



I. COMUNIDAD DE CASTILLA Y LEÓN

A. DISPOSICIONES GENERALES

CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN

ORDEN EDU/563/2026, de 10 de junio, por la que se concreta el diseño curricular de la doble titulación de formación profesional en Técnico Superior en Dirección de Cocina y Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración en la Comunidad de Castilla y León.

La Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional, dispone en el artículo 42.2 que podrán realizarse ofertas de dobles titulaciones del Catálogo Nacional de Ofertas de Formación Profesional, siempre que se respete la duración, los módulos profesionales y el porcentaje de optatividad de cada uno de los ciclos formativos.

El Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional, establece en el artículo 22.4.d) que las administraciones podrán, en el marco de la programación de su oferta, según los grados, establecer dobles titulaciones de Grado D, que incluya en una única secuencia formativa dos ciclos formativos, ambos de grado medio o de grado superior; y que en estos casos, deberán respetarse los módulos profesionales de ambos ciclos formativos y la duración de cada uno de ellos, de acuerdo con el currículo establecido a nivel autonómico, siendo la optatividad en estos itinerarios, así como los módulos asociados a las habilidades y capacidades transversales, los prescriptivos para una única oferta.

Asimismo, el artículo 84 del citado real decreto establece que las administraciones competentes podrán, de oficio o previa solicitud de los centros del Sistema de Formación Profesional desarrollar o autorizar ofertas de grado D que integren dos titulaciones del mismo nivel del Catálogo de ofertas de Formación Profesional, bajo la denominación de «doble titulación de formación profesional».

Para ello, el artículo anteriormente indicado determina que las administraciones competentes diseñarán el currículo resultante de dicha integración, que podrá tener una duración de tres cursos académicos, manteniendo, en todo caso:

a) La parte troncal obligatoria de los dos ciclos formativos integrada por:

- 1º. La totalidad de los módulos profesionales de ambos ciclos formativos del Catálogo Modular de Formación Profesional asociados a los estándares de competencia profesional, respetando la duración de los módulos profesionales en los currículos de la propia comunidad autónoma.
- 2º. Los módulos asociados a las habilidades y capacidades transversales, a la orientación laboral y el emprendimiento pertinentes para el conocimiento de los sectores productivos y para la madurez profesional que incluirán los siguientes:

Itinerario personal para la empleabilidad I y II.

Digitalización aplicada al sistema productivo.

Sostenibilidad aplicada al sistema productivo.

Inglés profesional.

3º. Un proyecto intermodular, que podrá adaptarse a la combinación de la formación.

b) La parte de optatividad equivalente a la de un ciclo formativo, compuesta de, al menos, un módulo optativo de duración anual o dos módulos cuatrimestrales.

Por Real Decreto 687/2010, de 20 de mayo, se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas y por Real Decreto por 688/2010, de 20 de mayo, se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas, ambos modificados por el Real Decreto 500/2024, de 21 de mayo, por el que se modifican determinados reales decretos por los que se establecen títulos de Formación Profesional de grado superior y se fijan sus enseñanzas mínimas.

En el ámbito autonómico, el Decreto 24/2024, de 21 de noviembre, establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de Grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León, como norma integradora de los aspectos comunes del currículo de los ciclos formativos de grado superior del sistema educativo, determinando en el artículo 14 que la consejería competente en materia de educación podrá desarrollar o autorizar ofertas de ciclos formativos de grado superior que integren dos titulaciones, con los requisitos establecidos en el artículo 84 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.

Por Orden EDU/1312/2024, de 26 de noviembre, se concretan los aspectos específicos del currículo del ciclo formativo de grado superior en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León y por Orden EDU/1315/2024, de 26 de noviembre, se concretan los aspectos específicos del currículo del ciclo formativo de grado superior en Dirección de Servicios de Restauración en la Comunidad de Castilla y León.

En atención a la normativa anteriormente indicada, se procede a través de la presente orden a concretar el diseño curricular de la doble titulación de formación profesional en Técnico Superior en Dirección de Cocina y Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración, con la finalidad de desarrollar la oferta de los ciclos formativos de grado superior que integran ambas titulaciones en la Comunidad de Castilla y León. En este diseño curricular, se establece la posibilidad de que los centros opten por una organización modular distinta en función de la primera titulación a la que su alumnado vaya a estar en condiciones de acceder, teniendo en cuenta que en dos años podría obtener una primera titulación y tras el tercer año la segunda. Asimismo, en esta orden, se establecen las particularidades del proceso de evaluación referidas a la promoción y titulación y las singularidades del proceso de admisión.

De conformidad con lo previsto en el artículo 76.2, en relación con el artículo 75 de la Ley 3/2001, del Gobierno y de la Administración de la Comunidad de Castilla y León, y con el artículo 133 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, en la tramitación de esta orden se han sustanciado los trámites de consulta pública previa y de audiencia e información pública, a través de su publicación en el Portal de Gobierno Abierto de la Junta de Castilla y León.

Asimismo, se ha recabado dictamen del Consejo Escolar de Castilla y León de conformidad con el artículo 8.1.a) de la Ley 3/1999, de 17 de marzo, del Consejo Escolar de Castilla y León, e informe del Consejo de Formación Profesional de Castilla y León de conformidad con el artículo 2.g) del Decreto 82/2000, de 27 de abril, de creación de este Consejo.

En su virtud, en el ejercicio de las facultades conferidas por la Ley 3/2001, de 3 de julio, y de conformidad con lo establecido en el Decreto 14/2022, de 5 de mayo, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Educación,

DISPONGO

Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación.

1. La presente orden tiene por objeto concretar el diseño curricular de la doble titulación de formación profesional en Técnico Superior en Dirección de Cocina y Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración, en la Comunidad de Castilla y León.

2. La presente orden será de aplicación en los centros docentes públicos y privados de la Comunidad de Castilla y León que, debidamente autorizados, impartan la doble titulación a la que se refiere la presente orden.

Artículo 2. Currículo y aspectos específicos del currículo.

El currículo y los aspectos específicos serán los que vienen determinados en el Decreto 24/2024, de 21 de noviembre, por el que se establece el currículo de los ciclos formativos de grado superior, correspondiente a la oferta de Grado D y nivel 3 del Sistema de Formación Profesional, conducentes a la obtención del título de Técnico Superior, en la Comunidad de Castilla y León, en la Orden EDU/1312/2024, de 26 de noviembre, por la que se concretan los aspectos específicos del currículo del ciclo formativo de grado superior en Dirección de Cocina en la Comunidad de Castilla y León y en la Orden EDU/1315/2024, de 26 de noviembre, por la que se concretan los aspectos específicos del currículo del ciclo formativo de grado superior en Dirección de Servicios de Restauración en la Comunidad de Castilla y León, excepto aquellos que se regulan en la presente orden.

Artículo 3. Duración de la doble titulación.

La doble titulación de formación profesional en Técnico Superior en Dirección de Cocina y Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración, en la Comunidad de Castilla y León, tendrá una duración de tres cursos académicos.

Artículo 4. Organización de los módulos de la doble titulación.

1. La organización de los módulos de la doble titulación de formación profesional será la establecida en el anexo I.

Los centros podrán optar entre la organización de los módulos prevista en el anexo I.A o anexo I.B en función de la primera titulación a la que su alumnado vaya a estar en condiciones de acceder.

2. Los centros docentes públicos dependientes de la consejería competente en materia de educación, organizarán la formación que se desarrolle en el centro docente, en la modalidad presencial y oferta completa, con la distribución horaria semanal, por módulos, que figura en el anexo II.A o anexo II.B, según se haya optado por la organización modular establecida en el anexo I.A o anexo I.B, respectivamente, salvo que de acuerdo con lo previsto en el artículo 10 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional, y en el artículo 12 del Decreto 24/2024, de 21 de noviembre, se requiera una organización diferente, que podrán adoptar en el ejercicio de su autonomía.

Artículo 5. Fase de formación en empresa u organismo equiparado.

La fase de formación en empresa u organismo equiparado, se desarrollará en régimen general, y se ajustará para el primer y segundo curso a lo previsto en el artículo 7 del Decreto 24/2024, de 21 de noviembre y en la Orden EDU/173/2025, de 20 de febrero, por la que se desarrolla la formación en empresa u organismo equiparado, para las ofertas de formación profesional de los grados D y E del Sistema de Formación Profesional en la Comunidad de Castilla y León. En el tercer curso se realizarán desde 260 hasta 360 horas, con lo que la duración total estará comprendida entre las 775 y 1055 horas.

Artículo 6. Evaluación, promoción y titulación.

1. La evaluación se ajustará a lo previsto en la Orden EDU/1575/2024, de 23 de diciembre, por la que se regula el proceso de evaluación del alumnado que curse enseñanzas de grados D y E del sistema de formación profesional en la Comunidad de Castilla y León.

2. Podrá promocionar a segundo curso, el alumnado con módulos de primer curso superados que supongan al menos 600 horas curriculares, y a tercer curso el alumnado con módulos de primer y segundo curso superados que supongan al menos 1.600 horas curriculares.

3. La superación de todos los módulos profesionales del primer, segundo y tercer curso y del proyecto intermodular, junto con la realización de la formación en empresa u organismo equiparado con la duración prevista en el artículo 5, será conducente a las titulaciones de Técnico Superior en Dirección de Cocina y de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

4. La superación de todos los módulos profesionales del primer y segundo curso y del proyecto intermodular, junto con la realización de la formación en empresa u organismo equiparado con una duración de al menos 515 horas, será conducente a la titulación de Técnico Superior en Dirección de Cocina en la organización establecida en el anexo I.A, o Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración en la organización establecida en el anexo I.B.

Artículo 7. Acceso y admisión a la doble titulación.

1. El alumnado que desee cursar la oferta de doble titulación de formación profesional en Técnico Superior en Dirección de Cocina y Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración deberá reunir los requisitos académicos para el acceso a cada una de las dos titulaciones.

Para poder acceder a esta doble titulación en segundo curso será necesario haber superado la totalidad de los módulos de primer curso previstos en el diseño curricular de esta doble titulación.

Para poder acceder a tercer curso, será necesario haber superado la totalidad de los módulos de primer y segundo curso previstos en este diseño curricular con excepción del proyecto intermodular, que se deberá cursar en este tercer curso. En todo caso, el alumnado que tuviera superado el proyecto intermodular en una de las dos enseñanzas integradas en esta doble titulación, deberá cursar el proyecto intermodular específico de esta última.

2. El alumnado que desee cursar la doble titulación de formación profesional en Técnico Superior en Dirección de Cocina y Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración participará en el proceso de admisión.

No participará en el proceso de admisión, el alumnado que promoció de primer a segundo curso o de segundo a tercer curso de una de las dos titulaciones que integran esta doble titulación, que tendrá reserva de plaza en el mismo centro. Asimismo, tendrá reserva de plaza en el mismo centro el alumnado que repita curso, siempre que haya superado al menos un módulo.

Las anteriores reservas se tendrán en cuenta a la hora de determinar el número de plazas vacantes, que se ajustarán una vez finalizado el periodo de matriculación teniendo en cuenta las plazas no cubiertas por este alumnado.

DISPOSICIONES FINALES

Primera. Desarrollo normativo.

Se faculta a los titulares de las direcciones generales competentes en materia de recursos humanos y de formación profesional, en el ámbito de sus respectivas competencias, a dictar cuantas disposiciones, resoluciones e instrucciones sean necesarias para la correcta aplicación, desarrollo y ejecución de lo dispuesto en la presente orden.

Segunda. Entrada en vigor.

La presente orden entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el Boletín Oficial de Castilla y León.

Valladolid, 10 de junio de 2026.

El Titular de la Consejería de Educación,
(P.S. Acuerdo 4/2026, de 13 de abril,
del Presidente de la Junta de Castilla y León)
La Consejera de Familia
e Igualdad de Oportunidades,
Fdo.: MARÍA ISABEL BLANCO LLAMAS

ANEXO I

A. Organización de los módulos de la doble titulación en Técnico Superior en Dirección de Cocina y Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración *

<i>Código Módulo</i>	<i>Módulo profesional</i>	<i>Duración del currículo (horas)</i>	<i>Curso</i>
0496	Control del aprovisionamiento de materias primas	68	1º
0497	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	238	1º
0499	Procesos de elaboración culinaria	374	1º
0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	102	1º
0179	Inglés profesional (GS)	68	1º
1709	Itinerario personal para la empleabilidad I	102	1º
	Módulo optativo I **	34	1º
0498	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	165	2º
0500	Gestión de la producción en cocina	264	2º
0502	Gastronomía y nutrición	99	2º
0503	Gestión administrativa y comercial en restauración	165	2º
0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	66	2º
1665	Digitalización aplicada a los sectores productivos (GS)	34	2º
1708	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	34	2º
1710	Itinerario personal para la empleabilidad II	68	2º
	Módulo optativo II **	54	2º
0180	Segunda lengua extranjera	102	3º
0509	Procesos de servicios en bar-cafetería	238	3º
0510	Procesos de servicios en restaurante	272	3º
0511	Sumillería	198	3º
0512	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	231	3º
0505	Proyecto intermodular	65	
	Total	3041	

* Organización en la que la primera titulación a obtener es la de Técnico Superior en Dirección de Cocina en los términos del artículo 6.3.

** Los módulos optativos se corresponderán con la titulación en Técnico Superior en Dirección de Cocina.

B. Organización de los módulos de la doble titulación en Técnico Superior en Dirección de Cocina y Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración *

<i>Código Módulo</i>	<i>Módulo profesional</i>	<i>Duración del currículo (horas)</i>	<i>Curso</i>
0496	Control del aprovisionamiento de materias primas	68	1º
0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	102	1º
0509	Procesos de servicios en bar-cafetería	238	1º
0510	Procesos de servicios en restaurante	272	1º
0179	Inglés profesional (GS)	68	1º
0180	Segunda lengua extranjera	102	1º
1709	Itinerario personal para la empleabilidad I	102	1º
	Módulo optativo I **	34	1º
0502	Gastronomía y nutrición	99	2º
0503	Gestión administrativa y comercial en restauración	165	2º
0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	66	2º
0511	Sumillería	198	2º
0512	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración	231	2º
1665	Digitalización aplicada a los sectores productivos (GS)	34	2º
1708	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	34	2º
1710	Itinerario personal para la empleabilidad II	68	2º
	Módulo optativo II **	54	2º
0497	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	238	3º
0498	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	165	3º
0499	Procesos de elaboración culinaria	374	3º
0500	Gestión de la producción en cocina	264	3º
0513	Proyecto intermodular	65	
	Total	3041	

* Organización en la que la primera titulación a obtener es la de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración en los términos del artículo 6.3.

** Los módulos optativos se corresponderán con la titulación en Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.

ANEXO II

A. Distribución horaria semanal de los módulos de la doble titulación en Técnico Superior en Dirección de Cocina y Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración, en centro docente público dependiente de la consejería competente en materia de educación

<i>Código Módulo</i>	<i>Módulo profesional</i>	<i>1º</i>	<i>2º</i>	<i>3º</i>
0496	Control del aprovisionamiento de materias primas	2		
0497	Procesos de preelaboración y conservación en cocina	7		
0499	Procesos de elaboración culinaria	11		
0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	3		
0179	Inglés profesional (GS)	2		
1709	Itinerario personal para la empleabilidad I	3		
	Módulo optativo I(cuatrimestral)	2		
0498	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina		5	
0500	Gestión de la producción en cocina		8	
0502	Gastronomía y nutrición		3	
0503	Gestión administrativa y comercial en restauración		5	
0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración		2	
1665	Digitalización aplicada a los sectores productivos (GS)		1	
1708	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo		1	
1710	Itinerario personal para la empleabilidad II		2	
	Módulo optativo II (cuatrimestral)		3	
0180	Segunda lengua extranjera			3
0509	Procesos de servicios en bar-cafetería			7
0510	Procesos de servicios en restaurante			8
0511	Sumillería			6
0512	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración			6
0505	Proyecto intermodular			
	Total	30	30	30

B. Distribución horaria semanal de los módulos de la doble titulación en Técnico Superior en Dirección de Cocina y Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración, en centro docente público dependiente de la consejería competente en materia de educación.

<i>Código Módulo</i>	<i>Módulo profesional</i>	<i>1º</i>	<i>2º</i>	<i>3º</i>
0496	Control del aprovisionamiento de materias primas	2		
0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	3		
0509	Procesos de servicios en bar-cafetería	7		
0510	Procesos de servicios en restaurante	8		
0179	Inglés profesional (GS)	2		
0180	Segunda lengua extranjera	3		
1709	Itinerario personal para la empleabilidad I	3		
	Módulo optativo I(cuatrimestral)	2		
0502	Gastronomía y nutrición		3	
0503	Gestión administrativa y comercial en restauración		5	
0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración		2	
0511	Sumillería		6	
0512	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración		7	
1665	Digitalización aplicada a los sectores productivos(GS)		1	
1708	Sostenibilidad aplicada al sistema productivo		1	
1710	Itinerario personal para la empleabilidad II		2	
	Módulo optativo II (cuatrimestral)		3	
0497	Procesos de preelaboración y conservación en cocina			7
0498	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina			5
0499	Procesos de elaboración culinaria			10
0500	Gestión de la producción en cocina			8
0513	Proyecto intermodular			
	Total	30	30	30