

# TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

## TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA

**Duración:** 2000 horas

**Precio:** consultar euros.

**Modalidad:** e-learning

**Titulación:**

PREPARACIÓN DE PRUEBAS LIBRES PARA OBTENER LA TITULACIÓN OFICIAL

**Metodología:**

El Curso será desarrollado con una metodología a Distancia/on line. El sistema de enseñanza a distancia está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales, también se realiza en esta modalidad para permitir el acceso al curso a aquellos alumnos que viven en zonas rurales lejos de los lugares habituales donde suelen realizarse los cursos y que tienen interés en continuar formándose. En este sistema de enseñanza el alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a sus circunstancias personales de tiempo

El alumno dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del Curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado se exigirá un mínimo de 75% del total de las respuestas acertadas.

El Alumno tendrá siempre que quiera a su disposición la atención de los profesionales tutores del curso. Así como consultas telefónicas y a través de la plataforma de teleformación si el curso es on line. Entre el material entregado en este curso se adjunta un documento llamado Guía del Alumno dónde aparece un horario de tutorías telefónicas y una dirección de e-mail dónde podrá enviar sus consultas, dudas y ejercicios El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá del tipo de curso elegido y de las horas del mismo.


© icaformación2026

## Profesorado:

Nuestro Centro fundado en 1996 dispone de 1000 m2 dedicados a formación y de 7 campus virtuales.

Tenemos una extensa plantilla de profesores especializados en las diferentes áreas formativas con amplia experiencia docentes: Médicos, Diplomados/as en enfermería, Licenciados/as en psicología, Licencidos/as en odontología, Licenciados/as en Veterinaria, Especialistas en Administración de empresas, Economistas, Ingenieros en informática, Educadodores/as sociales etc…

El alumno podrá contactar con los profesores y formular todo tipo de dudas y consultas de las siguientes formas:

-Por el aula virtual, si su curso es on line
-Por e-mail
-Por teléfono

## Medios y materiales docentes

-Temario desarrollado.

-Pruebas objetivas de autoevaluación y evaluación.

-Consultas y Tutorías personalizadas a través de teléfono, correo, fax, Internet y de la Plataforma propia de Teleformación de la que dispone el Centro.





© icaformación2026

**Titulación:**

Una vez finalizado el curso, el alumno recibirá por correo o mensajería la titulación que acredita el haber superado con éxito todas las pruebas de conocimientos propuestas en el mismo.

**Programa del curso:**

**Programa:**

Este curso de Técnico en Cocina y Gastronomía proporciona al alumno los conocimientos teóricos y prácticos necesarios para poder dedicarse profesionalmente a este sector laboral, donde los niveles de exigencia y de calidad en el servicio no dejan de incrementarse.

El curso de Técnico en Cocina y Gastronomía ha sido desarrollado en función del temario aprobado en RD 942/2003, del Ministerio de Educación que determina la posibilidad de obtener los Títulos de Formación Profesional a través de las pruebas libres convocadas por cada Comunidad Autónoma. La superación de las pruebas oficiales conduce a la Obtención del Título Oficial de F.P de Grado Medio en la especialidad cursada.

# ÁMBITO LABORAL

Un Técnico en Cocina y Gastronomía podrá desarrollará su trabajo en empresa de hostelería y restauración, en hoteles y complejos hoteleros, comedores de empresa y en general en todos aquellos lugares en los que se necesite de un profesional en la elaboración y preparación de comidas.

Las principales salidas profesionales de un Técnico en Cocina y Gastronomía son:


© icaformación2026

- Cocinero.
- Jefe de Cocina.
- Ayudante de cocina.
- Jefe de compras.

# ¿A QUIÉN VA DIRIGIDO? // REQUISITOS

Este curso de Técnico en Cocina y Gastronomía se dirige a todas aquellas personas que quieran aprender una profesión tan vocacional como la de cocinero y hacer de la cocina y la restauración su carrera profesional de futuro. El curso se ha desarrollado considerando que alumno no tiene conocimientos ni experiencia previa en las materias impartidas.

Aquellas personas que quieran obtener la titulación oficial de formación profesional de Técnico en Cocina y Gastronomía presentándose a las pruebas libres que se convocan en las Comunidades Autónomas, deberán cumplir los siguientes requisitos:

- Tener al menos 18 años de edad (cumplido en el año natural de la convocatoria).
- Tener un nivel de estudios mínimo Graduado en Educación Secundaria Obligatoria o equivalente (Título de Graduado en Educación Secundaria; título de Técnico Auxiliar; título de Técnico; haber superado el segundo curso de B.U.P., con un máximo de 2 materias pendientes; Haber superado el segundo curso del primer ciclo experimental de reforma de las enseñanzas medias; haber superado, de las enseñanzas de Artes Aplicadas y Oficios Artísticos, el tercer curso del Plan de 1963 o segundo de comunes experimental; Haber superado otros estudios declarados equivalentes a efectos académicos con alguno de los anteriores; haber superado la prueba de acceso a los ciclos formativos de grado medio; haber superado la prueba de acceso a la Universidad para mayores de veinticinco años).
- En función de la comunidad autónoma, puede ser exigido a aquellas personas que no residen en la comunidad, el haber superado con anterioridad algún módulo profesional del ciclo formativo que desee obtener en centros educativos de dicha comunidad.

# OBJETIVOS DEL CURSO

El objetivo principal de este curso de Técnico en Cocina y Gastronomía es el de capacitar al alumno en la realización de las tareas propias de un Cocinero o Jefe de Cocina, proporcionándole la formación necesaria para la preparación, elaboración, conservación y presentación de las elaboraciones culinarias.

Una vez superadas todas las materias del curso de Técnico en Cocina y Gastronomía, el alumno será capaz de:

- Conocer y realizar los procesos de preelaboración de las diferentes materias primas.
- Realizar y preparar platos elaborados.


© icaformación2026

- Realizar la decoración de los paltos terminados.
- Conocer y realizar los procesos de envasado y conservación para cada género o preparación culinaria.
- Saber determinar las necesidades de materias primas para la producción en cocina.
- Realizar la recepción, el almacenaje y la distribución de las materias primas.
- Organizar la zona de trabajo. Puesta a punto de maquinaria, utiliza y herramientas.
- Conocer y aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental.
- Conocer y aplicar los protocolos de higiene y calidad durante todo el proceso productivo.
- Este curso incluye los conocimientos necesarios para:
- Realizar las tareas de nivel básico de prevención de riesgos laborales.
- Capacitar para la obtención del carné de manipulador de alimentos.

# CONTENIDO DEL CURSO

Los materiales Didácticos que recibirás para realizar el Curso han sido desarrollados por expertos en Formación Abierta, para que desarrolles los conocimientos de los contenidos de los mismos sin necesidad de acudir a clases presenciales, a tu ritmo y desde cualquier lugar, lo que te da la ventaja de conseguir los objetivos que te plantees de acuerdo a tu capacidad y el tiempo del que dispongas.

## UNIDAD DIDÁCTICA 1. OFERTA GASTRONÓMICA

- TEMA 1. Organización de la Empresas de Restauración
- TEMA 2. Tendencias en Restauración
- TEMA 3. Interpretación de las Propiedades Dietéticas y Nutricionales Básicas de los Alimentos
- TEMA 4. Determinación de la Oferta Gastronómica
- TEMA 5. Cálculo de los Costes Globales de la Oferta

## UNIDAD DIDÁCTICA 2. PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS

- TEMA 1. Materias Primas I
- TEMA 2. Materias Primas II


© icaformación2026

- TEMA 3. Preparación de la Maquinaria y Configuración de la Cocina
- TEMA 4. Preelaboración de Materias Primas en la Cocina
- TEMA 5. Regeneración y Conservación de Materias Primas

## UNIDAD DIDÁCTICA 3. TÉCNICAS CULINARIAS

- TEMA 1. Confección de Elaboraciones Básicas de Múltiples Aplicaciones: Fondos
- TEMA 2. Confección de Elaboraciones Básicas de Múltiples Aplicaciones: Salsa
- TEMA 3. Elaboración de Guarniciones y Elementos de Decoración
- TEMA 4. Realización de Montajes y Presentaciones
- TEMA 5. Desarrollo de los Servicios en Cocina

## UNIDAD DIDÁCTICA 4. PROCESOS BÁSICOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

- TEMA 1. Materias Primas y Equipamiento en Repostería
- TEMA 2. Organización de las Tareas para la Elaboración de Postres en Restauración
- TEMA 3. Elaboración de Postres a Base de Frutas
- TEMA 4. Elaboración de Helados y Sorbetes

## UNIDAD DIDÁCTICA 5. SEGURIDAD E HIGIENE EN LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- TEMA 1. Limpieza y Desinfección de Equipos e Instalaciones
- TEMA 2. Mantenimiento y Aplicación de las Buenas Prácticas
- TEMA 3. Aplicación de Sistemas de Autocontrol
- TEMA 4. Retirada Selectiva de Residuos y Ahorro de Recursos Naturales
- TEMA 5. Prevención de Riesgos Laborales

## UNIDAD DIDÁCTICA 6. FORMACIÓN Y ORIENTACIÓN LABORAL


© icaformación2026

- TEMA 1. BÚSQUEDA ACTIVA DE EMPLEO
- TEMA 2. GESTIÓN DEL CONFLICTO Y EQUIPOS DE TRABAJO
- TEMA 3. CONTRATO DE TRABAJO
- TEMA 4. SEGURIDAD SOCIAL, EMPLEO Y DESEMPLEO
- TEMA 5. EVALUACIÓN DE RIESGOS PROFESIONALES
- TEMA 6. PLANIFICACIÓN DE LA PREVENCIÓN DE RIESGOS EN LA EMPRESA
- TEMA 7. APLICACIÓN DE MEDIDAS DE PREVENCIÓN Y PROTECCIÓN EN LA EMPRESA

## UNIDAD DIDÁCTICA 7. EMPRESA E INICIATIVA EMPRENDEDORA

- TEMA 1. INICIATIVA EMPRENDEDORA
- TEMA 2. LA EMPRESA Y SU ENTORNO
- TEMA 3. CREACIÓN Y PUESTA EN MARCHA DE UNA EMPRESA
- TEMA 4. FUNCIÓN ADMINISTRATIVA

# EVALUACIÓN

El método de enseñanza de este curso contiene gran número de ejercicios de evaluación.

- Cuestionarios de Autoevaluación.- Un cuestionario de autoevaluación en cada uno de los temas del curso, que componen cada módulo.
- Exámenes de Evaluación.- Correspondientes a cada módulo, que deberán enviarse al Centro para su corrección.

# BOLSA DE EMPLEO

El alumn@, al acabar su formación, podrá solicitar este servicio de forma gratuita a nuestro Departamento de Bolsa de Empleo,  que le ofrecerá:


© icaformación2026

- La orientación necesaria para ayudarle en la Búsqueda del Empleo relacionado con la formación que ha realizado con nuestro Centro.
- Información sobre Ofertas de Empleo localizadas a través de nuestro “Observatorio de Empleo” que todos nuestros alumnos pueden consultar a través de su acceso de usuario en esta página web.

Consideramos necesario resaltar la importancia de la búsqueda activa de empleo, realizada por parte de los propios alumn@s, ya que el Centro no garantiza la contratación de los mismos, puesto que los procesos de selección dependen íntegramente de las empresas que ofertan los puestos de trabajo.

Nuestros alumnos consiguen generalmente en un corto período de tiempo, mejorar su situación laboral debido a la Formación que han realizado.

# ACREDITACIÓN Y DIPLOMA

Al haber contratado el material didáctico del cursos en formato libro y /o carpetas de anillas y una vez finalizados y aprobados todos los exámenes del curso, de acuerdo a la valoración realizada por el tutor/a asignado/a, se recibirán los correspondientes Diplomas, donde se acreditarán los conocimientos adquiridos: Estos estudios no tienen efectos académicos y están comprendidos en el ámbito de aplicación del Real Decreto 2641/1980 de 7 de noviembre. (B.O.E., del 12 de diciembre).

“Técnico en Cocina y Gastronomía”


© icaformación2026