

**COCINA (RD 1376/2008)****FAMILIA PROFESIONAL : Hostelería y Turismo**

<b>NIVEL</b>	<b>2</b>	<b>CÓDIGO</b>	<a href="#">HOTR0408</a>
<b>DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:</b>	<b>810 Horas</b>	<b>NORMATIVA</b>	<a href="#">RD 1376/2008</a>

<b>UNIDADES DE COMPETENCIA</b>		<b>MÓDULOS FORMATIVOS</b>			
<b>Código</b>	<b>Denominación</b>	<b>Código</b>	<b>Denominación</b>	<b>Horas</b>	<b>Unidades Formativas</b>
UC0711_2	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	MF0711_2	Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería	60	
UC0259_2	Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	MF0259_2	Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento	70	
UC0260_2	Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	MF0260_2	Preelaboración y conservación de alimentos	190	- UF0063: Preelaboración y conservación de vegetales y setas (60 horas) - UF0064: Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos (60 horas) - UF0065: Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza. (70 horas)
UC0261_2	Prepara elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	MF0261_2	Técnicas culinarias	240	- UF0066: Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos (70 h). - UF0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos. (60 horas) - UF0068: Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza (70 horas) - UF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales (40 horas).
UC0262_2	Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional	MF0262_2	Productos culinarios	170	- UF0070: Cocina creativa o de autor. (30 horas) -UF0071: Cocina española e internacional. (80 horas) - UF0072: Decoración y exposición de platos. (60 horas)
		MP0017	Módulo de prácticas profesionales no laborales de Cocina	80	

<b>Correspondencia con títulos de Formación Profesional /Normativa</b>	<b>Requisitos necesarios para el ejercicio profesional</b>	<b>Certificado de Profesionalidad derogado</b>
<b>Técnico en Cocina y gastronomía</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">REAL DECRETO 1396/2007, de 29 de octubre</a></li> <li>• Currículo. <a href="#">ORDEN ESD 3408/2008 de 3 de noviembre</a></li> </ul> <b>Técnico en Servicios de restauración</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">RD 1690/2007, de 14 de diciembre.</a></li> </ul> <b>Técnico en Comercialización de Productos Alimentarios</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <a href="#">RD 189/2018</a></li> </ul>	<p>La formación establecida en el presente real decreto en el módulo formativo de "Seguridad e Higiene y protección ambiental en hostelería", garantiza el nivel de conocimientos necesarios para posibilitar la realización de la manipulación de alimentos, según las exigencias establecidas por las administraciones competentes.</p> <p>Para ejercer las actividades relacionadas con el área de restauración, es necesario estar en posesión del "Carné de manipulador de alimentos", según la normativa establecida por la correspondiente Administración competente.</p>	<b>Cocinero/a</b> HOTR20 <a href="#">RD 301/96</a>