

HOSTELERÍA Y TURISMO

Área Profesional: Restauración

FICHA DE CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD

(HOTR0408) COCINA (RD 1376/2008 de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto)

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 alimentarias.

Nivel	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia		Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados *
2	HOT093_2 COCINA. (RD 295/04 de 20 de febrero y modificaciones publicadas en el RD 1700/07 de 14 de diciembre)	UC0711_2:	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 5010.001.7 Cocinero/a
		UC0259_2	Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar 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	
Código	Módulos formativos	Horas	Código	Unidades formativas	Horas	Máx. horas distancia
MF0711_2	Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería	60			60	50
MF0259_2	Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento	70			70	50
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
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 y caza	70	30
			UF0069	Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales	40	20
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	--
Duración total del certificado de profesionalidad					810	430

CRITERIOS DE ACCESO Y CONDICIONES				PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES O FORMADORAS				
				Acreditación requerida		Experiencia profesional requerida		
						Con Acreditación	Sin Acreditación	
MF0711_2	Deberá cumplir alguno de los requisitos siguientes: – Estar en posesión del título de Graduado en Educación Secundaria Obligatoria			<ul style="list-style-type: none"> ▪ Licenciado/a en Ciencia y Tecnología de los alimentos; Medicina y Cirugía; Biología, o en Bioquímica, o en Química.; Farmacia, o en Veterinaria; Enología; Ciencias ambientales; Ciencias del mar. ▪ Ingeniero/a agrónomo/a ▪ Ingeniero/a Técnico/a agrícola, especialidad en industrias agrarias y alimentarias. ▪ Diplomado/a en nutrición Humana y dietética 	2 años	Imprescindible requisito de acreditación		
MF0259_2	– Estar en posesión de algún certificado de profesionalidad de nivel 2.				1 año	3 años		
MF0260_2	– Estar en posesión de un certificado de profesionalidad de nivel 1 de la misma familia y área profesional	UF0063	Para el acceso a estos módulos mediante la oferta modular, es aconsejable que el alumno cuente con las capacidades recogidas en el módulo de "Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería".	<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 y Técnico/a Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo ▪ Certificado de Profesionalidad de nivel 2 y 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y turismo. 	1 año	3 años		
MF0261_2	– Cumplir el requisito académico de acceso a los ciclos formativos de grado medio o haber superado las correspondientes pruebas de acceso a ciclos de grado medio	UF0064					1 año	3 años
	– Tener superada la prueba de acceso a la universidad para mayores de 25 años y/o de 45 años	UF0065					1 año	3 años
	– Tener, de acuerdo con la normativa que se establezca, los conocimientos formativos o profesionales suficientes que permitan cursar con aprovechamiento la formación.	UF0066					1 año	3 años
		UF0067					1 año	3 años
		UF0068					1 año	3 años
		UF0069					1 año	3 años
		UF0070					1 año	3 años
		UF0071			1 año	3 años		
		UF0072			1 año	3 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	135	135
Almacén	20	20

CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD QUE DEROGA	Real Decreto 301/96, por el que se establece el certificado de profesionalidad de la ocupación de Cocinero/a
CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD EQUIVALENTES	"Cocina"

*** REQUISITOS NECESARIOS PARA EL EJERCICIO PROFESIONAL**

La formación establecida en el presente real decreto en el módulo formativo de "Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería", garantiza el nivel de conocimientos necesarios para posibilitar la realización de la manipulación de alimentos, según las exigencias establecidas por las administraciones competentes.

Para ejercer las actividades relacionadas con el área de restauración, es necesario estar en posesión del "Carné de manipulador de alimentos", según la normativa establecida por la correspondiente Administración competente.