

## TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

### 1. Actualización LOE:

Lo dispuesto en el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía sustituye a la regulación del título de Técnico en Cocina, contenido en el Real Decreto 2219/1993, de 17 de diciembre.

### 2. Identificación del título

El título de Técnico en Cocina y Gastronomía queda identificado por los siguientes elementos:

Denominación: **Cocina y Gastronomía.**

Nivel: Formación Profesional de **Grado Medio.**

Duración: **2.000 horas.**

Familia Profesional: **Hostelería y Turismo.**

Referente europeo: **CINE - 3** (Clasificación Internacional Normalizada de la Educación).

### 3. Competencia general.

La competencia general de este título consiste en 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.

### 4. Relación de cualificaciones profesionales y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Cualificaciones Profesionales incluidas en el título.

#### Cualificaciones profesionales completas:

- a) **Cocina HOT093\_2.** (R.D. 295/2004, 20 febrero).
- b) **Repostería HOT0223\_2.** (R.D. 295/2004, 20 febrero).

## **Cualificaciones profesionales incompletas:**

**a) 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.

**b) Pastelería y Confeitería 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.

## **5. Entorno profesional.**

Este profesional desarrolla su actividad profesional, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.

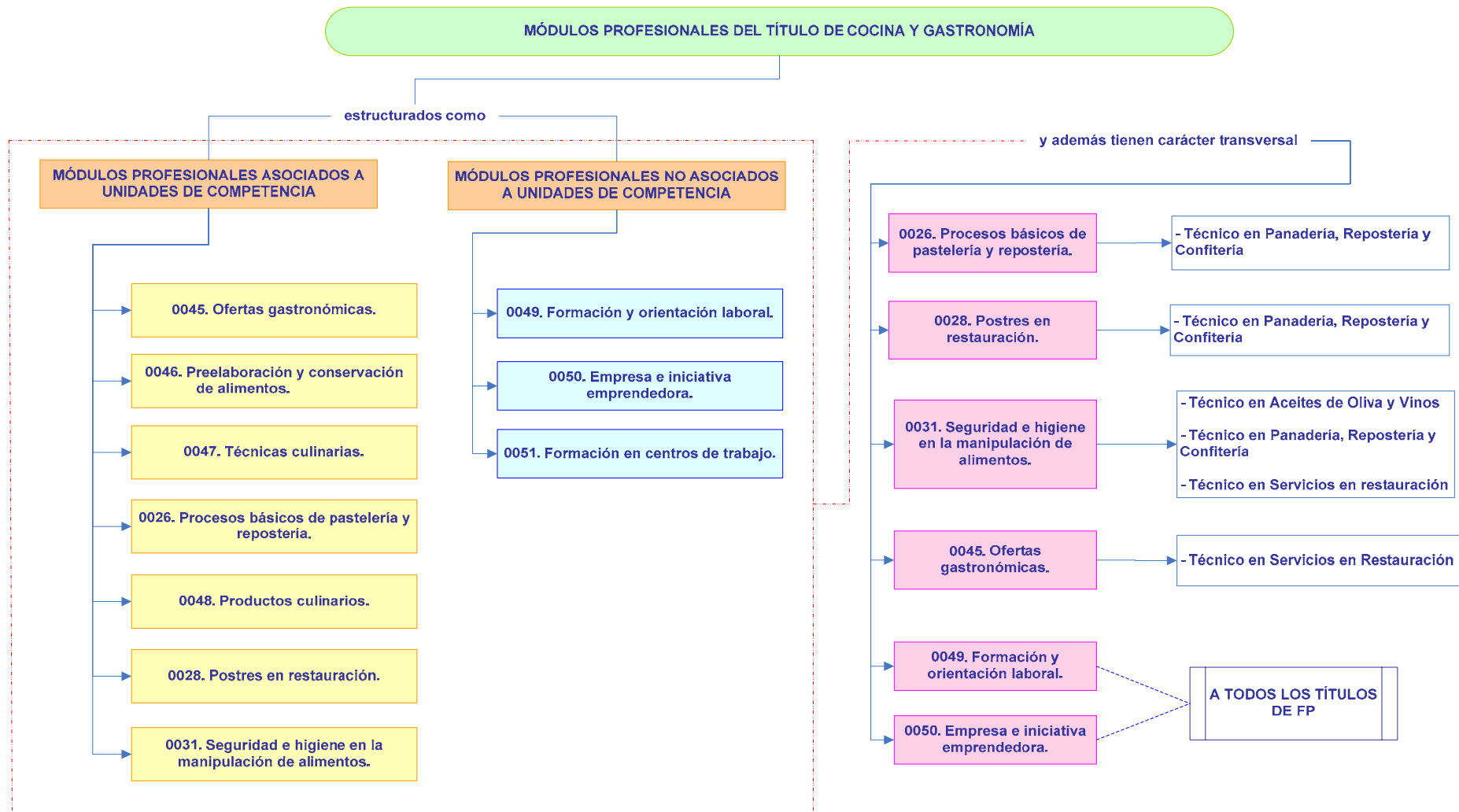
Esta profesión se desenvuelve en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicio en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y, en su caso, servicio de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, las subáreas de hotelería y restauración (tradicional, moderna y colectiva). También en establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios y otros.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Cocinero.
- Jefe de partida.
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

## 6. Módulos profesionales:

| <b>MÓDULOS PROFESIONALES</b>                               | <b>PRIMER CURSO</b> | <b>SEGUNDO CURSO</b> |
|--|---------------------|----------------------|
|  | <b>HORAS</b>        | <b>HORAS</b>         |
| 0045. Ofertas gastronómicas.                               |                     | 84                   |
| 0046. Preelaboración y conservación de alimentos.          | 288                 |                      |
| 0047. Técnicas culinarias.                                 | 288                 |                      |
| 0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.         | 224                 |                      |
| 0048. Productos culinarios.                                |                     | 252                  |
| 0028. Postres en restauración.                             |                     | 147                  |
| 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. | 64                  |                      |
| 0049. Formación y orientación laboral.                     | 96                  |                      |
| 0050. Empresa e iniciativa emprendedora.                   |                     | 84                   |
| 0051. Formación en centros de trabajo.                     |                     | 410                  |
| Horas de libre configuración                               |                     | 63                   |



*Debido al carácter transversal de algunos módulos profesionales, pudieran aparecer relacionados en otras titulaciones no publicadas aún.*