

FAMILIA PROFESIONAL: **Hostelería y Turismo (HOT)**DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: **HOTR0108 - OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA**

NIVEL: 1

RD 1376/2008 (01-08-2008)

DURACIÓN TOTAL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: **350****270**DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA: **080**DURACIÓN MÓDULO FORMACIÓN PRÁCTICA EN CENTROS DE TRABAJO: **080**

DENOMINACIÓN MÓDULO FORMATIVO (MF)	DURACIÓN TOTAL MF	DURACIÓN PRUEBA PRESENCIAL FINAL (*)	DENOMINACIÓN UNIDAD FORMATIVA (UF)	DURACIÓN UF	HORAS TUTORIA PRESENCIAL	CAPACIDADES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN EN TUTORIA PRESENCIAL
MF0255_1 - Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios	120	3	UF0053 - Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30	0	
			UF0054 - Aprovisionamiento de materias primas en cocina	30	3	C1 en lo referente a: CE1.2, CE1.4, CE1.5, CE1.6
			UF0055 - Preelaboración y conservación culinarias	60	6	C2 en lo referente a: CE2.4
MF0256_1 - Elaboración culinaria básica	180	4	UF0053 - Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración	30	0	
			UF0056 - Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria	90	9	C1 en lo referente a: CE1.3, CE1.4, CE1.5, CE1.6
			UF0057 - Elaboración de platos combinados y aperitivos	60	6	C1 en lo referente a: CE1.3, CE1.4