

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

## Plan de estudios: 2024

Familia profesional: <b>HOSTELERÍA Y TURISMO</b>					
Ciclo formativo: <b>COCINA Y GASTRONOMÍA</b>					
Grado: Medio	Duración: <b>2000 horas</b>			Código: <b>HOTM01</b>	
MÓDULOS PROFESIONALES			CENTRO EDUCATIVO		EMPRESA
Código	Denominación	Currículo Horas	850 horas Curso 1º	650 horas Curso 2º	FFE 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			
<b>HORAS TOTALES</b>		<b>2000</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>120</b>
					<b>380</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 499/2024, del 21 de mayo](#) por el que se modifica el Real Decreto, 1396/2007, de 29 de octubre (BOE 23.11.2007).

### Currículo de la Comunidad de Madrid:

[Decreto 102/2024, de 13 de noviembre](#), del Consejo de Gobierno, por el que se modifican el 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), [y se define su nuevo plan de estudios](#).

## 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:

- ❖ **Cocina HOT093\_2** (Real Decreto 295/2004, 20 febrero, por el que se establecen determinadas cualificaciones profesionales que se incluyen en el Catálogo nacional de cualificaciones profesionales, así como sus correspondientes módulos formativos que se incorporan al Catálogo modular de formación profesional):
  - UC0259\_2: Definir ofertas gastronómicas 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 los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.
  - UC0711\_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
- ❖ **Repostería HOT223\_2** (Real Decreto 1228/2006, de 27 de octubre, por el que se complementa el Catálogo nacional de cualificaciones profesionales, mediante el establecimiento de determinadas cualificaciones profesionales, así como sus correspondientes módulos formativos que se incorporan al Catálogo modular de formación profesional):
  - UC0709\_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
  - UC0306\_2: Realizar operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería y 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 ambiental en hostelería.