

**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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>5010.001.7. Cocinero.</li> </ul>
		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		
<b>810</b>	<b>Duración horas totales certificado profesionalidad</b>	<b>810</b>	<b>Duración horas módulos formativos</b>	<b>730</b>

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"> <li>• Licenciado en Ciencia y Tecnología de los alimentos.</li> <li>• Licenciado en Medicina y Cirugía.</li> <li>• Licenciado en Biología.</li> <li>• Licenciado en Bioquímica.</li> <li>• Licenciado en Química.</li> <li>• Licenciado en Enología.</li> <li>• Licenciado en Farmacia.</li> <li>• Licenciado en Veterinaria.</li> <li>• Licenciado en Ciencias ambientales.</li> <li>• Licenciado en Ciencias del Mar.</li> <li>• Ingeniero agrónomo.</li> <li>• Ingeniero Técnico agrícola, especialidad en industrias Agrarias y alimentarias.</li> <li>• Diplomado en nutrición Humana y dietéticas.</li> </ul>	1 año	Imprescindible acreditación
MF0259_2		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>• Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>• Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo.</li> <li>• Certificado de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo.</li> </ul>	1 año	3 años
MF0260_2		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>• Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>• Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo.</li> <li>• Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo.</li> </ul>	1 año	3 años
MF0261_2		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>• Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>• Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo.</li> <li>• Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo.</li> </ul>	1 año	3 años
MF0262_2		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>• Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.</li> <li>• Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y Turismo.</li> <li>• Certificados de profesionalidad de nivel 3 del área profesional de Restauración de la familia profesional de Hostelería y Turismo.</li> </ul>	1 año	3 años

<b>Espacio Formativo</b>	<b>Superficie m<sup>2</sup> 15 Alumnos</b>	<b>Superficie m<sup>2</sup> 25 Alumnos</b>
Aula de gestión	45	60
Taller de cocina	135	135
Almacén	20	20

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