendedora		
	Comercialización y logística en la industria alimentaria	402	Gestión del departamento de alimentos y bebidas
	Análisis de alimentos	404	Características organolépticas de productos de consumo
	Control microbiológico y sensorial de los alimentos		
	Formación en Centros de Trabajo	409	Prácticas en Empresas
	Total asignaturas no convalidadas en estudios completamente superados		12 créditos aplicables a la carga lectiva de optatividad



**TABLA DE CONVALIDACIÓN DE ASIGNATURAS Y CÓMPUTO DE CRÉDITOS EN LOS ESTUDIOS DE GRADUADO/A
EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA PARA EL RECONOCIMIENTO DE ESTUDIOS DE FORMACIÓN
PROFESIONAL DE GRADO SUPERIOR**



(Aprobadas en Comisión de Reconocimientos de Estudios de fecha 30 de septiembre de 2019, 13 de diciembre de 2019, 27 de julio de 2021, 30 de junio de 2022 y 27 de junio de 2023)

TÍTULO FP GRADO SUPERIOR	ASIGNATURA	COD. ASIGNATURA	ASIGNATURAS CONVALIDADAS / CRÉDITOS COMPUTADOS
Técnico Superior en Restauración (Decreto 179/95 de 25 de julio. CCAA de Andalucía	Lengua extranjera inglés	304	Inglés aplicado a la Gastronomía y la Gestión Hotelera
	Procesos de cocina	402	Gestión del departamento de alimentos y bebidas
	Administración de establecimientos de restauración		
	Segunda lengua extranjera. Francés	406	Francés aplicado a la Gastronomía y la Gestión Hotelera
	Proyecto integrado	409	Prácticas en empresas
	Formación en centros de trabajo		
	Marketing en restauración	417 (412 Plan 2019)	Gastromarketing
	Total asignaturas no convalidadas en estudios completamente superados		6 créditos aplicables a la carga lectiva de optatividad
Técnico Superior en Vitivinicultura (Orden de 7 de julio de 2009) CCAA de Andalucía	Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria	208	Gestión de la calidad y responsabilidad social en empresas de servicios gastronómicos.
	Procesos bioquímicos	309	Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas
	Estabilización, crianza y envasado		
	Formación y orientación laboral	401	Creación de empresas
	Empresa e iniciativa emprendedora		
	Comercialización y logística en la industria alimentaria	402	Gestión del departamento de alimentos y bebidas
	Análisis enológico	404	Características organolépticas de productos de consumo
	Formación en Centros de Trabajo	409	Prácticas en Empresas
	Total asignaturas no convalidadas en estudios completamente superados		6 créditos aplicables a la carga lectiva de optatividad