

**Denominación:** (HOTR0108) OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA**Familia profesional:** Hostelería y Turismo**Modalidad:** Teleformación / Presencial**Área profesional:** Restauración**Nivel de cualificación profesional:** 1**Duración:**

El Certificado de Profesionalidad tiene una duración total de 380 horas, repartidas del siguiente modo:

- ✓ 269 horas teleformación en el **Campus Virtual FO&CO**
- ✓ 31 horas presenciales
  - 24 horas de tutorías presenciales en el centro de formación
  - 7 horas de evaluación presencial en el centro de formación
- ✓ 80 horas prácticas en **centros de trabajo \***

\*Módulo posible de convalidar según experiencia profesional.

**TOTAL: 380 horas****➤ OBJETIVOS:**

El objetivo general a alcanzar el desarrollo de esta acción formativa es que los participantes sean capaces de preelaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas y asistir en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

**➤ ENTORNO PROFESIONAL:**

- ✓ **Ámbito profesional:** Desarrolla su actividad profesional como auxiliar o ayudante, tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería. En pequeños establecimientos de restauración puede desarrollar su actividad con cierta autonomía.
- ✓ **Sectores productivos:** Sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de preelaboración y elaboración de alimentos y bebidas, como sería el sector de hostelería y, en su marco, los subsectores de hotelería y restauración (tradicional, evolutiva y colectiva). También en establecimientos dedicados a la preelaboración y comercialización de alimentos crudos, tiendas especializadas en comidas preparadas, empresas dedicadas al almacenamiento, envasado y distribución de productos alimenticios, etc.
- ✓ **Ocupaciones o puestos de trabajo relacionados:**
  - Auxiliar de cocina
  - Ayudante de cocina
  - 5150.009.6 Encargado de economato y bodega (hostelería)

- Empleado de pequeño establecimiento de restauración

### Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

- Carné de manipulación de alimentos exigido por la Administración competente.
- Jefe de reservas
- Coordinador de calidad
- Promotor turístico

### ➤ ESTRUCTURA

(HOTR0108) OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA			
Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
MF0255_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.	120	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30
		UF0054: Aprovisionamiento de materias primas en cocina.	30
		UF0055: Preelaboración y conservación culinarias	60
MF0256_1: Elaboración culinaria básica.	180	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30
		UF0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria	90
		UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos.	60
MP0014	80	Módulo de prácticas profesionales no laborales de Operaciones básicas de cocina.	80
<b>Duración horas módulos formativos</b>			<b>380</b>

### ➤ METODOLOGÍA:

La metodología de este curso combina la **modalidad online** con la **presencial**, poniendo a tu disposición un equipo docente que te facilitará el apoyo que necesites, así como una serie de herramientas que fomenten el contacto con tus compañeros y la participación activa del alumnado, necesaria para tu aprendizaje.

### ➤ METODOLOGÍA ONLINE:

La metodología del **Campus Virtual FO&CO** se basa en la utilización de procedimientos y herramientas que implican activamente al alumnado en el proceso de formación, en un entorno flexible e interactivo.

El Campus presenta un contenido multimedia e interactivo que, combina el texto con índices, mapas, tablas de contenido, esquemas, epígrafes o titulares de fácil discriminación, secuenciados pedagógicamente de manera que faciliten tu comprensión.

Los cursos incluyen:

- Actividades de aprendizaje
- Actividades en equipo
- Controles con pruebas objetivas
- Casos prácticos
- Elementos multimedia y recursos didácticos: esquemas, fotografías, mapas conceptuales, etc.
- Videos explicativos relacionados con el contenido
- Glosario de términos.
- Resumen al final de cada Unidad
- Foros de discusión
- Salas de Chat
- Videoconferencia

Con estos elementos pretendemos que puedas profundizar en los contenidos y aprovechar al máximo tu aprendizaje.

### ➤ METODOLOGÍA PRESENCIAL EN EL CENTRO DE FORMACIÓN

El curso está basado también en la formación práctica, con una serie de **tutorías presenciales** a realizar en el centro de formación bajo la supervisión de un tutor.

Estas tutorías permiten al tutor evaluar las habilidades personales y sociales, así como los conocimientos vinculados a la profesionalidad del alumnado.

Al finalizar cada curso habrá una prueba de **evaluación presencial**.

Cada alumno recibirá una guía donde se detallarán los días de sesiones presenciales, tutor y centro de formación.