

# Técnico en Cocina y Gastronomía

**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: 1 curso académico en el centro de estudios y 1 curso de formación en la empresa

**Plan de estudios 2024:**

Familia profesional: <b>HOSTELERÍA Y TURISMO</b>							
Ciclo formativo: <b>COCINA Y GASTRONOMÍA DUAL INTENSIVA</b>							
Grado: <b>Medio</b>		Duración: <b>2000 horas</b>			Código: <b>HOTM01</b>		
MÓDULOS PROFESIONALES				CENTRO EDUCATIVO		EMPRESA	
Código	Denominación	Currículo Horas	Horas RD	Horas Impartir Centro	Curso 1º	FFE 50% - 1000 horas	
						1º FFE	2º FFE
0046	Preelaboración y conservación de alimentos *2	275	175	165	5		
1708	Sostenibilidad ASP *2	30	30				
0026	Procesos básicos de pastelería y repostería	240	140	99	3		
0028	Postres en restauración *1	235	85	99	3		
1664	Digitalización ASP *1	30	30				
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	65	35	33	1		
0047	Técnicas culinarias	270	175	165	5		
CMO-0047	MO Introducción Técnicas Culinarias	90					
0156	Inglés profesional (GM)	50	50	99	3		
CMO-001	MO habilidades Comunicativas Inglés	50					
1709	Itinerario Personal para la Empleabilidad I	100	50	132	4		
1710	Itinerario Personal para la Empleabilidades II	70	50				
0045	Ofertas gastronómicas	50	40	33	1		
0048	Productos culinarios	395	145	165	5		
1713	Proyecto intermodular	50					
<b>HORAS TOTALES</b>		<b>2000</b>			<b>30</b>	<b>90</b>	<b>910</b>

**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 \(BOCM. 30.07.2008\) y corrección de errores en BOCM. 16.09.2008](#) y modificado por el [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.

## Otros títulos relacionados e implantados en la Comunidad de Madrid:

- Técnico en Servicios en Restauración.
- Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos.
- Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos.
- Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas.
- Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- Técnico Superior en Servicios de Restauración.

## 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: Praelaborar 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.