

# COCINA Y GASTRONOMIA

**Título: Técnico en Cocina y Gastronomía**

**Familia profesional: Hostelería y Turismo**

**Grado: Ciclo formativo de Grado Medio**

**Código: HOT105**

Establecido en la ORDEN 24 de julio del 2008 , de la Consejera de Educación, Cultura y Deporte, que establece el currículo del título de Técnico en Cocina y Gastronomía para la Comunidad Autónoma de Aragón.

**Duración del estudio: 2000 horas** (2 cursos académicos, 1590 horas en el centro educativo y 410 horas en el centro de trabajo).

## Competencia general

La competencia general de este título consiste en ejecutar las actividades de pre elaboración, 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.

## Entorno profesional

1.—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.

2.—Esta profesión se desenvuelve en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicio en los que se desarrollan procesos de pre elaboración, 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 pre elaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios y otros.



I.E.S. ZAURIN

HOSTELERÍA

## Requisitos de acceso:

### Acceso Directo:

- Poseer la ESO u otro nivel académico superior.
- Poseer un CFGMo CFGS,
- Haber superado el Bachillerato.

### Acceso mediante prueba:

- Haber superado la prueba de acceso ciclo.
- Tener cumplidos 17 años cumplidos durante el año de la prueba.

## Plan de formación

Primer Curso	Módulo Profesional	Horas Semanales	Horas Totales	Segundo Curso	Módulo Profesional	Horas Semanales	Horas Totales
0026	Procesos básicos de pastelería y repostería	7	224	0028	Postres en restauración	6	126
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	2	64	0045	Ofertas gastronómicas	4	84
0046	Pre elaboración y conservación de alimentos	8	256	0048	Productos culinarios	15	315
0047	Técnicas culinarias	8	256	0050	Empresa e iniciativa emprendedora	6	63
0049	Formación y orientación laboral	3	96	0051	Formación en centros de trabajo*	40	410
A022	Lengua extranjera	2	64	A021	Lengua extranjera	2	42

\* Módulo que se desarrolla en el centro de trabajo el último trimestre del segundo curso.

## En el primer curso

En los módulos de pre-elaboraciones y conservación de alimentos, Técnicas culinarias y Procesos básicos de pastelería y repostería, el trabajo se desarrollara de forma individual o en grupos reducidos y por unidades independientes.

**En el Módulo de Pre-elaboración y conservación de alimentos** se pretende que el alumno se familiarice con la diversidad de conceptos, actitudes y procedimientos de las funciones de aprovisionamiento y pre-elaboración de materias primas aspectos como: Selección de proveedores, compras, reconocimiento e identificación, recepción y almacenamiento, distribución interna/externa, manipulaciones previas.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- La producción de alimentos y bebidas en el ámbito de la restauración tradicional.
- La ejecución de los procesos de aprovisionamiento específicos de la restauración moderna.
- La producción en cocina de colectividades.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Caracterización de las materias primas, así como sus procedimientos de recepción y acopio junto con los documentos correspondientes.
- Identificación de productos propios de Aragón así como su forma de obtención.
- La preparación y utilización de las máquinas, batería, útiles y herramientas de cocina.
- La ejecución de las fases de pre-elaboración de materias primas en cocina, incluyendo los tratamientos básicos de la misma.
- La ejecución de procesos de regeneración, envasado y conservación de géneros crudos, semi elaborados y elaborados.

**En el Módulo de Técnicas culinarias** se desarrollan y terminan elaboraciones que cada unidad de trabajo plantea, obteniendo la formación necesaria para la producción en cocina como:

- Elaboración de productos, Terminación presentación, Conservación/envasado, Prestación de servicios en cocina. Al finalizar, el profesor califica la práctica y el alumnado identifica y reconoce posibles causas de error y soluciones degustando el producto, las elaboraciones se servirán en la cafetería del centro.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Procesos de producción de alimentos en restauración.
- Procesos de servicio en cocinas tradicionales, de colectividades/ catering u otras formas de restauración.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La ejecución de técnicas de cocción.
- La confección de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.
- La terminación y decoración de platos y otras presentaciones culinarias.
- El desarrollo de los servicios en cocina desde el pre servicio a las tareas posteriores a su ejecución.

### **El Módulo de Procesos básicos de Pastelería y repostería:**

se pretende que el alumno se familiarice con la diversidad de conceptos, actitudes y procedimientos para desempeñar la función de elaboración de productos de pastelería y repostería, realizando las elaboraciones para cafetería y menú de personal para las jornadas con Productos de pastelería, dulces y salados (masas hojaldradas, masas batidas, masas escaldadas, masas azucaradas, semifríos), Productos de relleno, Elaboración de cubiertas a base de frutas y de chocolate. incluyendo aspectos como la Ejecución y control del proceso productivo, desviaciones del proceso Puesta a punto del lugar de trabajo, Manipulaciones previas de materias primas. Regeneración, preparación y elaboración de productos, Terminación presentación, Conservación y envasado, Mantenimiento de instalaciones.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Productos de pastelería, dulces y salados (masas hojaldradas, masas batidas, masas escaldadas, masas azucaradas, semifríos).
- Productos de relleno.
- Elaboración de cubiertas a base de frutas y de chocolate.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Preparación de masas y pastas de pastelería y repostería, aplicación de tratamientos térmicos y composición con rellenos, cremas y cubiertas.
- Realización de cálculos numéricos para obtener las cantidades necesarias de cada ingrediente.
- Interpretación de fichas de fabricación, registros de control y documentación técnica asociada.
- Control del producto durante el proceso para garantizar la calidad.
- Uso eficiente de los recursos para garantizar la protección ambiental
- Cumplimiento de las normas establecidas en los planes de prevención de riesgos laborales y de las normas de seguridad e higiene.

### **El Módulo de Formación y orientación Laboral:**

Se hace una visión general de la normativa legal del trabajador en el entorno laboral, derechos y deberes del trabajador, La preparación y realización de currículos (CVs), y entrevistas de trabajo ,El uso de las TIC en la búsqueda de información y en la intermediación en el mercado de trabajo, contratos, nóminas, con ejercicios prácticos, el manejo de las fuentes de información sobre el sistema educativo y laboral, en especial en lo referente al sector de las industrias de la cocina, la realización de pruebas de orientación y dinámicas sobre la propia personalidad y el desarrollo de las habilidades sociales.

La identificación a los organismos e instituciones que en Aragón intervienen en materia laboral, de seguridad social de prevención de riesgos laborales, normativa laboral que afecta a los trabajadores del sector, manejo de los contratos más comúnmente utilizados, lectura comprensiva de los convenios colectivos de aplicación.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- El manejo de las fuentes de información sobre el sistema educativo y laboral, en especial en lo referente al sector de las industrias de la cocina.
- La realización de pruebas de orientación y dinámicas sobre la propia personalidad y el desarrollo de las habilidades sociales.
- La preparación y realización de currículos (CVs), y entrevistas de trabajo.
- El uso de las TIC en la búsqueda de información y en la intermediación en el mercado de trabajo.

—La identificación a los organismos e instituciones que en Aragón intervienen en materia laboral de seguridad social de prevención de riesgos laborales.

—Identificación de la normativa laboral que afecta a los trabajadores del sector, manejo de los contratos más comúnmente utilizados, lectura comprensiva de los convenios colectivos de aplicación.

—La cumplimentación de recibos de salario de diferentes características y otros documentos relacionados.

—El análisis de la ley de Prevención de Riesgos Laborales, que le permita la evaluación de los riesgos derivados de las actividades desarrolladas en su sector productivo, y colaborar en la definición de un plan de prevención para la empresa, así como las medidas necesarias que deban adoptarse para su implementación.

### **El Módulo de Lengua extranjera del sector productivo, inglés:**

Se pretende que el alumno, se familiarice y aplique la terminología Inglesa en los materiales, productos, trabajos relacionados en la cocina y sobre todo la atención al cliente, mediante actividades diversas. listenings, roles plays y ejercicios de gramática y ejercicios de comprensión oral y escrita

Los contenidos del módulo contribuyen a alcanzar los objetivos generales del ciclo formativo, y las competencias del título.

Las líneas de actuación en el proceso de enseñanza aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo, versarán sobre:

- La elaboración de mensajes escritos y orales, interpretando y transmitiendo la información necesaria para realizar consultas técnicas.
- La interpretación de la información escrita en el ámbito propio del sector productivo del título.
- La cumplimentación e interpretación de los documentos propios del sector profesional solicitando y/o facilitando una información de tipo general o detallada.
- La valoración de la importancia de poder comunicarse por escrito y oralmente en lengua extranjera en el contexto de las empresas.

### **El Módulo de Seguridad e Higiene en la Manipulación de alimentos:**

el alumno mediante explicaciones por parte del profesor y ejercicios prácticos como aplicación de las normativas higiénico sanitarias, Cumplimentación de los documentos asociados al control del proceso y de la trazabilidad, Limpieza/ desinfección de equipos e instalaciones y comprobación de la eficacia de la misma, Aplicación del APPCC, Control de residuos, el profesor junto con los alumnos desarrollaran ejercicios prácticos en la cocina y se encargaran del funcionamiento de toda la normativa aplicable.

Este módulo profesional contiene la formación necesaria para desempeñar la función de seguridad alimentaría y ambiental.

La función de seguridad alimentaría y ambiental incluye aspectos como:

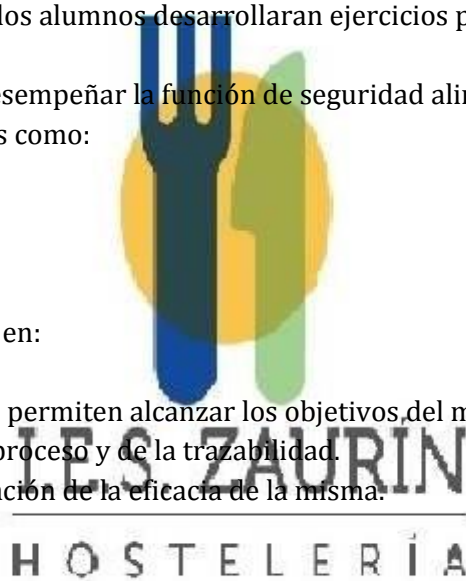
- Aplicación de normas de higiene.
- Normas de manipulación de alimentos.
- Control de residuos..
- Minimización del impacto ambiental.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Todos los procesos o productos de la Industria Alimentaría.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Cumplimentación de los documentos asociados al control del proceso y de la trazabilidad.
- Limpieza/ desinfección de equipos e instalaciones y comprobación de la eficacia de la misma.
- Aplicación del APPCC.
- Control de residuos.



### **El Módulo de Productos Culinarios.**

Elaborara los menús del restaurante de los jueves, adquiriendo los perfiles de las diferentes partidas profesionales, adaptando el trabajo propio al trabajo en equipo que se requiere un restaurante, incluyendo la Aplicación de técnicas culinarias tradicionales y avanzadas, Programación de actividades como ferias, banquetes y lunchs, La elaboración de diferentes platos culinarios y de productos culinarios específicos, para el restaurante y la cafetería, terminara la presentación y decoración de platos para todos los servicios.

- Ejecutar la terminación, presentación y decoración de los productos culinarios.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La organización de los procesos productivos y las fases de la producción y el servicio en cocina con diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
- Utilización de técnicas culinarias avanzadas con aplicación de las nuevas tecnologías.
- La preparación de elaboraciones culinarias territoriales e internacionales.
- La elaboración de productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas
- La elaboración de platos para personas con necesidades alimenticias específicas.

### **El Módulo de Ofertas gastronómicas:**

El alumno adquiere los conocimientos sobre los diferentes establecimientos de hostelería mediante ejercicios sobre la práctica de la gestión interna de información y necesidades, oferta de productos y servicios, administración y asignación de recursos y tareas, supervisión de la producción.

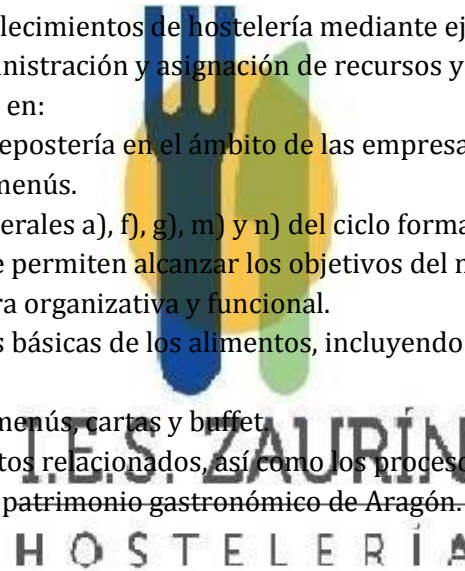
Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- Los procesos de cocina, colectividades/catering y pastelería/repostería en el ámbito de las empresas de restauración, al diseñar y determinar ofertas gastronómicas y las correspondientes propuestas de carta y de menús.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), f), g), m) y n) del ciclo formativo y las competencias a), j), k) y l) del título.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- La clasificación de las empresas de restauración y su estructura organizativa y funcional.
- La interpretación de las propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, incluyendo la caracterización de dietas para personas con necesidades alimenticias específicas.
- Los elementos y variables de las ofertas y las ofertas básicas: menús, cartas y buffet.
- El cálculo de coste de ofertas gastronómicas con sus documentos relacionados, así como los procesos de fijación de precios.
- La identificación de los productos y elaboraciones propias del patrimonio gastronómico de Aragón.



### **El Módulo de Postres en Restauración:**

El alumno adquiere los conocimientos y destrezas para la elaboración, presentación y decoración de los postres en restauración. La metodología empleada es exposición por parte del profesor y realizando prácticas reales durante el curso en el menú del restaurante de los jueves, preparación de postres para cafetería y eventos. Preparación y regulación de los equipos e instalaciones.

Preparación y acondicionamiento de las materias primas y auxiliares, Elaboración, decoración y conservación de productos tales como helados, sorbetes, semifríos, postres a base fruta, postres lácteos y otros, diseño de postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

Las actividades profesionales asociadas a esta función se aplican en:

- La elaboración de postres emplatados en restauración.
- La presentación y decoración de los postres en restauración.

La formación del módulo contribuye a alcanzar los objetivos generales a), b), e), f), g), h), i), j), m), n), o), p), r) y s) del ciclo formativo y las competencias a), b), c), d), e), f), h), i), j), m), n), q) y r) del título.

Las líneas de actuación en el proceso enseñanza-aprendizaje que permiten alcanzar los objetivos del módulo versarán sobre:

- Elaboración de diagramas de organización y secuenciación de las diversas fases productivas.
- Elaboración de postres a base de frutas, lácteos y fritos.
- Elaboración de helados, sorbetes y semifríos.
- Decoración y presentación de postres emplataados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería.

### **El Módulo de Empresa e iniciativa emprendedora:**

El objetivo final es que el alumno sepa realizar un plan de empresa, la forma de hacerlo es desde saber elegir la idea innovadora, las diferentes modalidades de empresa, sociedades, para ello los ejercicios están enfocados en la tramitación legal de la empresa, y comercialización del producto que han diseñado para la empresa así como el uso de las tecnologías de la información y la comunicación.

La identificación de los organismos e instituciones que en Aragón intervienen en la promoción, creación y gestión de empresas e iniciativas emprendedoras, La utilización de programas de gestión administrativa para «pymes» del sector.

### **El Modulo de F.C.T.**

El alumno toma contacto con el mundo laboral supervisado por el profesor y tutor de las prácticas, experimentando el contacto real de la profesión.



**I.E.S. ZAURÍN**  
H O S T E L E R Í A