

FAMILIA PROFESIONAL: **Hostelería y Turismo (HOT)**DENOMINACIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: **HOTR0110 - DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA**

NIVEL: 3

RD 1526/2011 (31-10-2011)

DURACIÓN TOTAL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: **1110****1110**DURACIÓN DE LA FORMACIÓN ASOCIADA: **1030****1030**DURACIÓN MÓDULO FORMACIÓN PRÁCTICA EN CENTROS DE TRABAJO: **080****080**

DENOMINACIÓN MÓDULO FORMATIVO (MF)	DURACIÓN TOTAL MF	DURACION PRUEBA PRESENCIAL FINAL (*)	DENOMINACIÓN UNIDAD FORMATIVA (UF)	DURACIÓN UF	HORAS TUTORIA PRESENCIAL	CAPACIDADES Y CRITERIOS DE EVALUACIÓN EN TUTORIA PRESENCIAL
MF0711_2 - Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería	60	2			0	
MF1058_3 - Tratamiento de géneros culinarios	110	4	UF1355 - Supervisión de las operaciones preliminares y técnicas de manipulación	50	6	C1 en lo referente a: CE1.2, CE1.3, CE1.4, CE1.5
			UF1356 - Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial	30	6	C2 en lo referente a: CE2.2
			UF1357 - Regeneración óptima de los alimentos	30	6	C2 en lo referente a: CE2.2
MF1059_3 - Elaboración culinaria	230	4	UF1358 - Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place	60	6	C3 en lo referente a: CE3.1, CE3.2, CE3.3, CE3.4
			UF1359 - Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas	90	9	C1, C2 en lo referente a: CE1.2, CE1.3, CE1.4, CE2.2, CE2.3, CE2.4
			UF1360 - Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización	80	9	C1, C2, C3 en lo referente a: CE1.2, CE2.2, CE3.6, CE3.7
MF1060_3 - Cocina creativa y de autor	80	3			6	C2 en lo referente a: CE2.2, CE2.3, CE2.4, CE2.5
MF1061_3 - Procesos de repostería	150	5	UF1361 - Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería	70	9	C1, C2 en lo referente a: CE1.5, CE2.7
			UF1362 - Realización de decoraciones de repostería y expositores	40	9	C1 en lo referente a: CE1.5, CE1.6, CE1.7
			UF1363 - Aplicación de los métodos de conservación y regeneración de los preparados de repostería	40	6	C1, C2, C3 en lo referente a: CE1.5, CE2.3, CE3.3
MF1062_3 - Cata de alimentos en hostelería	60	3			3	C1, C2 en lo referente a: CE1.4, CE2.3
MF1063_3 - Ofertas gastronómicas	80	3			0	
MF1064_3 - Aprovisionamiento en restauración	90	3			3	C4 en lo referente a: CE4.2
MF1065_3 - Organización de procesos de cocina	80	3			0	
MF1066_3 - Administración en cocina	90	3			0	