

TÍTULO: TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

Cualificaciones y unidades de competencia del Catálogo Nacional de Ocupaciones

Las cualificaciones y unidades de competencia incluidas en el título de Técnico en Cocina y Gastronomía son las siguientes:

- **Cualificaciones profesionales completas:**
 - **HOT093-2: Cocina**, 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.
 - **HOT0223-2: Repostería**, 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.
- **Cualificaciones profesionales incompletas:**
 - **INA015-2: Panadería y Bollería**, que comprende las siguientes unidades de competencia:
 - UC0036-2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.
 - **INA107-2: Pastelería y Confitería**, que comprende las siguientes unidades de competencia:
 - UC0310-2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.

Para desarrollar estas cualificaciones y unidades de competencia, se establece el plan formativo que aparece en los cuadros de las páginas siguientes. Observa que cada módulo formativo desarrolla una o más competencias profesionales, excepto los de Formación y orientación Laboral y Empresa e Iniciativa Emprendedora que son comunes a todos los ciclos formativos.

Módulos Profesionales (Curso 1º)	UNIDADES FORMATIVAS	Horas	
		Semanal	Total
Preelaboración y conservación de alimentos UC0260-2	<ul style="list-style-type: none"> • Recepción de materias primas • Acopio y distribución de materias primas • Preparación de las máquinas, batería, útiles y herramientas • Preelaboración de materias primas • Regeneración de materias primas • Conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados 	10	320
Técnicas culinarias UC0261-2	<ul style="list-style-type: none"> • Ejecución de técnicas de cocción • Confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones • Preparación de elaboraciones culinarias elementales • Elaboración de guarniciones y elementos de decoración • Realización de acabados y presentaciones <p>Desarrollo de los servicios en cocina</p>	10	320
Procesos básicos de pastelería y repostería UC0306-2	<ul style="list-style-type: none"> • Puesta a punto de equipos e instalaciones de pastelería y repostería • Obtención de masas batidas y hojaldradas de múltiples aplicaciones • Obtención de masas escaldadas y azucaradas de múltiples aplicaciones • Obtención de jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones • Decoración de productos de panadería y repostería 	8	260
Empresa e Iniciativa emprendedora	<ul style="list-style-type: none"> • Iniciativa emprendedora: Ideas de negocio • La empresa y su entorno • Plan de producción, organización y recursos humanos para la empresa y estudio de la viabilidad económica y financiera • Creación y puesta en marcha de una empresa • Función administrativa 	2	60

Módulos Profesionales (Curso 2º)	UNIDADES FORMATIVAS	Horas	
		Semana I	Total
<i>Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento</i> UC0259-2 UC0709-2	<ul style="list-style-type: none"> Organización de las empresas de restauración Interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de alimentos Determinación de ofertas gastronómicas Cálculo de costes globales de oferta 	3	70
Productos culinarios UC0262-2	<ul style="list-style-type: none"> Organización de procesos culinarios Elaboración de productos culinarios Elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas Elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas 	12	260
<i>Postres en restauración</i> UC0710-2	<ul style="list-style-type: none"> Organización de las tareas para las elaboraciones de postres en restauración Elaboración de postres a base de frutas Elaboración de postres a base de lácteos Elaboración de postres fritos o de sartén Elaboración de helados y sorbetes Elaboración de semifríos Presentación de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería 	8	180
<i>Formación y Orientación Laboral</i>	<ul style="list-style-type: none"> Búsqueda activa de empleo Gestión del conflicto y equipos de trabajo Contrato de trabajo Seguridad social, empleo y desempleo Marco normativo y conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo Agentes implicados en la gestión de la prevención y sus responsabilidades Evaluación de riesgos profesionales Planificación de la prevención de riesgos y aplicación de medidas de prevención y protección de empresas 	4	70
<i>Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos</i> UC0711-2 UC0310-2 UC0036-2	<ul style="list-style-type: none"> Limpieza y desinfección de equipos e instalaciones Mantenimiento de buenas prácticas higiénicas Aplicación de buenas prácticas de manipulación de alimentos Aplicación de sistemas de autocontrol Utilización de recursos eficazmente Recogida selectiva de residuos 	3	90
Formación en centros de trabajo	<ul style="list-style-type: none"> Prácticas en empresa en horario laboral 	Jornada laboral	370