

Este profesional será capaz de:

Ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

Duración:

2000 horas: 2 cursos académicos, incluidos los dos períodos de Fase de Formación en Empresa (F.F.E.)

Plan de estudios 2024:

Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO						
Ciclo formativo: COCINA Y GASTRONOMÍA						
Grado: Medio	Duración: 2000 horas			Código: HOTM01		
MÓDULOS PROFESIONALES			CENTRO EDUCATIVO		EMPRESA	
Código	Denominación	Currículo Horas	850 horas Curso 1º	650 horas Curso 2º	FEE 25% - 500 horas	
0046	Preelaboración y conservación de alimentos	275	8			
0026	Procesos básicos de pastelería y repostería	240	7			
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	65	2			
0047	Técnicas culinarias	270	8			
CMO-001	MO Habilidades comunicativas en inglés	50	2			
1709	Itinerario Personal para la Empleabilidad I	100	3			
0045	Ofertas gastronómicas	50		2		
0028	Postres en restauración	235		7		
0048	Productos culinarios	395		12		
0156	Inglés profesional (GM)	50		2		
1710	Itinerario Personal para la Empleabilidad II	70		2		
1664	Digitalización APS *1	30		1		
1708	Sostenibilidad APS *2	30		1		
MO-0047	MO Ampliación Técnicas Culinarias	90		3		
1713	Proyecto intermodular	50				
HORAS TOTALES		2000	30	30	120	380

Requisitos de acceso:

Consultar los requisitos de acceso y admisión en la normativa vigente para ciclos formativos de grado medio.

Referencia legislativa:

Enseñanzas Mínimas del Título:

Real Decreto, 1396/2007, de 29 de octubre (BOE 23.11.2007).

Currículo de la Comunidad de Madrid:

Decreto 96/2008, de 17 de julio (BOCM 30.07.2008), con corrección de errores (BOCM 16.09.2008).

Decreto 153/2017, de 19 de diciembre (BOCM 21.12.2017).

Acceso con este título a otros estudios:

- A cualquier otro ciclo formativo de grado medio, en las condiciones de admisión que se establezcan.
- A todos los ciclos formativos de grado superior, en las condiciones de admisión que se establezcan.
- Al Curso de Especialización de formación profesional en Panadería y Bollería Artesanales.

Otros títulos de la misma familia profesional implantados en la Comunidad de Madrid:

- Título Profesional Básico en Cocina y Restauración.
 - Título Profesional Básico en Alojamiento y Lavandería.
 - Título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería (también de la familia profesional *Industrias Alimentarias*).
 - Técnico en Servicios en Restauración.
 - Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios (también de la familia profesional *Comercio y Marketing*).
 - Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos.
 - Técnico Superior en Dirección de Cocina.
 - Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.
 - Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos.
 - Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas.
- Curso de Especialización de formación profesional en Panadería y Bollería Artesanales.

Relación de cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título:

COMPLETAS:

- ❖ **Cocina HOT093_2. (R.D. 295/2004, 20 febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
 - UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
 - UC0260_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.
 - UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.
 - UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.
- ❖ **Repostería HOT0223_2. (R.D. 295/2004, 20 febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
 - UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
 - UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
 - UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
 - UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en restauración.

INCOMPLETAS:

- ❖ **Panadería y Bollería INA015_2 (R.D. 295/2004, de 20 de febrero), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
 - UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.
- ❖ **Pastelería y Confitería INA107_2 (R.D. 1087/2005, de 16 de septiembre), que comprende las siguientes unidades de competencia:**
 - UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

