

CM Cociña e gastronomía

Ciclo formativo de grao medio				
	Perfil profesional	Duración 2.000 horas		
Que se aprende a facer?	Executar as actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación e presentación, e servizo de todo tipo de elaboracións, culinarias no ámbito da produción en cociña, seguindo os protocolos de calidade establecidos e actuando segundo normas de hixiene, prevención de riscos laborais e protección ambiental.			
Onde se realiza o traballo?	En empresas grandes, medianas e pequenas, nomeadamente do sector de hostalaría, aínda que tamén poden traballar por conta propia en pequenos establecementos do subsector de restauración. En sectores e subsectores produtivos e de prestación de servizo onde se desenvolvan procesos de preelaboración, elaboración e, de ser o caso, servizo de alimentos e bebidas, como é o sector de hostalaría e, no seu seo, as subáreas de hotelaría e restauración (tradicional, moderna e colectiva). Tamén en establecementos dedicados á preelaboración e á comercialización de alimentos crus, tendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas á almacenaxe, ao envasado e á distribución de produtos alimentarios e outros.			
En que postos de traballo?	Cociñeiro/a, Xefe/a de partida, Empregado/a de economato de unidades de produción e servizo de alimentos e bebidas			
	Módulos	Resultados de aprendizaxe	Horas	Curso
Cales son os módulos deste ciclo e os seus resultados de aprendizaxe?	Preelaboración e conservación de alimentos.	Recibe materias primas, e distingue as súas características organolépticas e as súas aplicacións. Abastécese de materias primas e analiza os documentos asociados coa produción, como fichas técnicas, ordes de traballo, etc. Prepara a maquinaria, a batería, os útiles e as ferramentas, e reconece o seu funcionamento e as súas aplicacións, así como a súa colocación. Preelabora materias primas en cociña, e aplica as técnicas de manipulación, limpeza, corte e racionado seleccionadas en función da súa posterior aplicación ou do seu uso. Rexenera materias primas aplicando as técnicas seleccionadas, en función das características do produto que se rexenere. Conserva xéneros crus, semielaborados e elaborados, e xustifica a elección do método aplicado.	240	1º
	Técnicas culinarias.	Executa técnicas de cocción básicas, e identifica as súas características e as súas aplicacións máis usuais, consonte o tipo de materia prima que se empregue. Confecciona elaboracións básicas de múltiples aplicacións, e reconece os procedementos aplicados e a súa utilización posterior. Prepara elaboracións culinarias elementais e identifica os procedementos aplicados a cada materia prima, atendendo ás técnicas de traballo axeitadas. Elabora gornicións e elementos de decoración en relación co tipo de elaboración e co xeito de presentación. Realiza acabamentos e presentacións, e valora a súa importancia no resultado final da elaboración culinaria. Desenvolve o servizo en cociña e valora as súas implicacións na satisfacción da clientela.	320	1º
	Procesos básicos de pastelería e repostería.	Pon a punto os equipamentos de elaboración de pastelería e confeitaría, e reconece os dispositivos e o seu funcionamento. Obtén masas e pastas de múltiples aplicacións, e xustifica a súa composición. Obtén xaropes, coberturas, recheos e outras elaboracións, e describe as técnicas de elaboración aplicadas. Decora o produto tendo en conta a relación entre as elaboracións e as características do produto final, e valora os criterios estéticos.	240	1º
	Seguridade e hixiene na manipulación de alimentos.	Limpa e desinfecta útiles, equipamentos e instalacións, e valora a súa repercusión na calidade hixiénico-sanitaria dos produtos. Mantén boas prácticas hixiénicas e avalía os perigos asociados aos malos hábitos hixiénicos. Aplica boas prácticas de manipulación dos alimentos en relación coa calidade hixiénico-sanitaria dos produtos. Aplica os sistemas de autocontrol baseados no APPCC e de control da trazabilidade (ascendente e descendente), e xustifica os principios asociados. Utiliza os recursos eficientemente, e avalía os beneficios ambientais asociados. Recolle os residuos de xeito selectivo e reconece as súas implicacións sanitarias e ambientais.	53	1º
	Formación e orientación laboral.	Reconece os dereitos e as obrigas das persoas traballadoras e empresarias relacionados coa seguridade e a saúde laboral. Avalía as situacións de risco derivadas da súa actividade profesional analizando as condicións de traballo e os factores de risco máis habituais do sector da cociña e restauración. Participa na elaboración dun plan de prevención de riscos e identifica as esponsabilidades de todos os axentes implicados. Determináronse as medidas de prevención e protección no contorno laboral da titulación de técnico en cociña e gastronomía. Participa responsablemente en equipos de traballo eficientes que contribúan á consecución dos obxectivos da organización. Identifica os dereitos e as obrigas que se derivan das relacións laborais, e recoñéceos en diferentes situacións de traballo. Determina a acción protectora do sistema da Seguridade Social ante as contingencias cubertas, e identifica as clases de prestacións. Planifica o seu itinerario profesional seleccionando alternativas de formación e oportunidades de emprego ao longo da vida.	107	1º

Ofertas gastronómicas.	<p>Clasifica as empresas de restauración, e analiza a súa tipoloxía e as súas características. Interpreta propiedades dietéticas e nutricionais básicas dos alimentos en relación coas posibilidades de ofertas.</p> <p>Determina ofertas gastronómicas e caracteriza as súas especificidades. Planifica o deseño de ofertas gastronómicas.</p> <p>Calcula os custos globais da oferta e analiza as variables que os compoñen.</p>	87	2º
Produtos culinarios.	<p>Organiza os procesos produtivos e de servizo en cociña e analiza información oral e escrita, determinando as fases de execución e acabamento en función da ficha técnica de elaboración.</p> <p>Elabora produtos culinarios establecidos, aplicando técnicas tradicionais.</p> <p>Elabora produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas, e avalía as alternativas.</p> <p>Elabora pratos para persoas con necesidades alimentarias específicas e analiza as características propias de cada situación.</p> <p>Elabora produtos culinarios da gastronomía galega aplicando técnicas avanzadas, e ensaia variacións na súa realización.</p> <p>Elabora produtos culinarios a partir dun conxunto de materias primas, para o que avalía alternativas.</p>	350	2º
Sobremesas en restauración.	<p>Organiza as tarefas para as elaboracións de sobremesas de restauración, para o que analiza as fichas técnicas.</p> <p>Elabora sobremesas á base de froitas e reconece os procedementos aplicados.</p> <p>Elabora sobremesas á base de lácteos e identifica os métodos e os procedementos aplicados.</p> <p>Elabora sobremesas fritidas ou de tixola, e reconece os procedementos aplicados.</p> <p>Elabora xeados e sorbetes, e identifica as fases, os métodos e as técnicas aplicadas.</p> <p>Elabora semifríos e reconece os procedementos aplicados.</p> <p>Presenta sobremesas empratadas a partir de elaboracións de pastelería e repostería, e xustifica a estética do produto final, tendo en conta o tipo de establecemento e a oferta gastronómica.</p>	140	2º
Empresa e iniciativa emprendedora.	<p>Desenvolve o seu espírito emprendedor identificando as capacidades asociadas a el e definindo ideas emprendedoras caracterizadas pola innovación e a creatividade.</p> <p>Decide a oportunidade de creación dunha pequena empresa para o desenvolvemento da idea emprendedora, tras a análise da relación entre a empresa e o contorno, do proceso produtivo, da organización dos recursos humanos e dos valores culturais e éticos.</p> <p>Selecciona a forma xurídica tendo en conta as implicacións legais asociadas e o proceso para a súa constitución e posta en marcha.</p> <p>Realiza actividades de xestión administrativa e financeira básica dunha pequena ou mediana empresa, identifica as principais obrigas contables e fiscais, e formaliza a documentación.</p>	53	2º
Formación en centros de traballo		410	2º

Que título se obtén?

Técnico en cociña e gastronomía

A que outros estudos se pode acceder?

Acceso directo ao bacharelato e a calquera outro ciclo formativo de grao medio ou grao superior.

