

## Cocina y Gastronomía (Grado Medio)

### ¿Qué voy a hacer?

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.

[Vídeo Ilustrativo de la Familia Profesional 1](#)

[Vídeo Ilustrativo de la Familia Profesional 2](#)

[Vídeo Ilustrativo de la Especialidad](#)

### ¿Qué capacidades voy a adquirir?

Este profesional será capaz de:

- Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/terminación o conservación.
- Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

### Al finalizar mis estudios ¿de qué puedo trabajar?

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

### ¿Cual es el plan de formación?

Los módulos profesionales de este ciclo formativo son los siguientes:

- Ofertas gastronómicas.
- Preelaboración y conservación de alimentos.
- Técnicas culinarias.
- Procesos básicos de pastelería y repostería.
- Productos culinarios
- Postres en restauración.
- Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
- Formación y orientación laboral.
- Empresa e iniciativa emprendedora.
- Formación en centros de trabajo

### ¿Qué títulos son equivalentes?

La Ley Orgánica General del Sistema Educativo de 3 de octubre de 1990 (LOGSE)

- Técnico en Cocina,

Ley 14/1970, de 4 de agosto, General de Educación y Financiamiento de la Reforma Educativa (FPI y FPPII)

- Técnico Auxiliar en Cocina, rama Hostelería y Turismo.
- Técnico Auxiliar en Hostelería-Cocina, rama Hostelería y Turismo

## ¿Qué puedo estudiar después?

Puedes hacer otro ciclo de grado medio o acceder directamente a un ciclo de grado superior por las cuotas de reserva de plaza que se establezcan en el procedimiento de admisión.

Si quieres seguir especializándote en la misma familia profesional, la siguiente tabla indica el nuevo título o títulos en que tendrías módulos superados o los podrías convalidar.

HOSTELERÍA Y TURISMO.			
Cocina y Gastronomía		Servicios en Restauración	
Cod	Módulo	Cod	Módulo
<b>Módulos Superados</b>			
31	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	31	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
45	Ofertas gastronómicas.	45	Ofertas gastronómicas.
<b>Módulos Convalidables</b>			
49	Formación y orientación laboral.	157	Formación y orientación laboral.
50	Empresa e iniciativa emprendedora.	158	Empresa e iniciativa emprendedora.

## Si ya tengo otro título o certificado de profesionalidad ¿Qué me convalidan?

Las convalidaciones dependen de los estudios que se hayan obtenido. En términos generales, el régimen de convalidaciones se encuentra en el artículo 14 de los reales decretos por el que establece cada correspondiente título y que se puede consultar más abajo en la normativa. Además, si se tiene un título de formación profesional LOGSE se debe consultar el anexo IV de este real decreto. Además, el procedimiento general y algunas convalidaciones específicas figuran en la [Orden ECD/2159/2014, de 7 de noviembre](#), por la que se establecen convalidaciones entre módulos profesionales de formación profesional del Sistema Educativo Español y medidas para su aplicación y se modifica la Orden de 20 de diciembre de 2001, por la que se determinan convalidaciones de estudios de formación profesional específica derivada de la Ley Orgánica 1/1990, de 3 de octubre, de Ordenación General del Sistema Educativo. Para aquellas personas que tengan un certificado de profesionalidad directamente relacionado con este título, pueden conocer asimismo las posibles convalidaciones en el anexo V.A. del Real Decreto del correspondiente título. [Más información sobre convalidaciones.](#)

## ¿Qué carnets o habilitaciones profesionales relacionadas con este título obtengo o puedo necesitar?

Este título de formación profesional LOE incluye la formación de nivel básico en prevención de riesgos laborales según [Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el Reglamento de los Servicios de Prevención](#)

El módulo profesional de Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos contenido en este título garantiza el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos, de acuerdo con la exigencia del artículo 4.6 del [Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos](#)

En cualquier caso, el presente título ni regula ni habilita para el ejercicio de profesiones reguladas.

## ¿Dónde puedo estudiar este título?

Los centros educativos donde se estudia este título los puede consultar en nuestro [buscador de oferta](#).

## Normativa

Título: [Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre](#)

Currículo MECD: [Orden ESD/3408/2008, de 3 de noviembre](#)

## Oportunidades de Empleo

En la siguiente tabla figuran los contratos de trabajo que se ha registrado oficialmente en Canarias en los años 2013, 2014, 2015, 2016 y 2017 cuyas ocupaciones están directamente relacionadas con este título de formación profesional. En cada contrato de trabajo se consigna la ocupación que va a desempeñar la persona que lo suscribe y que está extraída del [Clasificación Nacional de Ocupaciones 2011](#) (CNO-11). La tabla indica las ocupaciones del catálogo de la CNO-11 que están ligadas a esta especialidad de formación profesional pero, en ningún caso, supone que para ser contratado haya que tener este título o que las personas que hayan sido contratadas lo tengan. Por este motivo, estos datos son un indicador de las oportunidades de empleo que el mercado laboral ha ofrecido a los titulados de esta especialidad pero no deber ser contemplados, en ningún caso, como un indicador de su inserción laboral.

<b>Contratos Registrados en Canarias Relacionados con el Título de Técnico en COCINA Y GASTRONOMÍA por Ocupación (CNO-2011) y Año</b>						
Ocupación	Código	Contratos Registrados				
		2013	2014	2015	2016	2017
Catadores y clasificadores de alimentos y bebidas	7709	5	4	11	22	338
Cocineros asalariados	5110	17.304	18.629	20.201	23.003	25.540
Panaderos, pasteleros y confiteros	7703	1.197	1.331	1.463	1.548	1.786
<b>Total General</b>		<b>18.506</b>	<b>19.964</b>	<b>21.675</b>	<b>24.573</b>	<b>27.664</b>