

Denominación: (HOTR0408) COCINA

Familia profesional: Hostelería y Turismo	Modalidad: Teleformación / Presencial	Duración: El Certificado de Profesionalidad tiene una duración total de 810 horas, repartidas del siguiente modo: <ul style="list-style-type: none"> ✓ 730 horas teleformación en el Campus Virtual FO&CO ✓ 87 horas presenciales <ul style="list-style-type: none"> ○ 68 horas de tutorías presenciales en el centro de formación ○ 19 horas de evaluación presencial en el centro de formación ✓ 80 horas prácticas en centros de trabajo * <i>*Módulo posible de convalidar según experiencia profesional.</i>
Área profesional: Restauración	Nivel de cualificación profesional: 2	

TOTAL: 810 horas

➤ **OBJETIVOS:**

El objetivo general a alcanzar el desarrollo de esta acción formativa es que los participantes sean capaces de llevar a cabo 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

➤ **ENTORNO PROFESIONAL:**

- ✓ **Ámbito profesional:** Desarrolla su actividad profesional tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, aunque también puede trabajar por cuenta propia en pequeños establecimientos del subsector de restauración.
- ✓ **Sectores productivos:** Se ubica, principalmente, en sectores y subsectores productivos y de prestación de servicios en los que se desarrollan procesos de preelaboración, elaboración y, en su caso, servicio 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:**
 - Cocinero

Requisitos necesarios para el ejercicio profesional:

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

➤ **ESTRUCTURA**

(HOTR0408) COCINA			
Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
MF0259_2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento	70		70
MF0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos.	190	UF0063: Preelaboración y conservación de vegetales y setas.	60
		UF0064: Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos.	60
		UF0065: Preelaboración y conservación de carnes, arroces y caza.	70
MF0261_2: Técnicas culinarias	240	UF0066: Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.	70
		UF0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.	60
		UF0068: Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza.	70
		UF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales.	40
MF0262_2: Productos culinarios	170	UF0070: Cocina creativa o de autor.	30
		UF0071: Cocina española e internacional.	80
		UF0072: Decoración y exposición de platos.	60
MF0711_2: Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería.	60		60
MP0014	80	Módulo de prácticas profesionales no laborales de Operaciones básicas de cocina.	80
Duración horas módulos formativos			810

➤ **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 formaci