

**FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD**

**(HOTR0408) COCINA (27/02/2008)**

**COMPETENCIA GENERAL:** Desarrollar los procesos de preelaboración, preparación, presentación y conservación de toda clase de alimentos y definir ofertas gastronómicas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

NIV.	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:
2	HOT093_2 COCINA. (RD. 295/2004 de 20 de febrero y modificaciones publicadas en el RD 1700/2007, de 14 de diciembre)	UC0711_2	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	• 5010.001.7. Cocinero.
		UC0259_2	Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.	
		UC0260_2	Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.	
		UC0261_2	Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.	
		UC0262_2	Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.	

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional				Duración	
H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas	Máx. Horas Distancia
60	MF0711_2: Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería.	60		60	50
90	MF0259_2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento.	70		70	50
240	MF0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos.	190	UF0063: Preelaboración y conservación de vegetales y setas.	60	40
			UF0064: Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos.	60	50
			UF0065: Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza.	70	40
240	MF0261_2: Técnicas culinarias.	240	UF0066: Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.	70	40
			UF0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.	60	40
			UF0068: Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza.	70	30
			UF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales.	40	20
180	MF0262_2: Productos culinarios.	170	UF0070: Cocina creativa o de autor.	30	30
			UF0071: Cocina española e internacional.	80	20
			UF0072: Decoración y exposición de platos.	60	20
	MP0017: Módulo de prácticas profesionales no laborales.	80		80	
830		<b>Duración certificado de profesionalidad</b>		<b>810</b>	<b>430</b>
				<b>Total %</b>	<b>53,08</b>

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Titulación requerida	Experiencia Profesional requerida	
			Con titulación	Sin titulación
Demostrar o acreditar un nivel de competencia que asegure la formación mínima necesaria para cursar el módulo con aprovechamiento:				
MF0711_2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comunicación en lengua castellana.</li> <li>Competencia matemática.</li> <li>Competencia digital.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos.</li> <li>Licenciado en Biología</li> <li>Licenciado en Bioquímica</li> <li>Licenciado en Química.</li> <li>Licenciado en farmacia.</li> <li>Licenciado en Veterinaria.</li> <li>Licenciado en Ciencias ambientales.</li> <li>Ingeniero agrónomo.</li> <li>Ingeniero Técnico agrícola, especialidad en industrias agrarias y alimentarias.</li> <li>Diplomado en nutrición Humana y dietética.</li> </ul>	2 años	Imprescindible requisito de titulación
MF0259_2:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comunicación en lengua castellana.</li> <li>Competencia matemática.</li> <li>Competencia en ciencia.</li> <li>Competencia en tecnología.</li> <li>Competencia digital.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Diplomado en Turismo.</li> <li>Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos.</li> <li>Técnico Superior en Restauración</li> <li>Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional de Hostelería y Turismo en el área de restauración.</li> </ul>	2 años	5 años
MF0260_2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comunicación en lengua castellana.</li> <li>Competencia matemática.</li> <li>Competencia en ciencia.</li> <li>Competencia en tecnología.</li> <li>Competencia digital.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos.</li> <li>Técnico Superior en Restauración</li> <li>Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional de Hostelería y Turismo en el área de restauración.</li> </ul>	2 años	5 años
MF0261_2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comunicación en lengua castellana.</li> <li>Competencia matemática.</li> <li>Competencia en ciencia.</li> <li>Competencia en tecnología.</li> <li>Competencia digital.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos.</li> <li>Técnico Superior en Restauración</li> <li>Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional de Hostelería y Turismo en el área de restauración</li> </ul>	2 años	5 años
MF0262_2:	<ul style="list-style-type: none"> <li>Comunicación en lengua castellana.</li> <li>Competencia matemática.</li> <li>Competencia en ciencia.</li> <li>Competencia en tecnología.</li> <li>Competencia digital.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos.</li> <li>Técnico Superior en Restauración</li> <li>Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional de Hostelería y Turismo en el área de restauración.</li> </ul>	2 años	5 años

Espacio Formativo	Superficie m <sup>2</sup> 15 Alumnos	Superficie m <sup>2</sup> 25 Alumnos
Aula de gestión	45	60
Taller de cocina	135	135
Almacén	20	20

Certificado de profesionalidad que deroga	Cocinero/a (Real Decreto 301/96)
---	----------------------------------