Agencia de las Cualificaciones Profesionales de Aragón

HOSTELERÍA Y TURISMO

FP Formación Profesional

(LFP)

TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

GRADO MEDIO

MÓDULOS PROFESIONALES (Anexo VA)

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0259_2	0045. Ofertas gastronómicas
UC0709_2	0045. Ofertas gastronómicas
UC0260_2	0046. Preelaboración y conservación de alimentos
UC0261_2	0047. Técnicas culinarias
UC0306_2	0026. Procesos básicos de pastelería y repostería
UC0710_2	0028. Postres en restauración
UC0262_2	0048. Productos culinarios
UC0711_2	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

CUALIFICACIONES PROFESIONALES

HOT093_2 Cocina
UC0259_2
UC0260_2
UC2816_2
UC0711_2
HOT0223_2 Pastelería/repostería
UC0306_2
UC0709_2
UC0710_2
UC0711_2

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

HOTR0408
Cocina
UC0259_2 / UC0260_2 / UC0261_2
UC0262_2 / UC0711_2

HOTR0509
Repostería
UC0306_2 / UC0709_2 / UC0710_2
UC0711_2

MÓDULOS NO ASOCIADOS A CUALIFICACIONES PROFESIONALES

1709. Itinerario personal para la empleabilidad I	0156. Inglés profesional (GM)
1710. Itinerario personal para la empleabilidad II	1713. Proyecto intermodular
1664. Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM)	Módulo profesional optativo
1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	

Orientativo

La denominación estándar de competencia ECP es equivalente a unidad de competencia UC (Ley Orgánica 3/2022)

Quedarán exentos de la formación en empresa u organismo equiparado quienes acrediten una experiencia laboral mínima de un año en el caso de grados D, que se corresponda con la oferta formativa que curse. (Real Decreto 659/2023)

DIC 2024

Financiado por la Unión Europea NextGenerationEU

Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES

GOBIERNO DE ARAGON

Agencia de las Cualificaciones Profesionales de Aragón

HOSTELERÍA Y TURISMO

FP Formación Profesional

(LFP)

TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

GRADO MEDIO

MÓDULOS PROFESIONALES (Anexo VA)

Estándares de competencia acreditados	Módulos profesionales convalidables
ECP0259_2	0045. Ofertas gastronómicas
ECP0709_2	0045. Ofertas gastronómicas
ECP0260_2	0046. Preelaboración y conservación de alimentos
ECP0261_2	0047. Técnicas culinarias
ECP0306_2	0026. Procesos básicos de pastelería y repostería
ECP0710_2	0028. Postres en restauración
ECP0262_2	0048. Productos culinarios
ECP0711_2	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

MÓDULOS NO ASOCIADOS A ESTÁNDARES DE COMPETENCIA

1709. Itinerario personal para la empleabilidad I	0156. Inglés profesional (GM)
1710. Itinerario personal para la empleabilidad II	1713. Proyecto intermodular
1664. Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM)	Módulo profesional optativo
1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	

ESTÁNDARES DE COMPETENCIA

ECP0260_2
ECP2816_2
ECP0711_2

ECP0306_2	ECP0259_2
ECP0710_2	ECP0711_2
ECP0709_2	

ECP0259_2
ECP0709_2
ECP2816_2
ECP0711_2

CERTIFICADOS PROFESIONALES

HOT_C_001_4B. Cocina

0031	0046	0047
1782		

HOT_C_002_4B. Repostería en restauración

0026	0028	0031
0045	1782	

HOT_C_003_4B. Cocina gastronómica

0031	0045	0048
1782		

Orientativo

FEB 2026

Quedarán exentos de la formación en empresa u organismo equiparado quienes acrediten una experiencia laboral mínima de un año en el caso de grados D, que se corresponda con la oferta formativa que curse. (Real Decreto 659/2023)

1782	Prevención de riesgos laborales (30 horas)

(LFP)

TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

GRADO MEDIO

EQUIVALENCIAS (RD 150/2022 y RD 1023/2024) ECPs ACTUALES y ECPs SUPRIMIDOS

ECP ACTUAL	REQUISITOS ADICIONALES	ECP SUPRIMIDO
ECP0711_2	NO	ECP0036_2
ECP0711_2	NO	ECP0310_2
ECP2816_2	NO	ECP0261_2
ECP2816_2	NO	ECP0262_2

EQUIVALENCIAS (RD 150/2022 y RD 1023/2024) ECPs SUPRIMIDOS y ECPs ACTUALES

ECP SUPRIMIDO	REQUISITOS ADICIONALES	ECP ACTUAL
ECP0036_2	NO	ECP0711_2
ECP0310_2	NO	ECP0711_2
ECP0261_2	Además, debe tener acreditado el ECP0262_2	ECP2816_2
ECP0262_2	Además, debe tener acreditado el ECP0261_2	ECP2816_2

Agencia de las Cualificaciones Profesionales de Aragón

HOSTELERÍA Y TURISMO

FP Formación Profesional

(LFP)

TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

GRADO MEDIO

DISTRIBUCIÓN HORARIA DEL CICLO FORMATIVO EN ARAGÓN

COCINA Y GASTRONOMÍA (HOT201)	Horas	1º	2º
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería	200	6	
0028. Postres en restauración	167		5
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	67	2	
0045. Ofertas gastronómicas	100		3
0046. Preelaboración y conservación de alimentos	233	7	
0047. Técnicas culinarias	267	8	
0048. Productos culinarios	433		13
A997. Tutoría I	33	1	
A996. Tutoría II	33		1
1709. Itinerario personal para la empleabilidad I	100	3	
1710. Itinerario personal para la empleabilidad II	67		2
1664. Digitalización aplicada a los sectores productivos (GM)	**33**	**1**	
1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	33		1
0156. Inglés profesional (GM)	67	2	
1713. Proyecto intermodular	67		2
Módulo profesional optativo	100		3
	2000	**30**	**30**

DENOMINACIÓN ESTÁNDARES DE COMPETENCIA

Familia: Hostelería y Turismo
ECP0259_2 - Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina
ECP0260_2 - Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina
ECP0306_2 - Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería
ECP0709_2 - Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería
ECP0710_2 - Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería
ECP0711_2 - Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería
ECP2816_2 - Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina

Orientativo

La información facilitada en esta ficha tiene carácter meramente informativo, sin que en ningún caso pueda derivarse de ella efecto jurídico vinculante alguno (RD 208/1996, artículo 4b)