

(HOTR0108) Operaciones básicas de cocina
Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO
Área profesional: HOTR

R.D. 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el R.D. 619/2013, de 2 de agosto

COMPETENCIA GENERAL: Preelaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas y asistir en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos.

Nivel	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia
1	HOT091_1 OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (R.D. 295/2004, de 20 de febrero).	UC0255_1 Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.
		UC0256_1 Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional

Módulos formativos	Unidades formativas	H. UF	H. MF
MF0255_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30	120
	UF0054: Aprovisionamiento de materias primas en cocina.	30	
	UF0055: Preelaboración y conservación culinarias	60	
MF0256_1: Elaboración culinaria básica.	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30	180
	UF0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria	90	
	UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos.	60	
Duración horas módulos formativos.			270
MP0014: Módulo de prácticas profesionales no laborales			80
Duración horas totales certificado profesional.			350