

## DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA (RD 1526/2011)

### FAMILIA PROFESIONAL : Hostelería y Turismo

NIVEL	3	CÓDIGO	<a href="#">HOTR0110</a>
DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA:	1110 horas	NORMATIVA	<a href="#">RD 1526/2011</a>

UNIDADES DE COMPETENCIA		MÓDULOS FORMATIVOS			
Código	Denominación	Código	Denominación	Horas	Unidades Formativas
UC1058_3	Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación conservación y regeneración de alimentos	MF1058_3	Tratamiento de géneros culinarios	110	- UF1355: Supervisión de las operaciones preliminares y técnicas de manipulación. (50 horas). - UF1356: Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial. (30 horas). - UF1357: Regeneración óptima de los alimentos. (30 horas).
UC1059_3	Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones	MF1059_3	Elaboración culinaria	230	- UF1358: Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place (60 horas). - UF1359: Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas (90 horas) - UF1360: Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización (80 horas).
UC1060_3	Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor	MF1060_3	Cocina creativa y de autor	80	
UC1061_3	Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería	MF1061_3	Procesos de repostería	150	- UF1361: Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería. (70 horas). - UF1362: Realización de decoraciones de repostería y expositores (40 h) - UF1363: Aplicación de los métodos de conservación y regeneración de los preparados de repostería. (40 horas).
UC1062_3	Catar alimentos para su selección y uso en hostelería	MF1062_3	Cata de alimentos en hostelería	60	
UC0711_2	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	MF0711_2	Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60	
UC1063_3	Diseñar ofertas gastronómicas	MF1063_3	Ofertas gastronómicas	80	
UC1064_3	Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración	MF1064_3	Aprovisionamiento en restauración	90	
UC1065_3	Organizar procesos de producción culinaria	MF1065_3	Organización de procesos de cocina	80	
UC1066_3	Administrar unidades de producción culinaria	MF1066_3	Administración en cocina	90	
		MP0288	Módulo de prácticas profesionales no laborales en Dirección y producción en cocina	80	

Correspondencia con títulos de Formación Profesional / Normativa	Requisitos necesarios para el ejercicio profesional	Certificado de Profesionalidad derogado
<b>Técnico superior en Dirección en Servicios de Restauración</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo</a></li> </ul> <b>Técnico superior en Dirección de Cocina</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><a href="#">Real Decreto 687/2010 de 20 de mayo.</a></li> <li>Currículo: Orden EDU/2883/2010, de 2 de noviembre</li> </ul>	La formación establecida en el modulo formativo de Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería” garantizará el nivel de conocimientos necesarios para la correcta manipulación de los alimentos.	