

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD
(HOTR0110) DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA (RD 1526/2011, de 31 de octubre)

Competencia General: Administrar unidades de producción culinaria, gestionar sus procesos prestando asistencia técnica y operativa y determinar ofertas gastronómicas, optimizando los recursos materiales y humanos de modo que se satisfagan los objetivos de la organización y las expectativas de los clientes.

| Nivel | Cualificación profesional de referencia | Unidades de competencia | | Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados |
|-------|---|-------------------------|---|---|
| 3 | HOT332_3 DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA (RD 1700/2007 de 14 de diciembre) | UC1058_3 | Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación conservación y regeneración de alimentos. | <ul style="list-style-type: none"> • 3734.1024 Jefe/a de partida. • 3734.1015 Jefe/a de cocina. • Segundo/a jefe/a de cocina. • Jefe/a de Catering. • 5210.1012 Encargado/a de Economato |
| | | UC1059_3 | Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones. | |
| | | UC1060_3 | Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor. | |
| | | UC1061_3 | Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería. | |
| | | UC1062_3 | Catar alimentos para su selección y uso en hostelería. | |
| | | UC0711_2 | Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. | |
| | | UC1063_3 | Diseñar ofertas gastronómicas. | |
| | | UC1064_3 | Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración. | |
| | | UC1065_3 | Organizar procesos de producción culinaria. | |
| | | UC1066_3 | Administrar unidades de producción culinaria | |

| CORRESPONDENCIA CON EL CATÁLOGO MODULAR DE FORMACIÓN PROFESIONAL | | | | | Duración | |
|--|--|---|--------|---|----------|----------------------|
| Código | Módulos formativos | Horas | Código | Unidades formativas | Horas | Máx. horas distancia |
| MF1058_3 | Tratamiento de géneros culinarios. | 110 | UF1355 | Supervisión de las operaciones preliminares o técnicas de manipulación | 50 | 40 |
| | | | UF1356 | Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial. | 30 | 20 |
| | | | UF1357 | Regeneración óptima de los alimentos. | 30 | 20 |
| MF1059_3 | Elaboración culinaria. | 230 | UF1358 | Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place | 60 | 40 |
| | | | UF1359 | Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas. | 90 | 70 |
| | | | UF1360 | Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización | 80 | 50 |
| MF1060_3 | Cocina creativa y de autor | 80 | | | 80 | 60 |
| MF1061_3 | Procesos de repostería. | 150 | UF1361 | Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería. | 70 | 40 |
| | | | UF1362 | Realización de decoraciones de repostería y expositores. | 40 | 20 |
| | | | UF1363 | Aplicación de los métodos de conservación y regeneración de los preparados de repostería. | 40 | 20 |
| MF1062_3 | Cata de alimentos en hostelería. | 60 | | | 60 | 30 |
| MF0711_2 | Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. | 60 | | | 60 | 50 |
| MF1063_3: | Ofertas gastronómicas. | 80 | | | 80 | 60 |
| MF1064_3 | Aprovisionamiento en restauración. | 90 | | | 90 | 60 |
| MF1065_3 | Organización de procesos de cocina. | 80 | | | 80 | 60 |
| MF1066_3 | Administración en cocina. | 90 | | | 90 | 50 |
| MP0288 | Módulo de prácticas profesionales no laborales | 80 | | | 80 | -- |
| | | Duración total del certificado de profesionalidad | | | 1110 | 690 |

| CRITERIOS DE ACCESO Y CONDICIONES | | | PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES O FORMADORAS | | | |
|-----------------------------------|--|--------|--|--|-----------------------------------|------------------|
| | | | Acreditación requerida | | Experiencia profesional requerida | |
| | | | | | Con Acreditación | Sin Acreditación |
| MF1058_3 | Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes: <ul style="list-style-type: none"> – Estar en posesión del título de Bachiller. – Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3. – Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional. | UF1355 | | <ul style="list-style-type: none"> ● Licenciado/a, ingeniero/a, arquitecto/a o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. ● Diplomado/a , ingeniero/a técnico/a , arquitecto/a técnico/a o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. ● Técnico/a superior en Dirección de Cocina. ● Técnico/a superior en Dirección de Servicios de Restauración. ● Técnico/a Superior en Industria alimentaria. ● Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y Turismo en el Área de Restauración. | 2 años | 4 años |
| | | UF1356 | | | | |
| | | UF1357 | | | | |
| MF1059_3 | Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior. | UF1358 | Las unidades formativas de este módulo se impartirán siguiendo la secuencia establecida. | <ul style="list-style-type: none"> ● Licenciado/a, ingeniero/a, arquitecto/a o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. ● Diplomado/a, ingeniero/a técnico/a , arquitecto/a técnico/a o el título de grado correspondiente o otros títulos equivalentes. ● Técnico/a Superior en Dirección de Servicios de Restauración. ● Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y Turismo en el Área de Restauración. | 2 años | 4 años |
| UF1359 | | | | | | |
| MF1060_3 | | UF1360 | | | | |
| MF1061_3 | Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años. Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación. | UF1361 | Las unidades formativas de este módulo se impartirán siguiendo la secuencia establecida. | <ul style="list-style-type: none"> ● Licenciado/a, ingeniero/a, arquitecto/a o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. ● Diplomado/a, ingeniero/a técnico/a, arquitecto/a técnico/a o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. ● Técnico/a Superior en Dirección de Servicios de Restauración. ● Técnico/a Superior en Industria alimentaria. ● Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y Turismo en el Área de Restauración. | 2 años | 4 años |
| | | UF1362 | | | | |
| | | UF1363 | | | | |

| | | | | | | |
|-----------|---|--|--|---|--------|--|
| MF1062_3 | <p>Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar en posesión del título de Bachiller. - Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3. | | | <ul style="list-style-type: none"> ● Licenciado/a , ingeniero/a , arquitecto/a o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. ● Diplomado/a, ingeniero/a técnico/a , arquitecto/a técnico/a o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. ● Técnico/a Superior en Dirección de Servicios de Restauración. ● Técnico/a superior en Industria Alimentaria. ● Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y Turismo en el Área de Restauración. | 2 años | 4 años |
| MF0711_2 | <ul style="list-style-type: none"> - Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional. - Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior. | | | <ul style="list-style-type: none"> ● Licenciado/a en Ciencia y Tecnología de los alimentos; Medicina y cirugía; Biología.; Bioquímica; Química; Enología.; Farmacia; Veterinaria.; Ciencias ambientales. ● Licenciado/a en Ciencias del Mar. ● Ingeniero/a agrónomo/a ● Ingeniero/a Técnico/a agrícola, especialidad en industrias Agrarias y alimentarias. ● Diplomado/a en nutrición Humana y dietéticas. | 1 año | Imprescindible requisito de titulación |
| MF1063_3: | <ul style="list-style-type: none"> - Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años. - Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación. | | | <ul style="list-style-type: none"> ● Licenciado/a , ingeniero/a , arquitecto/a o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. ● Diplomado/a, ingeniero/a técnico/a , arquitecto/a técnico/a o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. ● Técnico/a Superior en Dirección de Servicios de Restauración. ● Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y Turismo en el Área de Restauración. | 2 años | 4 años |
| MF1064_3 | <p>Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar en posesión del título de Bachiller. - Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3. | | | <ul style="list-style-type: none"> ● Licenciado/a , ingeniero/a , arquitecto/a o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. ● Diplomado/a , ingeniero/a técnico/a , arquitecto/a técnico/a o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. ● Técnico/a superior en Dirección de Cocina. ● Técnico/a Superior en Dirección de Servicios de Restauración. | 2 años | 4 años |

| | | | | | | |
|----------|---|--|--|--|--------|--------|
| MF1065_3 | <p>Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Estar en posesión del título de Bachiller. - Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 3. - Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 2 de la misma familia y área profesional. - Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado superior o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado superior. | | | | 2 años | 4 años |
| MF1066_3 | <ul style="list-style-type: none"> - Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años. - Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación. | | | <ul style="list-style-type: none"> ● Licenciado/a , ingeniero/a , arquitecto/a o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. ● Diplomado/a , ingeniero/a técnico/a , arquitecto/a técnico/a o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. ● Técnico/a Superior en Dirección de Servicios de Restauración. ● Técnico/a superior en Industria Alimentaria. ● Certificado de profesionalidad de nivel 3 de la familia profesional Hostelería y Turismo en el Área de Restauración. | 2 años | 4 años |

Competencia docente de acuerdo con la regulación que se establezca

| ESPACIO FORMATIVO | Superficie m2 15 alumnos/as | Superficie m2 25 alumnos/as |
|-------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Aula de gestión | 45 | 60 |
| Taller de cocina y repostería | 135 | 135 |
| Almacén | 20 | 20 |

| | |
|--|--|
| CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD QUE DEROGA | |
|--|--|