

MÓDULOS PROFESIONALES (Anexo VA)

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0259_2	0045. Ofertas gastronómicas
UC0709_2	0045. Ofertas gastronómicas
UC0260_2	0046. Praelaboración 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

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	

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

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)

(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		

EQUIVALENCIAS (RD 150/2022) ECPs ACTUALES y ECPs SUPRIMIDAS

ECP ACTUAL	REQUISITOS ADICIONALES	ECP SUPRIMIDA
ECP0711_2	NO	ECP0036_2
ECP0711_2	NO	ECP0310_2

EQUIVALENCIAS (RD 150/2022) ECPs SUPRIMIDAS y ECPs ACTUALES

ECP SUPRIMIDA	REQUISITOS ADICIONALES	ECP ACTUAL
ECP0036_2	NO	ECP0711_2
ECP0310_2	NO	ECP0711_2

EQUIVALENCIAS (RD 1023/2024) ECPs ACTUALES y ECPs SUPRIMIDAS

ECP ACTUAL	REQUISITOS ADICIONALES	ECP SUPRIMIDA
ECP2816_2	NO	ECP0261_2
ECP2816_2	NO	ECP0262_2

EQUIVALENCIAS (RD 1023/2024) ECPs SUPRIMIDAS y ECPs ACTUALES

ECP SUPRIMIDA	REQUISITOS ADICIONALES	ECP ACTUAL
ECP0261_2	Además, debe tener acreditada la ECP0262_2	ECP2816_2
ECP0262_2	Además, debe tener acreditada la ECP0261_2	ECP2816_2

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