

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 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

H. Q	Módulos certificado	H. CP	Unidades formativas	Horas
60	MF0711_2: Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería.	60		60
90	MF0259_2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento.	70		70
240	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, aves y caza.	70
240	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, caza.	70
			UF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales.	40
180	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
	MP0017: Módulo de prácticas profesionales no laborales.	80		
810	Duración horas totales certificado profesionalidad	810	Duración horas módulos formativos	730

CRITERIOS DE ACCESO		PRESCRIPCIONES DE LOS FORMADORES		
		Acreditación requerida	Experiencia profesional requerida	
			Con acreditación	Sin acreditación
MF0711_2	Serán los establecidos en el artículo 4 del Real Decreto que regula el certificado de profesionalidad de la familia profesional al que acompaña este anexo	<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos. • Licenciado en Medicina y Cirugía. • Licenciado en Biología. • Licenciado en Bioquímica. • Licenciado en Química. • Licenciado en Enología. • Licenciado en Farmacia. • Licenciado en Veterinaria. • Licenciado en Ciencias ambientales. • Licenciado en Ciencias del Mar. • Ingeniero agrónomo. • Ingeniero Técnico agrícola, especialidad en industrias Agrarias y alimentarias. • Diplomado en nutrición Humana y dietéticas. 	1 año	Imprescindible acreditación
MF0259_2		<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. • Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo. 	1 año	3 años
MF0260_2		<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. • Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo. 	1 año	3 años
MF0261_2		<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. • Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo. 	1 año	3 años
MF0262_2		<ul style="list-style-type: none"> • Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes. • Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo. • Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo. 	1 año	3 años

Espacio Formativo	Superficie m² 15 Alumnos	Superficie m² 25 Alumnos
Aula de gestión	45	60
Taller de cocina	135	135
Almacén	20	20

Certificado de profesionalidad que deroga	Cocinero/a (RD. 301/96)
--	-------------------------