



**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, 27 de junio de 2023 y 26 de febrero de 2024)

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 Dietética (DECRETO 39/1996, DE 30 DE ENERO) CCAA de Andalucía	Relaciones en el entorno de trabajo.	201	Administración de Recursos Humanos en Empresas Gastronómicas y Hoteleras
	Alimentación equilibrada.	207	Fundamentos de Nutrición y Dietética
	Dietoterapia.	302	Dietoterapia
	Microbiología e higiene alimentaria.	310	Seguridad Alimentaria
	Total asignaturas no convalidadas en estudios completamente superados		6 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, 27 de junio de 2023 y 26 de febrero de 2024)

TÍTULO FP GRADO SUPERIOR	ASIGNATURA	COD. ASIGNATURA	ASIGNATURAS CONVALIDADAS / CRÉDITOS COMPUTADOS
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
Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración (Orden de 16 de junio de 2011) CCAA de Andalucía (Decreto 250/2011, de 12/08/2011) CCAA de Castilla-La Mancha	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
	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		18 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, 27 de junio de 2023 y 26 de febrero de 2024)

TÍTULO FP GRADO SUPERIOR	ASIGNATURA	COD. ASIGNATURA	ASIGNATURAS CONVALIDADAS / CRÉDITOS COMPUTADOS
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
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



**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, 27 de junio de 2023 y 26 de febrero de 2024)

TÍTULO FP GRADO SUPERIOR	ASIGNATURA	COD. ASIGNATURA	ASIGNATURAS CONVALIDADAS / CRÉDITOS COMPUTADOS
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, 27 de junio de 2023 y 26 de febrero de 2024)

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