



18/12/2023

Proyecto de real decreto XXX/2023, de XX de XXXXX por el que se regulan aspectos específicos de los grados A, B y C de Formación Profesional para la familia profesional Hostelería y Turismo.

La Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación, modificada por la Ley Orgánica 3/2020, de 29 de diciembre, dispone en su artículo 39.6 que el Gobierno, previa consulta a las Comunidades Autónomas, establecerá las titulaciones correspondientes a los estudios de formación profesional, así como los aspectos básicos del currículo de cada una de ellas. Aquellos aspectos del currículo, regulados por normativa básica, de los títulos de la formación profesional que requieran revisión y actualización podrán ser modificados por el Ministerio de Educación y Formación Profesional, previo informe del Consejo General de la Formación Profesional y del Consejo Escolar del Estado, manteniendo en todo caso el carácter básico del currículo resultante de dicha actualización.

Asimismo, la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, en su artículo 6.3 y 6.4 establece, en relación con la formación profesional, que el Gobierno fijará los objetivos, competencias, contenidos, resultados de aprendizaje y criterios de evaluación del currículo básico. Además, los contenidos del currículo básico requerirán el 50 por 100 de los horarios para las comunidades autónomas que tengan lengua cooficial y el 60 por 100 para aquellas que no la tengan.

La Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional dispone en su artículo 5.1 y 5.3 a) y b) que el Sistema de Formación Profesional está compuesto por el conjunto articulado de actuaciones dirigidas a identificar las competencias profesionales del mercado laboral, asegurar las ofertas de formación idóneas, posibilitar la adquisición de la correspondiente formación o, en su caso, el reconocimiento de las competencias profesionales, y poner a disposición de las personas un servicio de orientación y acompañamiento profesional que permita el diseño de itinerarios formativos individuales y colectivos y cumplirá conforme a un modelo de formación profesional, de reconocimiento y acreditación de competencias y de orientación profesional basado en itinerarios formativos facilitadores de la progresión en la formación y estructurado en una doble escala en cinco grados ascendentes (A, B, C, D y E) descriptivos de las ofertas formativas organizadas en unidades diseñadas según el Catálogo Nacional de Estándares de Competencia profesionales y en tres niveles de competencia profesional (1, 2 y 3), de acuerdo con lo dispuesto en el Catálogo Nacional de Estándares de Competencia profesionales, según los criterios establecidos de conocimientos, iniciativa, autonomía y complejidad de las tareas, en cada una de las ofertas de formación profesional.

El Real Decreto 659/2023 de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional, regula en su artículo 4 la organización de las ofertas formativas de Formación Profesional.

El Real Decreto 498/2020, de 28 de abril, por el que se desarrolla la estructura orgánica básica del Ministerio de Educación y Formación Profesional establece en su artículo 1 que el Ministerio de Educación y Formación Profesional es el Departamento de la Administración General del Estado encargado de la propuesta y ejecución de la política del Gobierno en materia educativa y de formación profesional del sistema educativo y para el empleo en los términos previstos en dicho real decreto. Y en particular, en su artículo 5 establece que a la Secretaría General de Formación Profesional le corresponde el establecimiento y actualización de los títulos de formación profesional, cursos de especialización y certificados de profesionalidad.



En relación con el contenido de carácter básico de este real decreto, se ha recurrido a una norma reglamentaria para establecer bases estatales conforme con el Tribunal Constitucional, que admite “excepcionalmente”, que las bases puedan establecerse mediante normas reglamentarias en determinados supuestos como ocurre en el presente caso, cuando “resulta complemento indispensable para asegurar el mínimo común denominador establecido en las normas legales básicas” (así, entre otras, en las SSTC 25/1983, de 7 de abril, 32/1983, de 28 de abril, 48/1988, de 22 de marzo, y 49/1988, de 22 de marzo).

Asimismo, cabe mencionar que este real decreto se ajusta a los principios de buena regulación contenidos en la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, los principios de necesidad, eficacia, proporcionalidad, seguridad jurídica, transparencia y eficiencia, en tanto que persigue el interés general al facilitar la adecuación de la oferta formativa a las demandas de los sectores productivos, ampliar la oferta de formación profesional, avanzar en la integración de la formación profesional en el conjunto del sistema educativo y reforzar la cooperación entre las administraciones educativas, así como con los agentes sociales y las empresas privadas; no existiendo ninguna alternativa regulatoria menos restrictiva de derechos, resulta coherente con el ordenamiento jurídico y permite una gestión más eficiente de los recursos públicos. Del mismo modo, durante el procedimiento de elaboración de la norma se ha permitido la participación activa de los potenciales destinatarios a través del trámite de audiencia e información pública y quedan justificados los objetivos que persigue la ley.

En la tramitación de este real decreto se han cumplido los trámites establecidos en la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, del Gobierno, en la Ley 39/2015, de 1 de octubre.

Este real decreto se dicta al amparo de las competencias que atribuye al Estado el artículo 149.1.30.^a de la Constitución Española para la regulación de las condiciones de obtención, expedición y homologación de los títulos académicos y profesionales.

Este real decreto se enmarca en el Componente 20 (Plan Estratégico de Impulso de la Formación), como parte de la Reforma 01: Plan de Modernización de la Formación Profesional. Proyecto 01. Renovación del Catálogo de Títulos en Sectores Estratégicos, perteneciente al Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia (PRTR).

En el proceso de elaboración de este real decreto han sido consultadas las comunidades autónomas, ha emitido dictamen el Consejo Escolar del Estado y han informado el Consejo General de la Formación Profesional y el Ministerio de Política Territorial y Memoria Democrática.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Educación, Formación Profesional y Deportes y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día XXX.

DISPONGO:

Artículo 1. *Objeto.*

Este real decreto tiene por objeto el establecimiento de los Grados C, Grados B y Grados A, con carácter oficial y validez en todo el territorio nacional, emanados de los Grados D y E, enmarcados en la siguiente familia:

Familia Profesional: Hostelería y Turismo.

a) Título Profesional Básico en Cocina y Restauración, establecido por el Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero, por el que se regulan aspectos específicos de la Formación Profesional Básica de las enseñanzas de formación profesional del sistema educativo, se



aprueban catorce títulos profesionales básicos, se fijan sus currículos básicos y se modifica el Real Decreto 1850/2009, de 4 de diciembre, sobre expedición de títulos académicos y profesionales correspondientes a las enseñanzas establecidas en la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación. ANEXO V: Título Profesional Básico en Cocina y Restauración.

b) Título Profesional Básico en Alojamiento y Lavandería, establecido por el Real Decreto 356/2014, de 16 de mayo, por el que se establecen siete títulos de Formación Profesional Básica del catálogo de títulos de las enseñanzas de Formación Profesional. ANEXO IV: Título Profesional Básico en Alojamiento y Lavandería.

c) Título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería, establecido por el Real Decreto 774/2015, de 28 de agosto, por el que se establecen seis Títulos de Formación Profesional Básica del catálogo de Títulos de las enseñanzas de Formación Profesional. ANEXO I: Título Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería.

d) Técnico en Cocina y Gastronomía, establecido por el Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre, por el que se establece el título de Técnico en Cocina y Gastronomía y se fijan sus enseñanzas mínimas.

e) Técnico en Servicios en Restauración, establecido por el Real Decreto 1690/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico en Servicios en Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.

f) Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos, establecido por el Real Decreto 1686/2007, de 14 de diciembre, por el que se establece el título de Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos y se fijan sus enseñanzas mínimas.

g) Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos, establecido por el Real Decreto 1254/2009, de 24 de julio, por el que se establece el título de Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de eventos y se fijan sus enseñanzas mínimas.

h) Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas, establecido por Real Decreto 1255/2009 de 24 de julio, por que se establece el título de Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas y se fijan sus enseñanzas mínimas.

i) Técnico Superior en Dirección de Cocina, establecido por el Real Decreto 687/2010 de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina y se fijan sus enseñanzas mínimas.

j) Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración, establecido por el Real Decreto 688/2010, de 20 de mayo, por el que se establece el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración y se fijan sus enseñanzas mínimas.

k) Curso de especialización en Panadería y Bollería Artesanales, establecido por el Real Decreto 482/2020, de 7 de abril, por el que se establece el Curso de especialización en Panadería y Bollería Artesanales y se fijan los aspectos básicos del currículo.

Artículo 2. *Establecimiento de los grados A, B y C del título de Profesional Básico en Cocina y Restauración de la Familia Profesional Hostelería y Turismo.*

1. Se establece el certificado profesional HOT_C_001_3B. Servicios auxiliares en cocina que figura en el anexo I, apartado a).

a) Los certificados de competencia asociados a este certificado profesional se recogen en el anexo II, a).



b) Las acreditaciones parciales de competencia que configuran los certificados de competencia se recogen en el anexo III.

2. Se establece el certificado profesional HOT_C_002_3B. Servicios auxiliares en restaurante y bar que figura en el anexo I, apartado b).

a) Los certificados de competencia asociados a este certificado profesional se recogen en el anexo II, apartado b).

b) Las acreditaciones parciales de competencia que configuran los certificados de competencia se recogen en el anexo III.

3. Se establece el certificado profesional HOT_C_003_3B. Servicios auxiliares en catering y colectividades que figura en el anexo I, apartado c).

a) Los certificados de competencia asociados a este certificado profesional se recogen en el anexo II, apartado c)

b) Las acreditaciones parciales de competencia que configuran los certificados de competencia se recogen en el anexo III.

Artículo 3. Establecimiento de los grados A, B y C del título de Profesional Básico en Alojamiento y Lavandería de la Familia Profesional Hostelería y Turismo.

1. Se establece el certificado profesional HOT_C_004_3B. Actividades básicas del departamento de pisos que figura en el anexo I, apartado d).

a) Los certificados de competencia asociados a este certificado profesional se recogen en el anexo II, apartado d).

b) Las acreditaciones parciales de competencia que configuran los certificados de competencia se recogen en el anexo III.

2. Se establece el certificado profesional HOT_C_005_3B. Actividades básicas de lavandería y lencería que figura en el anexo I, apartado e).

a) Los certificados de competencia asociados a este certificado profesional se recogen en el anexo II, apartado e).

b) Las acreditaciones parciales de competencia que configuran los certificados de competencia se recogen en el anexo III.

Artículo 4. Establecimiento de los grados A, B y C del título de Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería de la Familia Profesional Hostelería y Turismo.

1. Se establece el certificado profesional HOT_C_006_3B. Actividades básicas de panadería y pastelería que figura en el anexo I, apartado f)

a) Los certificados de competencia asociados a este certificado profesional se recogen en el anexo II, apartado f).

b) Las acreditaciones parciales de competencia que configuran los certificados de competencia se recogen en el anexo III.

2. Se establece el certificado profesional HOT_C_007_3B. Venta en panadería y pastelería que figura en el anexo I, apartado g).

a) Los certificados de competencia asociados a este certificado profesional se recogen en el anexo II, apartado g).



b) Las acreditaciones parciales de competencia que configuran los certificados de competencia se recogen en el anexo III.

Artículo 5. Establecimiento de los grados A, B y C del título de Técnico en Cocina y Gastronomía de la Familia Profesional Hostelería y Turismo.

1. Se establece el certificado profesional HOT_C_001_4B. Cocina que figura en el anexo I, apartado h)

a) Los certificados de competencia asociados a este certificado profesional se recogen en el anexo II, apartado h).

b) Las acreditaciones parciales de competencia que configuran los certificados de competencia se recogen en el anexo III.

2. Se establece el certificado profesional HOT_C_002_4B. Repostería en restauración que figura en el anexo I, apartado i).

a) Los certificados de competencia asociados a este certificado profesional se recogen en el anexo II, apartado i).

b) Las acreditaciones parciales de competencia que configuran los certificados de competencia se recogen en el anexo III.

3. Se establece el certificado profesional HOT_C_003_4B. Cocina gastronómica que figura en el anexo I, apartado j).

a) Los certificados de competencia asociados a este certificado profesional se recogen en el anexo II, apartado j)

b) Las acreditaciones parciales de competencia que configuran los certificados de competencia se recogen en el anexo III.

Artículo 6. Establecimiento de los grados A, B y C del título de Técnico en Servicios en Restauración de la Familia Profesional Hostelería y Turismo.

1. Se establece el certificado profesional HOT_C_004_4B. Servicios en restaurante que figura en el anexo I, apartado k).

a) Los certificados de competencia asociados a este certificado profesional se recogen en el anexo II, apartado k).

b) Las acreditaciones parciales de competencia que configuran los certificados de competencia se recogen en el anexo III.

2. Se establece el certificado profesional HOT_C_005_4B. Servicio de vinos que figura en el anexo I, apartado l).

a) Los certificados de competencia asociados a este certificado profesional se recogen en el anexo II, apartado l).

b) Las acreditaciones parciales de competencia que configuran los certificados de competencia se recogen en el anexo III.

Artículo 7. Establecimiento de los grados A, B y C del título de Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos de la Familia Profesional Hostelería y Turismo.



1. Se establece el certificado profesional HOT_C_001_5B. Gestión del departamento de recepción y reservas en alojamientos que figura en el anexo I, apartado m).

a) Los certificados de competencia asociados a este certificado profesional se recogen en el anexo II, apartado m).

b) Las acreditaciones parciales de competencia que configuran los certificados de competencia se recogen en el anexo III.

2. Se establece el certificado profesional HOT_C_002_5B. Gestión del departamento de pisos en alojamientos que figura en el anexo I, apartado n).

a) Los certificados de competencia asociados a este certificado profesional se recogen en el anexo II, apartado n).

b) Las acreditaciones parciales de competencia que configuran los certificados de competencia se recogen en el anexo III.

3. Se establece el certificado profesional HOT_C_003_5B. Comercial de alojamientos turísticos que figura en el anexo I, apartado ñ).

a) Los certificados de competencia asociados a este certificado profesional se recogen en el anexo II, apartado ñ).

b) Las acreditaciones parciales de competencia que configuran los certificados de competencia se recogen en el anexo III.

Artículo 8. Establecimiento de los grados A, B y C del título de Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos de la Familia Profesional Hostelería y Turismo.

1. Se establece el certificado profesional HOT_C_004_5B. Viajes combinados que figura en el anexo I, apartado o).

a) Los certificados de competencia asociados a este certificado profesional se recogen en el anexo II, apartado o).

b) Las acreditaciones parciales de competencia que configuran los certificados de competencia se recogen en el anexo III.

2. Se establece el certificado profesional HOT_C_005_5B. Organización de eventos turísticos que figura en el anexo I, apartado p).

a) Los certificados de competencia asociados a este certificado profesional se recogen en el anexo II, apartado p).

b) Las acreditaciones parciales de competencia que configuran los certificados de competencia se recogen en el anexo III.

3. Se establece el certificado profesional HOT_C_006_5B. Agente de viajes que figura en el anexo I, apartado q).

a) Los certificados de competencia asociados a este certificado profesional se recogen en el anexo II, apartado q).

b) Las acreditaciones parciales de competencia que configuran los certificados de competencia se recogen en el anexo III.

Artículo 9. Establecimiento de los grados A, B y C del título de Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas de la Familia Profesional Hostelería y Turismo.



1. Se establece el certificado profesional HOT_C_007_5B. Guía y asistencia turísticas que figura en el anexo I, apartado r).

a) Los certificados de competencia asociados a este certificado profesional se recogen en el anexo II, apartado r).

b) Las acreditaciones parciales de competencia que configuran los certificados de competencia se recogen en el anexo III.

2. Se establece el certificado profesional HOT_C_008_5B. Promoción e información turística local que figura en el anexo I, apartado s).

a) Los certificados de competencia asociados a este certificado profesional se recogen en el anexo II, apartado s).

b) Las acreditaciones parciales de competencia que configuran los certificados de competencia se recogen en el anexo III.

Artículo 10. Establecimiento de los grados A, B y C del título de Técnico Superior en Dirección de Cocina de la Familia Profesional Hostelería y Turismo.

1. Se establece el certificado profesional HOT_C_009_5B. Organización de la producción en cocina que figura en el anexo I, apartado t)

a) Los certificados de competencia asociados a este certificado profesional se recogen en el anexo II, apartado t).

b) Las acreditaciones parciales de competencia que configuran los certificados de competencia se recogen en el anexo III.

2. Se establece el certificado profesional HOT_C_010_5B. Procesos productivos en cocina que figura en el anexo I, apartado u).

a) Los certificados de competencia asociados a este certificado profesional se recogen en el anexo II, apartado u).

b) Las acreditaciones parciales de competencia que configuran los certificados de competencia se recogen en el anexo III.

3. Se establece el certificado profesional HOT_C_011_5B. Procesos de pastelería y repostería en cocina que figura en el anexo I, apartado v).

a) Los certificados de competencia asociados a este certificado profesional se recogen en el anexo II, apartado v)

b) Las acreditaciones parciales de competencia que configuran los certificados de competencia se recogen en el anexo III.

Artículo 11. Establecimiento de los grados A, B y C del título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración de la Familia Profesional Hostelería y Turismo.

1. Se establece el certificado profesional HOT_C_012_5B. Gestión de procesos de servicio en restauración que figura en el anexo I, apartado w).

a) Los certificados de competencia asociados a este certificado profesional se recogen en el anexo II, apartado w).

b) Las acreditaciones parciales de competencia que configuran los certificados de competencia se recogen en el anexo III.



2. Se establece el certificado profesional HOT_C_013_5B. Sumillería que figura en el anexo I, apartado x).

a) Los certificados de competencia asociados a este certificado profesional se recogen en el anexo II, apartado x).

b) Las acreditaciones parciales de competencia que configuran los certificados de competencia se recogen en el anexo III.

3. Se establece el certificado profesional HOT_C_014_5B. Dirección en restauración que figura en el anexo I, apartado y).

a) Los certificados de competencia asociados a este certificado profesional se recogen en el anexo II, apartado y).

b) Las acreditaciones parciales de competencia que configuran los certificados de competencia se recogen en el anexo III.

Artículo 12. Establecimiento de los grados A y B del título de Curso de especialización en Panadería y Bollería Artesanales de la Familia Profesional Hostelería y Turismo.

1. Los certificados de competencia asociados a este Curso de especialización se recogen en el anexo II, apartado z).

2. Las acreditaciones parciales de competencia que configuran los certificados de competencia se recogen en el anexo III.

Artículo 13. Requisitos para la realización de la formación en empresa para los grados C.

La impartición de los grados C, tanto en régimen general como en régimen intensivo, requerirá que previamente a la formación a desarrollar en la empresa u organismo equiparado se haya cursado la formación correspondiente para alcanzar las competencias necesarias para el desempeño de las funciones de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales.

Se tomará como referente para dicha formación el resultado del aprendizaje recogido en el anexo IV.

Artículo 14. Espacios para la impartición de los grados A y B.

Para la impartición de los grados A y B, los espacios y equipamientos necesarios para el desarrollo de la formación correspondiente serán los mismos que los incluidos en los certificados profesionales de los que formen parte, recogidos en el anexo I.

Disposición adicional primera. Regulación del ejercicio de la profesión.

Los grados A, B y C establecidos en este real decreto no constituyen una regulación del ejercicio de profesión regulada alguna.

Disposición adicional segunda. Modalidad presencial, semipresencial y virtual.

La oferta formativa podrá ofertarse en modalidad presencial, semipresencial y virtual, así como ser utilizadas para configurar ofertas en las modalidades denominadas otros programas formativos y programas formativos en empresa y organismo equiparado en los términos



establecidos en la Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional, y en el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.

Disposición adicional tercera. *Accesibilidad universal en estas ofertas formativas.*

1. Las administraciones competentes incluirán en el currículo de este certificado profesional, los elementos necesarios para garantizar que las personas que lo cursen desarrollen las competencias incluidas en el currículo en «diseño para todas las personas».

2. Asimismo, dichas administraciones adoptarán las medidas necesarias para que este alumnado pueda acceder y cursar dicho certificado profesional en las condiciones establecidas en la disposición final segunda del Texto Refundido de la Ley General de derechos de las personas con discapacidad y de su inclusión social, aprobado por el Real Decreto Legislativo 1/2013, de 29 de noviembre.

Disposición final primera. *Título competencial.*

Este real decreto se dicta al amparo de las competencias que atribuye al Estado el artículo 149.1.30.^ª de la Constitución Española para la regulación de las condiciones de obtención, expedición y homologación de los títulos académicos y profesionales.

Disposición final segunda. *Entrada en vigor.*

Este real decreto entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid, el de de 2023.

La Ministra de Educación, Formación Profesional y Deportes
MARÍA DEL PILAR ALEGRÍA CONTINENTE



ANEXO I

Oferta de Grado C: Certificados profesionales

CERTIFICADOS PROFESIONALES DE LA FAMILIA PROFESIONAL HOSTELERÍA Y TURISMO

a) CERTIFICADO PROFESIONAL: SERVICIOS AUXILIARES EN COCINA.

1. *Identificación.*

Este certificado profesional queda identificado para todo el territorio nacional por los siguientes elementos:

- **Denominación:** Servicios auxiliares en cocina.
- **Código:** HOT_C_001_3B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Profesional Básico en Cocina y Restauración.
- **Nivel:** 1.
- **Duración:** 475 horas.
- **Familia Profesional:** Hostelería y Turismo.
- **Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación:** P-2.5.4
- **Referencia del Marco Español de Cualificaciones para el aprendizaje permanente:** 3B.

2. *Competencia general.*

La competencia general de este certificado profesional consiste en realizar con autonomía, las operaciones básicas de preparación y conservación de elaboraciones culinarias sencillas en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.

3. *Competencias profesionales y para la empleabilidad.*

Las competencias profesionales y para la empleabilidad de este certificado son las que se relacionan a continuación:

a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.

b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.

c) Ejecutar los procesos básicos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.



- d) Aplicar técnicas culinarias sencillas para obtener preparaciones culinarias elementales y de múltiples aplicaciones, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos.
- e) Terminar y presentar elaboraciones sencillas de cocina de acuerdo a la definición de los productos y protocolos establecidos para su conservación o servicio.
- f) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación de acuerdo a las normas establecidas para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- g) Ejecutar las operaciones de preservio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- h) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
- i) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral.
- j) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, efectuándolas de forma individual o como miembro de un equipo de trabajo.
- k) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en su ámbito de trabajo.
- l) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- m) Actuar con espíritu emprendedor e iniciativa personal en la elección o aplicación de los procedimientos de su actividad profesional.
- n) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

4. Relación de Estándares de Competencia Profesionales (antes Unidades de Competencia) del Catálogo de Estándares de Competencia profesionales incluidos en este certificado profesional.

Los Estándares de Competencia incluidos en este certificado profesional son:

UC0255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.

UC0256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

5. Entorno profesional.

Este profesional ejerce su actividad por cuenta ajena en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector de la hostelería, de cualquier tipo de empresa o entidad de carácter privado o público, en todos los sectores productivos.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Ayudante o auxiliar de cocina.



- Auxiliar o ayudante de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, entre otros).
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

6. Profesorado, Formadores y Expertos.

Para impartir ofertas de formación profesional en centros del sistema de formación profesional no incorporados al sistema educativo será necesario reunir uno de los siguientes requisitos:

a) Disponer del título de Grado universitario, Licenciado o Licenciada, Ingeniero o Ingeniera y Arquitecto o Arquitecta, o titulación equivalente o, en su caso, la titulación de Formación Profesional que, a efectos de docencia, se determine, de acuerdo con la normativa que regule cada Grado, así como disponer del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Se considerará autorizados, a efectos de docencia en los módulos profesionales de los Grados B y C o bloques formativos de Grados A, además de los que estén en posesión del Grado universitario, o titulación equivalente, los que cuenten con una titulación de Técnico o Técnico Superior o, en su caso, una Certificado Profesional de nivel 2 o nivel 3.

Las administraciones competentes podrán eximir de la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante la primera acción formativa en que el formador o formadora participe como tal.

b) Pertenecer a las especialidades docentes habilitadas para impartir formación profesional en el sistema educativo, sin perjuicio de la normativa de aplicación en materia de incompatibilidades.

c) Tener experiencia profesional de, al menos, 4 años ajustada a los estándares de competencia o elementos de competencia asociados a los módulos profesionales o bloques formativos a impartir, que actuarán en calidad de personal experto, y disponer del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del Sistema de Formación Profesional. Las administraciones competentes podrán flexibilizar la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del Sistema de Formación Profesional durante el ejercicio como persona formadora en una acción formativa.

En el caso de personas expertas, tendrán prioridad quienes acrediten una experiencia como tutor o tutora dual de empresa u organismo equiparado, o experiencia docente de, al menos, 600 horas en los últimos cinco años en formación profesional.

7. Espacios y equipamientos.

Los espacios y el equipamiento mínimo necesarios quedan establecidos como siguen:

Espacios.

Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este certificado profesional son:

- Aula polivalente.
- Taller de cocina y office.



Equipamiento mínimo.

Aula polivalente	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
Taller de cocina y office.	Generadores de calor (fogones, freidoras, salamandras, planchas, hornos, etc.). Generadores de frío (cámaras de refrigeración de congelación, abatidores de temperatura, armarios frigoríficos, mesas refrigeradas, etc.). Batería de cocina (material de cocción, de preparación y conservación, accesorios, etc.). Material electromecánico (cortadoras, picadoras, brazos trituradores, etc.). Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, etc.). Deberán estar físicamente delimitados: Cocina caliente. Cuarto frío. Fregadero. Economato-bodega. Almacén para material. Office. Cuarto de basura refrigerado. Vestuarios de alumnado, profesorado con taquillas. Sanitarios.

8. Módulos profesionales del Certificado Profesional.

Módulos Profesionales	Duración horas
3034. Técnicas elementales de preelaboración.	175
3035. Procesos básicos de producción culinaria.	175
3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	125
Total	475

9. Correspondencia de Estándares de Competencia acreditados mediante el Procedimiento de Acreditación de Competencias y módulos profesionales a efectos de convalidación.



Estándares de Competencia	Módulos profesionales
UC0255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.	3034. Técnicas elementales de preelaboración.
UC0256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.	3035. Procesos básicos de producción culinaria.
UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.	3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.

b) CERTIFICADO PROFESIONAL: SERVICIOS AUXILIARES EN RESTAURANTE Y BAR.

1. *Identificación.*

Este certificado profesional queda identificado para todo el territorio nacional por los siguientes elementos:

- **Denominación:** Servicios auxiliares en restaurante y bar.
- **Código:** HOT_C_002_3B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Profesional Básico en Cocina y Restauración.
- **Nivel:** 1.
- **Duración:** 470 horas.
- **Familia Profesional:** Hostelería y Turismo
- **Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación:** P-2.5.4
- **Referencia del Marco Español de Cualificaciones para el aprendizaje permanente:** 3B.

2. *Competencia general.*

La competencia general de este certificado profesional consiste en realizar con autonomía, las operaciones de presentación de alimentos y bebidas en establecimientos de restauración y ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades prestación de servicios de restaurante y bar, asistiendo en los procesos y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.

3. *Competencias profesionales y para la empleabilidad.*

Las competencias profesionales y para la empleabilidad de este certificado son las que se relacionan a continuación:



- a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de materias primas en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.
- b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.
- c) Ejecutar las operaciones de preservio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de prestación de servicios de restaurante y bar, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- d) Realizar procesos de preparación y presentación de elaboraciones sencillas de alimentos y bebidas en restaurante y bar, de acuerdo a la definición de los productos, instrucciones recibidas y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- e) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente en restaurante y bar, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de ejecución y las normas establecidas.
- f) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.
- g) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral.
- h) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, efectuándolas de forma individual o como miembro de un equipo de trabajo.
- i) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en su ámbito de trabajo.
- j) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- k) Actuar con espíritu emprendedor e iniciativa personal en la elección o aplicación de los procedimientos de su actividad profesional.
- l) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

4. Relación de Estándares de Competencia Profesionales (antes Unidades de Competencia) del Catálogo de Estándares de Competencia profesionales incluidos en este certificado profesional.

Los Estándares de Competencia incluidos en este certificado profesional son:

UC0257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.

UC0258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.

UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

5. Entorno profesional.



Este profesional ejerce su actividad por cuenta ajena en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector de la hostelería, de cualquier tipo de empresa o entidad de carácter privado o público, en todos los sectores productivos.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Auxiliar o ayudante de camarero en sala.
- Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.
- Auxiliar o ayudante de barman.
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

6. Profesorado, Formadores y Expertos.

Para impartir ofertas de formación profesional en centros del sistema de formación profesional no incorporados al sistema educativo será necesario reunir uno de los siguientes requisitos:

a) Disponer del título de Grado universitario, Licenciado o Licenciada, Ingeniero o Ingeniera y Arquitecto o Arquitecta, o titulación equivalente o, en su caso, la titulación de Formación Profesional que, a efectos de docencia, se determine, de acuerdo con la normativa que regule cada Grado, así como disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Se considerará autorizados, a efectos de docencia en los módulos profesionales de los Grados B y C o bloques formativos de Grados A, además de los que estén en posesión del Grado universitario, o titulación equivalente, los que cuenten con una titulación de Técnico o Técnico Superior o, en su caso, una Certificado Profesional de nivel 2 o nivel 3.

Las Administraciones competentes podrán eximir de la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante la primera acción formativa en que el formador o formadora participe como tal.

b) Pertenecer a las especialidades docentes habilitadas para impartir formación profesional en el sistema educativo, sin perjuicio de la normativa de aplicación en materia de incompatibilidades.

c) Tener experiencia profesional de, al menos, 4 años ajustada a los estándares de competencia o elementos de competencia asociados a los módulos profesionales o bloques formativos a impartir, que actuarán en calidad de personal experto, y disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Las Administraciones competentes podrán flexibilizar la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante el ejercicio como persona formadora en una acción formativa.

En el caso de personas expertas, tendrán prioridad quienes acrediten una experiencia como tutor o tutora dual de empresa u organismo equiparado, o experiencia docente de, al menos, 600 horas en los últimos cinco años en formación profesional.

7. Espacios y equipamientos.

Los espacios y el equipamiento mínimo necesarios quedan establecidos como siguen:

Espacios.



Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este certificado profesional son:

- Aula polivalente.
- Taller de restaurante y bar.

Equipamiento mínimo.

Aula polivalente	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
Taller de restaurante y bar.	Servicio de energía eléctrica. Paredes y suelos según normativa técnico-sanitaria vigente. Mobiliario de Restaurante (mesas, tableros plegables, sillas, muebles auxiliares, ...). Generadores de frío Eurocave. Carros de Restaurante (caliente, infiernillo, de entremeses, de postres, de quesos, de bebidas, ...). Útiles de Restaurante (prensa de jugos para Restaurante, racheaud con bombonas de gas, sauteuse, fondues, calentafuentes, calentaplatos, baños maría, cepo jamonero, tabla de salmón). Útiles de trinchaje. Vajilla de Restaurante. Cristalería de Restaurante. Cubertería de Restaurante. Utillaje de Restaurante (cubertería especial, platos decorativos, cestillas paneras y fruteras, cestillas para vinos de reserva, objetos para decantar, cubiteras, pinzas hielo, jarras, saleros y pimenteros, números de mesa, ceniceros, palilleros, convoyes, molinillos de pimienta, carpetas y cartas, decoración de mesas). Equipos de facturación (tpv con comanderos electrónicos). Ropa de Restaurante (muletones, manteles, cubremanteles, servilletas, tiras, litos, paños, ...). Mobiliario de Bar-Cafetería (mesas, sillas, muebles auxiliares, ...). Generadores de frío (cámaras de refrigeración, de congelación, fuente de soda, ...). Mobiliario de apoyo de acero inoxidable (mueble cafetero, para la plancha, estanterías para la barra y almacenillo, ...). Fregadero acero inoxidable con escurridor. Maquinaria de Bar-Cafetería (cafetera de al menos dos grupos, molinillos de café, termos, chocolatera, batidoras de sobremesa, trituradoras, exprimidoras, picadora de hielo, fabricadora de hielo, lavavajillas de barra, envasadora al vacío).



	<p>Generadores de calor (plancha de cafetería eléctrica con un fogón y campana extractora, tostadora con estantes, microondas, freidora). Utensilios para la plancha con pequeña batería de cocción. Utensilios para coctelería (cocteleras, vasos mezcladores con accesorios, biteros, rallador de nuez moscada). Vitrinas expositoras de cafetería con sistemas de mantenimiento de temperatura e iluminación. Utensilios para la plancha con pequeña batería de cocción. Utensilios para coctelería (cocteleras, vasos mezcladores con accesorios, biteros, rallador de nuez moscada, ...). Cristalería para Bar-Cafetería. Vajilla para Bar-Cafetería. Cubertería para Bar-Cafetería. Útiles para Bar-Cafetería. Cubos basura seleccionada. Ropa de Bar-Cafetería (tiras, paños, ...). Equipos y medios de seguridad.</p> <p>Deberán estar físicamente delimitados: Almacenillo de restaurante. Almacenillo de Bar-Cafetería. Offices. Vestuarios de alumnado, profesorado con taquillas. Sanitarios.</p>
--	--

8. Módulos profesionales del Certificado Profesional.

Módulos Profesionales	Duración horas
3005. Atención al cliente.	65
3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	125
3037. Técnicas elementales de servicio.	140
3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.	140
Total	470

9. Correspondencia de Estándares de Competencia acreditados mediante el Procedimiento de Acreditación de Competencias y módulos profesionales a efectos de convalidación.

Estándares de Competencia	Módulos profesionales
UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.	3005. Atención al cliente.



Estándares de Competencia	Módulos profesionales
UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.	3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
UC0257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.	3037. Técnicas elementales de servicio.
UC0258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.	3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.

c) CERTIFICADO PROFESIONAL: SERVICIOS AUXILIARES EN CATERING Y COLECTIVIDADES.

1. Identificación.

Este certificado profesional queda identificado para todo el territorio nacional por los siguientes elementos:

- **Denominación:** Servicios auxiliares en catering y colectividades.
- **Código:** HOT_C_003_3B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Profesional Básico en Cocina y Restauración.
- **Nivel:** 1.
- **Duración:** 280 horas.
- **Familia Profesional:** Hostelería y Turismo
- **Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación:** P-2.5.4
- **Referencia del Marco Español de Cualificaciones para el aprendizaje permanente:** 3B.

2. Competencia general.

La competencia general de este certificado profesional consiste en ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio para la prestación de servicios de catering o colectividades, realizar las operaciones de preparación y presentación de alimentos y bebidas en el servicio de catering o colectividades y asistir en los procesos de servicio y atención al cliente en catering o colectividades, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental.

3. Competencias profesionales y para la empleabilidad.

Las competencias profesionales y para la empleabilidad de este certificado son las que se relacionan a continuación:



a) Realizar las operaciones básicas de recepción, almacenamiento y distribución de géneros en condiciones idóneas de mantenimiento hasta su utilización, a partir de las instrucciones recibidas y los protocolos establecidos.

b) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando los recursos necesarios y lavando o repasando materiales, menaje, utillaje y equipos para garantizar su uso posterior en condiciones óptimas higiénico-sanitarias.

c) Ejecutar las operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo de las actividades de prestación de servicios de catering o de colectividades, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.

d) Preparar los servicios de montaje de catering o de colectividades y equipos para su uso en el servicio.

e) Asistir en las actividades de servicio y atención al cliente en catering o de colectividades, teniendo en cuenta las instrucciones recibidas, el ámbito de ejecución y las normas establecidas.

f) Atender y comunicar las posibles sugerencias y reclamaciones efectuadas por los clientes en el ámbito de su responsabilidad, siguiendo las normas establecidas.

g) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.

h) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral.

i) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, efectuándolas de forma individual o como miembro de un equipo de trabajo.

j) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en su ámbito de trabajo

k) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.

l) Actuar con espíritu emprendedor e iniciativa personal en la elección o aplicación de los procedimientos de su actividad profesional.

m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

4. *Relación de Estándares de Competencia Profesionales (antes Unidades de Competencia) del Catálogo de Estándares de Competencia profesionales incluidos en este certificado profesional.*

Los Estándares de Competencia incluidos en este certificado profesional son:

UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.

UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.

UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.



5. Entorno profesional.

Este profesional ejerce su actividad por cuenta ajena en pequeñas, medianas y grandes empresas del sector de la hostelería, de cualquier tipo de empresa o entidad de carácter privado o público, en todos los sectores productivos.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Auxiliar o ayudante de camarero en sala.
- Auxiliar o ayudante de camarero en bar-cafetería.
- Auxiliar o ayudante de barman.
- Ayudante de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

6. Profesorado, Formadores y Expertos.

Para impartir ofertas de formación profesional en centros del sistema de formación profesional no incorporados al sistema educativo será necesario reunir uno de los siguientes requisitos:

a) Disponer del título de Grado universitario, Licenciado o Licenciada, Ingeniero o Ingeniera y Arquitecto o Arquitecta, o titulación equivalente o, en su caso, la titulación de Formación Profesional que, a efectos de docencia, se determine, de acuerdo con la normativa que regule cada Grado, así como disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Se considerará autorizados, a efectos de docencia en los módulos profesionales de los Grados B y C o bloques formativos de Grados A, además de los que estén en posesión del Grado universitario, o titulación equivalente, los que cuenten con una titulación de Técnico o Técnico Superior o, en su caso, una Certificado Profesional de nivel 2 o nivel 3.

Las Administraciones competentes podrán eximir de la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante la primera acción formativa en que el formador o formadora participe como tal.

b) Pertenecer a las especialidades docentes habilitadas para impartir formación profesional en el sistema educativo, sin perjuicio de la normativa de aplicación en materia de incompatibilidades.

c) Tener experiencia profesional de, al menos, 4 años ajustada a los estándares de competencia o elementos de competencia asociados a los módulos profesionales o bloques formativos a impartir, que actuarán en calidad de personal experto, y disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Las Administraciones competentes podrán flexibilizar la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante el ejercicio como persona formadora en una acción formativa.

En el caso de personas expertas, tendrán prioridad quienes acrediten una experiencia como tutor o tutora dual de empresa u organismo equiparado, o experiencia docente de, al menos, 600 horas en los últimos cinco años en formación profesional.

7. Espacios y equipamientos.

Los espacios y el equipamiento mínimo necesarios quedan establecidos como siguen:



Espacios.

Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este certificado profesional son:

- Aula polivalente.
- Taller de restaurante y bar
- Taller de cocina y office

Equipamiento mínimo.

Aula polivalente	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
Taller de restaurante y bar.	Servicio de energía eléctrica. Paredes y suelos según normativa técnico-sanitaria vigente. Mobiliario de Restaurante (mesas, tableros plegables, sillas, muebles auxiliares, ...). Generadores de frío Eurocave. Carros de Restaurante (caliente, infiernillo, de entremeses, de postres, de quesos, de bebidas, ...). Útiles de Restaurante (prensa de jugos para Restaurante, racheaud con bombonas de gas, sauteuse, fondues, calientafuentes, calientaplatos, baños maría, cepo jamonero, tabla de salmón). Útiles de trinchar. Vajilla de Restaurante. Cristalería de Restaurante. Cubertería de Restaurante. Utillaje de Restaurante (cubertería especial, platos decorativos, cestillas paneras y fruteras, cestillas para vinos de reserva, objetos para decantar, cubiteras, pinzas hielo, jarras, saleros y pimenteros, números de mesa, ceniceros, palilleros, convoyes, molinillos de pimienta, carpetas y cartas, decoración de mesas). Equipos de facturación (tpv con comanderos electrónicos). Ropa de Restaurante (muletones, manteles, cubremanteles, servilletas, tiras, litos, paños, ...). Mobiliario de Bar-Cafetería (mesas, sillas, muebles auxiliares, ...). Generadores de frío (cámaras de refrigeración, de congelación, fuente de soda, ...). Mobiliario de apoyo de acero inoxidable (mueble cafetero, para la plancha, estanterías para la barra y almacenillo, ...). Fregadero de acero inoxidable con escurridor. Maquinaria de Bar-Cafetería (cafetera de al menos dos grupos, molinillos de café, termos, chocolatera, batidoras de sobremesa, trituradoras,



	<p>exprimidoras, picadora de hielo, fabricadora de hielo, lavavajillas de barra, envasadora al vacío).</p> <p>Generadores de calor (plancha de cafetería eléctrica con un fogón y campana extractora, tostadora con estantes, microondas, freidora).</p> <p>Utensilios para la plancha con pequeña batería de cocción.</p> <p>Utensilios para coctelería (cocteleras, vasos mezcladores con accesorios, biteros, rallador de nuez moscada).</p> <p>Vitrinas expositoras de cafetería con sistemas de mantenimiento de temperatura e iluminación.</p> <p>Utensilios para la plancha con pequeña batería de cocción.</p> <p>Utensilios para coctelería (cocteleras, vasos mezcladores con accesorios, biteros, rallador de nuez moscada, ...).</p> <p>Cristalería para Bar-Cafetería.</p> <p>Vajilla para Bar-Cafetería.</p> <p>Cubertería para Bar-Cafetería.</p> <p>Útiles para Bar-Cafetería.</p> <p>Cubos basura seleccionada.</p> <p>Ropa de Bar-Cafetería (tiras, paños, ...).</p> <p>Equipos y medios de seguridad.</p> <p>Deberán estar físicamente delimitados:</p> <p>Almacenillo de restaurante.</p> <p>Almacenillo de Bar-Cafetería.</p> <p>Offices.</p> <p>Vestuarios de alumnado, profesorado con taquillas.</p> <p>Sanitarios.</p>
Taller de cocina y office.	<p>Generadores de calor (fogones, freidoras, salamandras, planchas, hornos, etc.).</p> <p>Generadores de frío (cámaras de refrigeración de congelación, abatidores de temperatura, armarios frigoríficos, mesas refrigeradas, etc.).</p> <p>Batería de cocina (material de cocción, de preparación y conservación, accesorios, etc.).</p> <p>Material electromecánico (cortadoras, picadoras, brazos trituradores, etc.).</p> <p>Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, etc.).</p> <p>Deberán estar físicamente delimitados:</p> <p>Cocina caliente.</p> <p>Cuarto frío.</p> <p>Fregadero.</p> <p>Economato-bodega.</p> <p>Almacén para material.</p> <p>Office.</p> <p>Cuarto de basura refrigerado.</p>



	Vestuarios de alumnado, profesorado con taquillas. Sanitarios.
--	---

8. Módulos profesionales del Certificado Profesional.

Módulos Profesionales	Duración horas
3005. Atención al cliente.	65
3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	125
3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.	90
Total	280

9. Correspondencia de Estándares de Competencia acreditados mediante el Procedimiento de Acreditación de Competencias y módulos profesionales a efectos de convalidación.

Estándares de Competencia	Módulos profesionales
UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.	3005. Atención al cliente.
UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas.	3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.	3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.

d) CERTIFICADO PROFESIONAL: ACTIVIDADES BÁSICAS DEL DEPARTAMENTO DE PISOS.

1. Identificación.

Este certificado profesional queda identificado para todo el territorio nacional por los siguientes elementos:

- **Denominación:** Actividades básicas del departamento de pisos.
- **Código:** HOT_C_004_3B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Profesional Básico en Alojamiento y Lavandería.
- **Nivel:** 1.
- **Duración:** 485 horas.
- **Familia Profesional:** Hostelería y Turismo
- **Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación:** P-2.5.4
- **Referencia del Marco Español de Cualificaciones para el aprendizaje permanente:** 3B



2. Competencia general.

La competencia general de este certificado profesional consiste en realizar con autonomía la limpieza y puesta a punto de las habitaciones en alojamientos turísticos o de otra índole y de las áreas comunes de éstos, así como realizar las operaciones de clasificación, lavado y limpieza de artículos textiles, cuidando el buen estado de instalaciones y mobiliario, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa personal.

3. Competencias profesionales y para la empleabilidad.

Las competencias profesionales y para la empleabilidad de este certificado son las que se relacionan a continuación:

- a) Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes, cumpliendo las normas de seguridad y los requisitos de calidad y protección del medioambiente.
- b) Seleccionar y acopiar materiales y productos textiles para la limpieza y arreglos de prendas de vestir y ropa de hogar, de acuerdo con las etiquetas de composición y conservación.
- c) Realizar las actividades de lavado, planchado y acabado de ropa propia de los establecimientos de alojamiento, cumpliendo las normas de seguridad y los requisitos de calidad y protección del medioambiente.
- d) Recoger de forma selectiva los materiales de desecho o residuos en condiciones de higiene y seguridad, preservando y protegiendo el medio ambiente.
- e) Atender al cliente, demostrando interés y preocupación por resolver satisfactoriamente sus necesidades.
- f) Utilizar las normas de cortesía en su relación con los clientes, teniendo en cuenta la imagen corporativa de la empresa o centro de trabajo.
- g) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
- h) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral.
- i) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, efectuándolas de forma individual o como miembro de un equipo de trabajo.
- j) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en su ámbito de trabajo
- k) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- l) Actuar con espíritu emprendedor e iniciativa personal en la elección o aplicación de los procedimientos de su actividad profesional.
- m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.



4. Relación de Estándares de Competencia Profesionales (antes Unidades de Competencia) del Catálogo de Estándares de Competencia profesionales incluidos en este certificado profesional.

Los Estándares de Competencia incluidos en este certificado profesional son:

UC0706_1: Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.

UC0707_1: Realizar las actividades de lavado de ropa propias del establecimiento de alojamiento.

UC0708_1: Realizar las actividades de planchado y arreglo de ropa propias del establecimiento de alojamiento.

UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.

5. Entorno profesional.

Este profesional suele ejercer su actividad habitualmente por cuenta ajena en hoteles u otro tipo de alojamientos turísticos y residencias escolares, de mayores y sanitarias, entre otras.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Camarero de pisos, en establecimientos de alojamiento turístico sea cual sea su tipología, modalidad o categoría.
- Valet o mozo de habitaciones.
- Auxiliar de pisos y limpieza.
- Auxiliar de lavandería y lencería en establecimientos de alojamiento.

6. Profesorado, Formadores y Expertos.

Para impartir ofertas de formación profesional en centros del sistema de formación profesional no incorporados al sistema educativo será necesario reunir uno de los siguientes requisitos:

a) Disponer del título de Grado universitario, Licenciado o Licenciada, Ingeniero o Ingeniera y Arquitecto o Arquitecta, o titulación equivalente o, en su caso, la titulación de Formación Profesional que, a efectos de docencia, se determine, de acuerdo con la normativa que regule cada Grado, así como disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Se considerará autorizados, a efectos de docencia en los módulos profesionales de los Grados B y C o bloques formativos de Grados A, además de los que estén en posesión del Grado universitario, o titulación equivalente, los que cuenten con una titulación de Técnico o Técnico Superior o, en su caso, una Certificado Profesional de nivel 2 o nivel 3.

Las Administraciones competentes podrán eximir de la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante la primera acción formativa en que el formador o formadora participe como tal.

b) Pertener a las especialidades docentes habilitadas para impartir formación profesional en el sistema educativo, sin perjuicio de la normativa de aplicación en materia de incompatibilidades.

c) Tener experiencia profesional de, al menos, 4 años ajustada a los estándares de competencia o elementos de competencia asociados a los módulos profesionales o bloques



formativos a impartir, que actuarán en calidad de personal experto, y disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Las Administraciones competentes podrán flexibilizar la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante el ejercicio como persona formadora en una acción formativa.

En el caso de personas expertas, tendrán prioridad quienes acrediten una experiencia como tutor o tutora dual de empresa u organismo equiparado, o experiencia docente de, al menos, 600 horas en los últimos cinco años en formación profesional.

7. Espacios y equipamientos.

Los espacios y el equipamiento mínimo necesarios quedan establecidos como siguen:

Espacios.

Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este certificado profesional son:

- Aula polivalente.
- Taller de alojamiento.
- Taller de lavandería y costura.

Equipamiento mínimo.

Aula polivalente.	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e Internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación y aplicaciones informáticas
Taller de alojamiento.	Dormitorio doble completo. Baño equipado. Minibar. Elementos de mobiliario y lencería para mantenimiento de alojamiento.
Taller de lavandería y costura	Maquinaria y equipos para lavado acuoso y limpieza en seco. Maquinaria y equipos para secado, planchado, plegado, acabado y embolsado de piezas textiles. Equipos y medios de seguridad Almacén para material

8. Módulos profesionales del Certificado Profesional.

Módulos Profesionales	Duración horas
3005. Atención al Cliente.	65
3130. Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamiento.	210
3131. Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento.	210
Total	485



9. Correspondencia de Estándares de Competencia acreditados mediante el Procedimiento de Acreditación de Competencias y módulos profesionales a efectos de convalidación.

Estándares de Competencia	Módulos profesionales
UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.	3005. Atención al cliente.
UC0706_1: Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.	3130. Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamiento.
UC0707_1: Realizar las actividades de lavado de ropa propias de establecimientos de alojamiento. UC0708_1: Realizar las actividades de planchado y arreglo de ropa propias de establecimiento de alojamiento	3131. Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento

e) CERTIFICADO PROFESIONAL: ACTIVIDADES BÁSICAS DE LAVANDERÍA Y LENCERÍA

1. Identificación.

Este certificado profesional queda identificado para todo el territorio nacional por los siguientes elementos:

- **Denominación:** Actividades básicas de lavandería y lencería.
- **Código:** HOT_C_005_3B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Profesional Básico en Alojamiento y Lavandería.
- **Nivel:** 1.
- **Duración:** 615 horas.
- **Familia Profesional:** Hostelería y Turismo.
- **Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación:** P-2.5.4
- **Referencia del Marco Español de Cualificaciones para el aprendizaje permanente:** 3B

2. Competencia general.

La competencia general de este certificado profesional consiste en realizar con autonomía las operaciones de clasificación, lavado y limpieza de artículos textiles en instalaciones industriales, y alojamientos turísticos de toda índole, asistiendo en los procesos de servicio y atención al cliente, siguiendo los protocolos de calidad establecidos, observando las normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental, con responsabilidad e iniciativa.



3. Competencias profesionales y para la empleabilidad.

Las competencias profesionales y para la empleabilidad de este certificado son las que se relacionan a continuación:

- a) Seleccionar y acopiar materiales y productos textiles para la limpieza y arreglos de prendas de vestir y ropa de hogar, de acuerdo con las etiquetas de composición y conservación.
- b) Realizar los procesos de lavado acuoso y/o de limpieza en seco de artículos textiles, así como el secado, planchado, embolsado y almacenado de los artículos tratados en instalaciones industriales, aplicando el proceso, los métodos y los productos establecidos.
- c) Realizar las actividades de lavado, planchado y acabado de ropa propia de los establecimientos de alojamiento, cumpliendo las normas de seguridad y los requisitos de calidad y protección del medioambiente.
- d) Arreglar prendas de vestir o artículos de hogar, aplicando las técnicas específicas básicas de confección textil, asegurando el acabado requerido.
- e) Recoger de forma selectiva los materiales de desecho o residuos en condiciones de higiene y seguridad, preservando y protegiendo el medio ambiente.
- f) Atender al cliente, demostrando interés y preocupación por resolver satisfactoriamente sus necesidades.
- g) Utilizar las normas de cortesía en su relación con los clientes, teniendo en cuenta la imagen corporativa de la empresa o centro de trabajo.
- h) Asumir y cumplir las medidas de prevención de riesgos y seguridad laboral en la realización de las actividades laborales evitando daños personales, laborales y ambientales.
- i) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral.
- j) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, efectuándolas de forma individual o como miembro de un equipo de trabajo.
- k) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en su ámbito de trabajo
- l) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- m) Actuar con espíritu emprendedor e iniciativa personal en la elección o aplicación de los procedimientos de su actividad profesional.
- n) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

4. Relación de Estándares de Competencia Profesionales (antes Unidades de Competencia) del Catálogo de Estándares de Competencia profesionales incluidos en este certificado profesional.

Los Estándares de Competencia incluidos en este certificado profesional son:

UC0434_1: Recepcionar, clasificar y preparar la ropa para su limpieza.

UC0435_1: Realizar el lavado acuoso de ropa.



UC0436_1: Realizar el lavado en seco de ropa.

UC0437_1: Realizar el secado, planchado y embolsado de ropa.

UC0707_1: Realizar las actividades de lavado de ropa propias de establecimientos de alojamiento.

UC0708_1: Realizar las actividades de planchado y arreglo de ropa propias de establecimiento de alojamiento.

UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.

5. Entorno profesional.

Este profesional suele ejercer su actividad habitualmente por cuenta ajena en hoteles u otro tipo de alojamientos turísticos y residencias escolares, de mayores y sanitarias entre otras, así como en empresas de servicios de atención a colectividades, en lavanderías industriales y de proximidad.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Auxiliar de lavandería y lencería en establecimientos de alojamiento
- Operador de máquinas lavadoras y secadoras de prendas.
- Operador de máquinas y equipos de planchado de prendas.

6. Profesorado, Formadores y Expertos.

Para impartir ofertas de formación profesional en centros del sistema de formación profesional no incorporados al sistema educativo será necesario reunir uno de los siguientes requisitos:

a) Disponer del título de Grado universitario, Licenciado o Licenciada, Ingeniero o Ingeniera y Arquitecto o Arquitecta, o titulación equivalente o, en su caso, la titulación de Formación Profesional que, a efectos de docencia, se determine, de acuerdo con la normativa que regule cada Grado, así como disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Se considerará autorizados, a efectos de docencia en los módulos profesionales de los Grados B y C o bloques formativos de Grados A, además de los que estén en posesión del Grado universitario, o titulación equivalente, los que cuenten con una titulación de Técnico o Técnico Superior o, en su caso, una Certificado Profesional de nivel 2 o nivel 3.

Las Administraciones competentes podrán eximir de la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante la primera acción formativa en que el formador o formadora participe como tal.

b) Pertener a las especialidades docentes habilitadas para impartir formación profesional en el sistema educativo, sin perjuicio de la normativa de aplicación en materia de incompatibilidades.

c) Tener experiencia profesional de, al menos, 4 años ajustada a los estándares de competencia o elementos de competencia asociados a los módulos profesionales o bloques formativos a impartir, que actuarán en calidad de personal experto, y disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Las Administraciones competentes podrán flexibilizar la exigencia del requisito del



Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante el ejercicio como persona formadora en una acción formativa.

En el caso de personas expertas, tendrán prioridad quienes acrediten una experiencia como tutor o tutora dual de empresa u organismo equiparado, o experiencia docente de, al menos, 600 horas en los últimos cinco años en formación profesional.

7. Espacios y equipamientos.

Los espacios y el equipamiento mínimo necesarios quedan establecidos como siguen:

Espacios.

Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este certificado profesional son:

- Aula polivalente.
- Taller de lavandería y costura

Equipamiento mínimo.

Aula polivalente	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e Internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación y aplicaciones informáticas
Taller de lavandería y costura.	Maquinaria y equipos para lavado acuoso y limpieza en seco. Maquinaria para y equipos para secado, planchado, plegado, acabado y embolsado de piezas textiles. Maquinaria y herramientas para la confección de prendas de vestir y ropa de hogar. Equipos y medios de seguridad. Almacén para material.

8. Módulos profesionales del Certificado Profesional.

Módulos Profesionales	Duración horas
3005. Atención al cliente.	65
3131. Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento.	210
3077. Materiales y productos textiles.	100
3093. Lavado y secado de ropa.	125
3094. Planchado y embolsado de ropa.	115
Total	615

9. Correspondencia de Estándares de Competencia acreditados mediante el Procedimiento de Acreditación de Competencias y módulos profesionales a efectos de convalidación.



Estándares de Competencia	Módulos profesionales
UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.	3005. Atención al cliente.
UC0707_1: Realizar las actividades de lavado de ropa propias de establecimientos de alojamiento. UC0708_1: Realizar las actividades de planchado y arreglo de ropa propias de establecimiento de alojamiento.	3131. Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento.
UC0434_1: Recepcionar, clasificar y preparar la ropa para su limpieza.	3077. Materiales y productos textiles.
UC0435_1: Realizar el lavado acuoso de ropa. UC0436_1: Realizar el lavado en seco de ropa.	3093. Lavado y secado de ropa.
UC0437_1: Realizar el secado, planchado y embolsado de ropa.	3094. Planchado y embolsado de ropa.

f) CERTIFICADO PROFESIONAL: ACTIVIDADES BÁSICAS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA.

1. Identificación.

Este certificado profesional queda identificado para todo el territorio nacional por los siguientes elementos:

- **Denominación:** Actividades básicas de panadería y pastelería.
- **Código:** HOT_C_006_3B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería.
- **Nivel:** 1.
- **Duración:** 550 horas.
- **Familia Profesional:** Hostelería y Turismo.
- **Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación:** P-2.5.4
- **Referencia del Marco Español de Cualificaciones para el aprendizaje permanente:** 3B.

2. Competencia general.

La competencia general de este certificado profesional consiste en preelaborar y elaborar productos básicos de panadería, bollería y pastelería, aplicando los protocolos establecidos, las



normas de higiene alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental correspondientes.

3. Competencias profesionales y para la empleabilidad.

Las competencias profesionales y para la empleabilidad de este certificado son las que se relacionan a continuación:

- a) Preparar la zona de trabajo (mesas, maquinaria y utensilios) y suministrar las materias primas requeridas.
- b) Reponer, siguiendo instrucciones, géneros y materias primas, en las zonas de preelaboración y elaboración de productos básicos de panadería y pastelería.
- c) Regenerar productos conservados de panadería y pastelería, utilizando las técnicas adecuadas de descongelación, entre otras.
- d) Realizar preelaboraciones y elaboraciones complejas de panadería, bollería y pastelería, siguiendo instrucciones y aplicando las técnicas de manipulación de materias primas.
- e) Conservar preelaboraciones y elaboraciones de panadería, bollería y pastelería, utilizando distintos métodos, tales como refrigeración y envase al vacío, entre otros, garantizando su posterior regeneración y uso.
- f) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral.
- g) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, efectuándolas de forma individual o como miembro de un equipo de trabajo.
- h) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en su ámbito de trabajo
- i) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- j) Actuar con espíritu emprendedor e iniciativa personal en la elección o aplicación de los procedimientos de su actividad profesional.
- k) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

4. Relación de Estándares de Competencia Profesionales (antes Unidades de Competencia) del Catálogo de Estándares de Competencia profesionales incluidos en este certificado profesional.

Los Estándares de Competencia incluidos en este certificado profesional son:

UC1333_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería.

UC1334_1: Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas.

5. Entorno profesional.



Este profesional ejerce su actividad por cuenta ajena en panaderías y pastelerías de cualquier tipo de empresa o entidad de carácter privado o público, en todos los sectores productivos.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Auxiliar de panadería y bollería.
- Auxiliar de pastelería.

6. Profesorado, Formadores y Expertos.

Para impartir ofertas de formación profesional en centros del sistema de formación profesional no incorporados al sistema educativo será necesario reunir uno de los siguientes requisitos:

a) Disponer del título de Grado universitario, Licenciado o Licenciada, Ingeniero o Ingeniera y Arquitecto o Arquitecta, o titulación equivalente o, en su caso, la titulación de Formación Profesional que, a efectos de docencia, se determine, de acuerdo con la normativa que regule cada Grado, así como disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Se considerará autorizados, a efectos de docencia en los módulos profesionales de los Grados B y C o bloques formativos de Grados A, además de los que estén en posesión del Grado universitario, o titulación equivalente, los que cuenten con una titulación de Técnico o Técnico Superior o, en su caso, una Certificado Profesional de nivel 2 o nivel 3.

Las Administraciones competentes podrán eximir de la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante la primera acción formativa en que el formador o formadora participe como tal.

b) Pertener a las especialidades docentes habilitadas para impartir formación profesional en el sistema educativo, sin perjuicio de la normativa de aplicación en materia de incompatibilidades.

c) Tener experiencia profesional de, al menos, 4 años ajustada a los estándares de competencia o elementos de competencia asociados a los módulos profesionales o bloques formativos a impartir, que actuarán en calidad de personal experto, y disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Las Administraciones competentes podrán flexibilizar la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante el ejercicio como persona formadora en una acción formativa.

En el caso de personas expertas, tendrán prioridad quienes acrediten una experiencia como tutor o tutora dual de empresa u organismo equiparado, o experiencia docente de, al menos, 600 horas en los últimos cinco años en formación profesional.

7. Espacios y equipamientos.

Los espacios y el equipamiento mínimo necesarios quedan establecidos como siguen:

Espacios.

Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este certificado profesional son:



- Aula polivalente.
- Taller de panadería y pastelería.

Equipamiento mínimo.

Aula polivalente	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
Taller de panadería y pastelería.	Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica. Suelos, paredes, techos, protección de ventanas y desagües según la normativa técnico-sanitaria vigente. Cámaras de refrigeración, congelación y fermentación. Mesas de trabajo de acero inoxidable. Mobiliario en acero inoxidable para la guarda del utillaje. Batidoras, amasadoras, divisoras, laminadoras, rellenadoras o inyectoras. Freidoras, hornos, baños maría y cazos eléctricos. Cocina con al menos dos focos de calor. Temperador de cobertura. Elaboradora de helados o mantecadora. Balanzas de precisión y básculas. Carros portalatas y su correspondiente juego de latas para hornear. Termómetros, cronómetros, pesajarabes o refractómetros, cepillos, pinceles, cuchillas, y otros útiles propios de la profesión. Utensilios para contener: cuencos, cubetas, bandejas, moldes. Utensilios para medir. Jarras medidoras. Utensilios para mezclar. Lenguas, espátulas... Utensilios para extender y cortar. Espátulas y cuchillos de diferente tamaño. Utensilios para escudillar. Juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas reutilizables y desechables. Aros, hilador de huevo, chinos, coladores, tamices, planchas quemadoras de azúcar (salamandra), arañas, cazos, mármol, moldes para bombones, tenedores de baño. Fregaderos y lavamanos. Batería de cocción. Economato-bodega. Almacén para material. Cuarto de basura refrigerado. Vestuarios de alumnos, alumnas, profesores y profesoras con taquillas. Sanitarios.

8. Módulos profesionales del Certificado Profesional.



Módulos Profesionales	Duración horas
3007. Procesos básicos de panadería	200
3017. Procesos básicos de pastelería	350
Total	550

9. Correspondencia de Estándares de Competencia acreditados mediante el Procedimiento de Acreditación de Competencias y módulos profesionales a efectos de convalidación.

Estándares de Competencia	Módulos profesionales
UC1333_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería. UC1334_1: Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas.	3017. Procesos básicos de pastelería.

g) CERTIFICADO PROFESIONAL: VENTA EN PANADERÍA Y PASTELERÍA.

1. Identificación.

Este certificado profesional queda identificado para todo el territorio nacional por los siguientes elementos:

- **Denominación:** Venta en panadería y pastelería.
- **Código:** HOT_C_007_3B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Profesional Básico en Actividades de Panadería y Pastelería.
- **Nivel:** 1.
- **Duración:** 365 horas.
- **Familia Profesional:** Hostelería y Turismo.
- **Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación:** P-2.5.4
- **Referencia del Marco Español de Cualificaciones para el aprendizaje permanente:** 3B.

2. Competencia general.

La competencia general de este certificado profesional consiste en recepcionar materias primas y productos auxiliares, presentar los productos de panadería, bollería y pastelería para su venta y dispensarlos, aplicando los protocolos establecidos, las normas de higiene alimentaria, prevención de riesgos laborales y protección medioambiental correspondientes.

3. Competencias profesionales y para la empleabilidad.



Las competencias profesionales y para la empleabilidad de este certificado son las que se relacionan a continuación:

- a) Realizar tareas básicas de recepción y preparación de materias primas y productos auxiliares para la elaboración de productos de panadería y pastelería, evitando daños y controlando el ritmo del proceso.
- b) Envasar, embalar y etiquetar y colocar dispositivos de seguridad productos de panadería y pastelería destinados a la venta, manejando máquinas y equipos adecuados.
- c) Presentar de forma atractiva los productos acabados de panadería, bollería y pastelería para facilitar su promoción, venta y responder a imagen de la empresa, utilizando criterios comerciales y otras indicaciones.
- d) Atender a clientes durante la venta o en cualquier otro momento, siguiendo el procedimiento y los protocolos establecidos.
- e) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral.
- f) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, efectuándolas de forma individual o como miembro de un equipo de trabajo.
- g) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en su ámbito de trabajo.
- h) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- i) Actuar con espíritu emprendedor e iniciativa personal en la elección o aplicación de los procedimientos de su actividad profesional.
- j) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

4. Relación de Estándares de Competencia Profesionales (antes Unidades de Competencia) del Catálogo de Estándares de Competencia profesionales incluidos en este certificado profesional.

Los Estándares de Competencia incluidos en este certificado profesional son:

- UC0543_1: Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas.
- UC0545_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente.
- UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.

5. Entorno profesional.

Este profesional ejerce su actividad por cuenta ajena en panaderías y pastelerías de cualquier tipo de empresa o entidad de carácter privado o público, en todos los sectores productivos.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Auxiliar de almacén de panadería y pastelería.



- Empleado de establecimiento de panadería y pastelería.
- Auxiliar de almacén.
- Auxiliar de venta.

6. Profesorado, Formadores y Expertos.

Para impartir ofertas de formación profesional en centros del sistema de formación profesional no incorporados al sistema educativo será necesario reunir uno de los siguientes requisitos:

a) Disponer del título de Grado universitario, Licenciado o Licenciada, Ingeniero o Ingeniera y Arquitecto o Arquitecta, o titulación equivalente o, en su caso, la titulación de Formación Profesional que, a efectos de docencia, se determine, de acuerdo con la normativa que regule cada Grado, así como disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Se considerará autorizados, a efectos de docencia en los módulos profesionales de los Grados B y C o bloques formativos de Grados A, además de los que estén en posesión del Grado universitario, o titulación equivalente, los que cuenten con una titulación de Técnico o Técnico Superior o, en su caso, una Certificado Profesional de nivel 2 o nivel 3.

Las Administraciones competentes podrán eximir de la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante la primera acción formativa en que el formador o formadora participe como tal.

b) Pertenecer a las especialidades docentes habilitadas para impartir formación profesional en el sistema educativo, sin perjuicio de la normativa de aplicación en materia de incompatibilidades.

c) Tener experiencia profesional de, al menos, 4 años ajustada a los estándares de competencia o elementos de competencia asociados a los módulos profesionales o bloques formativos a impartir, que actuarán en calidad de personal experto, y disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Las Administraciones competentes podrán flexibilizar la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante el ejercicio como persona formadora en una acción formativa.

En el caso de personas expertas, tendrán prioridad quienes acrediten una experiencia como tutor o tutora dual de empresa u organismo equiparado, o experiencia docente de, al menos, 600 horas en los últimos cinco años en formación profesional.

7. Espacios y equipamientos.

Los espacios y el equipamiento mínimo necesarios quedan establecidos como siguen:

Espacios.

Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este certificado profesional son:

- Aula polivalente.
- Taller de panadería y pastelería.



- Taller de punto de venta.

Equipamiento mínimo.

Aula polivalente	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
Taller de panadería y pastelería.	Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica. Suelos, paredes, techos, protección de ventanas y desagües según la normativa técnico-sanitaria vigente. Cámaras de refrigeración, congelación y fermentación. Mesas de trabajo de acero inoxidable. Mobiliario en acero inoxidable para la guarda del utillaje. Batidoras, amasadoras, divisoras, laminadoras, rellenadoras o inyectoras. Freidoras, hornos, baños maría y cazos eléctricos. Cocina con al menos dos focos de calor. Atemperador de cobertura. Elaboradora de helados o mantecadora. Balanzas de precisión y básculas. Carros portatalas y su correspondiente juego de latas para hornear. Termómetros, cronómetros, pesajarabes o refractómetros, cepillos, pinceles, cuchillas, y otros útiles propios de la profesión. Utensilios para contener: cuencos, cubetas, bandejas, moldes. Utensilios para medir. Jarras medidoras. Utensilios para mezclar. Lenguas, espátulas... Utensilios para extender y cortar. Espátulas y cuchillos de diferente tamaño. Utensilios para escudillar. Juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas reutilizables y desechables. Aros, hilador de huevo, chinos, coladores, tamices, planchas quemadoras de azúcar (salamandra), arañas, cazos, mármol, moldes para bombones, tenedores de baño. Fregaderos y lavamanos. Batería de cocción. Economato-bodega. Almacén para material. Cuarto de basura refrigerado. Vestuarios de alumnos, alumnas, profesores y profesoras con taquillas. Sanitarios.
Taller de punto de venta.	Vitrinas expositoras con sistema de refrigeración e iluminación. Mostrador. Estanterías para la exposición de las elaboraciones de panadería. Mobiliario para la guarda del utillaje y material de embalaje y envasado. Máquina registradora.



	TPV. Escaparate.
--	---------------------

8. Módulos profesionales del Certificado Profesional.

Módulos Profesionales	Duración horas
3005. Atención al cliente	65
3026. Dispensación en panadería y pastelería	150
3133. Operaciones auxiliares en la industria alimentaria	150
Total	365

9. Correspondencia de Estándares de Competencia acreditados mediante el Procedimiento de Acreditación de Competencias y módulos profesionales a efectos de convalidación.

Estándares de Competencia	Módulos profesionales
UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.	3005. Atención al cliente.
UC0543_1: Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas. UC0545_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente.	3133. Operaciones auxiliares en la industria alimentaria.

h) CERTIFICADO PROFESIONAL: COCINA.

1. Identificación.

Este certificado profesional queda identificado para todo el territorio nacional por los siguientes elementos:

- **Denominación:** Cocina.
- **Código:** HOT_C_001_4B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico en Cocina y Gastronomía.
- **Nivel:** 2.
- **Duración:** 640 horas.
- **Familia Profesional:** Hostelería y Turismo.
- **Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación:** P-3.5.4.



- **Referencia del Marco Español de Cualificaciones para el aprendizaje permanente: 4B.**

2. Competencia general.

La competencia general de este certificado profesional consiste en ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/ presentación y servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

3. Competencias profesionales y para la empleabilidad.

Las competencias profesionales y para la empleabilidad de este certificado son las que se relacionan a continuación:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la documentación recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sean necesarios aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/ terminación o conservación.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo.
- k) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral.
- l) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, efectuándolas de forma individual o como miembro de un equipo de trabajo.
- m) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en su ámbito de trabajo
- n) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.



ñ) Actuar con espíritu emprendedor e iniciativa personal en la elección o aplicación de los procedimientos de su actividad profesional.

o) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

4. Relación de Estándares de Competencia Profesionales (antes Unidades de Competencia) del Catálogo de Estándares de Competencia profesionales incluidos en este certificado profesional.

Los Estándares de Competencia incluidos en este certificado profesional son:

UC0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos.

UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

5. Entorno profesional.

Este profesional ejerce su actividad por cuenta ajena tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, de cualquier tipo de empresa o entidad de carácter privado o público, en todos los sectores productivos.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Cocinero.
- Jefe de partida.
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

6. Profesorado, Formadores y Expertos.

Para impartir ofertas de formación profesional en centros del sistema de formación profesional no incorporados al sistema educativo será necesario reunir uno de los siguientes requisitos:

a) Disponer del título de Grado universitario, Licenciado o Licenciada, Ingeniero o Ingeniera y Arquitecto o Arquitecta, o titulación equivalente o, en su caso, la titulación de Formación Profesional que, a efectos de docencia, se determine, de acuerdo con la normativa que regule cada Grado, así como disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Se considerará autorizados, a efectos de docencia en los módulos profesionales de los Grados B y C o bloques formativos de Grados A, además de los que estén en posesión del Grado universitario, o titulación equivalente, los que cuenten con una titulación de Técnico o Técnico Superior o, en su caso, una Certificado Profesional de nivel 2 o nivel 3.

Las Administraciones competentes podrán eximir de la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante la primera acción formativa en que el formador o formadora participe como tal.

b) Pertener a las especialidades docentes habilitadas para impartir formación profesional en el sistema educativo, sin perjuicio de la normativa de aplicación en materia de incompatibilidades.



c) Tener experiencia profesional de, al menos, 4 años ajustada a los estándares de competencia o elementos de competencia asociados a los módulos profesionales o bloques formativos a impartir, que actuarán en calidad de personal experto, y disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Las Administraciones competentes podrán flexibilizar la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante el ejercicio como persona formadora en una acción formativa.

En el caso de personas expertas, tendrán prioridad quienes acrediten una experiencia como tutor o tutora dual de empresa u organismo equiparado, o experiencia docente de, al menos, 600 horas en los últimos cinco años en formación profesional.

7. Espacios y equipamientos.

Los espacios y el equipamiento mínimo necesarios quedan establecidos como siguen:

Espacios.

Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este certificado profesional son:

- Aula polivalente.
- Taller de cocina.

Equipamiento mínimo.

Aula polivalente	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
Taller de cocina	Generadores de calor (fogones, freidoras, salamandras, planchas, hornos, etc.). Generadores de frío (cámaras de refrigeración de congelación, abatidores de temperatura, armarios frigoríficos, mesas refrigeradas, etc.). Batería de cocina (material de cocción, de preparación y conservación, accesorios, etc.). Material electromecánico (cortadoras, picadoras, brazos trituradores, etc.). Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, etc.). Deberán estar físicamente delimitados: Cocina caliente. Cuarto frío. Fregadero. Economato-bodega. Almacén para material. Office. Cuarto de basura refrigerado. Vestuarios de alumnado, profesorado con taquillas.



Sanitarios.

8. Módulos profesionales del Certificado Profesional.

Módulos Profesionales	Duración horas
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos (*)	60
0046. Preelaboración y conservación de alimentos.	290
0047. Técnicas culinarias	290
Total	640

(*) Módulo obligatorio, si no se ha cursado con anterioridad.

9. Correspondencia de Estándares de Competencia acreditados mediante el Procedimiento de Acreditación de Competencias y módulos profesionales a efectos de convalidación.

Estándares de Competencia	Módulos profesionales
UC0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos.	0046. Preelaboración y conservación de alimentos.
UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.	0047. Técnicas culinarias.
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

i) CERTIFICADO PROFESIONAL: REPOSTERÍA EN RESTAURACIÓN.

1. Identificación.

Este certificado profesional queda identificado para todo el territorio nacional por los siguientes elementos:

- **Denominación:** Repostería en restauración.
- **Código:** HOT_C_002_4B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico en Cocina y Gastronomía.
- **Nivel:** 2.
- **Duración:** 495 horas.
- **Familia Profesional:** Hostelería y Turismo.
- **Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación:** P-3.5.4.
- **Referencia del Marco Español de Cualificaciones para el aprendizaje permanente:** 4B.

2. Competencia general.



La competencia general de este certificado profesional consiste en definir ofertas sencillas de repostería y postres en restauración y ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación / presentación y servicio de elaboraciones de repostería y postres en restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

3. Competencias profesionales y para la empleabilidad.

Las competencias profesionales y para la empleabilidad de este certificado son las que se relacionan a continuación:

- a) Determinar las necesidades para la producción de elaboraciones de repostería y postres de restauración, a partir de la documentación recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes preelaboraciones de repostería y postres de restauración, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- e) Ejecutar las elaboraciones de repostería y postres de restauración, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/ terminación o conservación.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones de repostería y postres en restauración, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones de repostería y postres en restauración, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.
- h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración de repostería o postres en restauración, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- j) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral.
- k) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, efectuándolas de forma individual o como miembro de un equipo de trabajo.
- l) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en su ámbito de trabajo.
- m) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- n) Actuar con espíritu emprendedor e iniciativa personal en la elección o aplicación de los procedimientos de su actividad profesional.
- ñ) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.



4. Relación de Estándares de Competencia Profesionales (antes Unidades de Competencia) del Catálogo de Estándares de Competencia profesionales incluidos en este certificado profesional.

Los Estándares de Competencia incluidos en este certificado profesional son:

UC0306_2: Realizar operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería.

UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.

UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

5. Entorno profesional.

Este profesional ejerce su actividad por cuenta ajena tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, de cualquier tipo de empresa o entidad de carácter privado o público, en todos los sectores productivos.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Repostero /Pastelero.
- Jefe de partida.
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

6. Profesorado, Formadores y Expertos.

Para impartir ofertas de formación profesional en centros del sistema de formación profesional no incorporados al sistema educativo será necesario reunir uno de los siguientes requisitos:

a) Disponer del título de Grado universitario, Licenciado o Licenciada, Ingeniero o Ingeniera y Arquitecto o Arquitecta, o titulación equivalente o, en su caso, la titulación de Formación Profesional que, a efectos de docencia, se determine, de acuerdo con la normativa que regule cada Grado, así como disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Se considerará autorizados, a efectos de docencia en los módulos profesionales de los Grados B y C o bloques formativos de Grados A, además de los que estén en posesión del Grado universitario, o titulación equivalente, los que cuenten con una titulación de Técnico o Técnico Superior o, en su caso, una Certificado Profesional de nivel 2 o nivel 3.

Las Administraciones competentes podrán eximir de la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante la primera acción formativa en que el formador o formadora participe como tal.

b) Pertenecer a las especialidades docentes habilitadas para impartir formación profesional en el sistema educativo, sin perjuicio de la normativa de aplicación en materia de incompatibilidades.

c) Tener experiencia profesional de, al menos, 4 años ajustada a los estándares de competencia o elementos de competencia asociados a los módulos profesionales o bloques



formativos a impartir, que actuarán en calidad de personal experto, y disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Las Administraciones competentes podrán flexibilizar la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante el ejercicio como persona formadora en una acción formativa.

En el caso de personas expertas, tendrán prioridad quienes acrediten una experiencia como tutor o tutora dual de empresa u organismo equiparado, o experiencia docente de, al menos, 600 horas en los últimos cinco años en formación profesional.

7. Espacios y equipamientos.

Los espacios y el equipamiento mínimo necesarios quedan establecidos como siguen:

Espacios.

Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este certificado profesional son:

- Aula polivalente.
- Taller de panadería y repostería.

Equipamiento mínimo.

Aula polivalente	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
Taller de panadería y repostería.	Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica. Suelos, paredes, techos, protección de ventanas y desagües según la normativa técnico-sanitaria vigente. Cámaras de refrigeración, congelación y fermentación. Vitrinas expositoras con sistema de refrigeración e iluminación. Mesas de trabajo de acero inoxidable. Mobiliario en acero inoxidable para la guarda del utillaje. Batidoras, amasadoras, divisoras, laminadoras, rellenadoras o inyectoras. Freidoras, hornos, baños maría y cazos eléctricos. Cocina con al menos dos focos de calor. Temperador de cobertura. Elaboradora de helados o mantecadora Balanzas de precisión y básculas. Carros portatalas y su correspondiente juego de latas para hornear. Termómetros, cronómetros, pesajarabes o refractómetros, cepillos, pinceles, cuchillas, y otros útiles propios de la profesión. Utensilios para contener: cuencos, cubetas, bandejas, moldes... Utensilios para medir. Jarras medidoras. Utensilios para mezclar. Lenguas, espátulas...



	Utensilios para extender y cortar. Espátulas y cuchillos de diferente tamaño. Utensilios para escudillar. Juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas reutilizables y desechables. Aros, hilador de huevo, chinos, coladores, tamices, planchas quemadoras de azúcar (salamandra), arañas, cazos, mármol, moldes para bombones, tenedores de baño. Fregaderos y lavamanos. Batería de cocción. Economato-bodega. Almacén para material. Office. Cuarto de basura refrigerado. Vestuarios de alumnado, profesorado con taquillas. Sanitarios.
--	--

8. Módulos profesionales del Certificado Profesional.

Módulos Profesionales	Duración horas
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	230
0028. Postres en restauración.	140
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. (*)	60
0045. Ofertas gastronómicas.	65
Total	495

(*) Módulo obligatorio, si no se ha cursado con anterioridad.

9. Correspondencia de Estándares de Competencia acreditados mediante el Procedimiento de Acreditación de Competencias y módulos profesionales a efectos de convalidación.

Estándares de Competencia	Módulos profesionales
UC0306_2: Realizar operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería.	0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.
UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.	0028. Postres en restauración.
UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.	0045. Ofertas gastronómicas
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.



j) CERTIFICADO PROFESIONAL: COCINA GASTRONÓMICA.

1. *Identificación.*

Este certificado profesional queda identificado para todo el territorio nacional por los siguientes elementos:

- **Denominación:** Cocina gastronómica.
- **Código:** HOT_C_003_4B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico en Cocina y Gastronomía.
- **Nivel:** 2.
- **Duración:** 365 horas.
- **Familia Profesional:** Hostelería y Turismo.
- **Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación:** P-3.5.4.
- **Referencia del Marco Español de Cualificaciones para el aprendizaje permanente:** 4B.

2. *Competencia general.*

La competencia general de este certificado profesional consiste en definir ofertas gastronómicas y ejecutar las actividades de preelaboración, preparación, conservación, terminación/ presentación y servicio de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia o de autor, en el ámbito de la producción en cocina, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

3. *Competencias profesionales y para la empleabilidad.*

Las competencias profesionales y para la empleabilidad de este certificado son las que se relacionan a continuación:

- a) Determinar las necesidades para la producción en cocina a partir de la oferta definida y de la documentación recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, en condiciones idóneas de mantenimiento y conservación, hasta el momento de su utilización.
- c) Poner a punto el lugar de trabajo, preparando espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Ejecutar los procesos de preelaboración y/o regeneración que sea necesario aplicar a las diferentes materias primas, en función de sus características y la adecuación a sus posibles aplicaciones.
- e) Ejecutar las elaboraciones culinarias complejas y de creación propia o de autor, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su decoración/ terminación o conservación.
- f) Realizar la decoración / terminación de las elaboraciones culinarias complejas y de creación propia o de autor, según necesidades y protocolos establecidos, para su conservación o servicio.
- g) Realizar el servicio de las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta necesidades, ámbito de la ejecución y protocolos establecidos.



h) Ejecutar los procesos de envasado y/o conservación para cada género o elaboración culinaria, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.

i) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

j) Cumplir con los objetivos de la producción, actuando conforme a los principios de responsabilidad y manteniendo unas relaciones profesionales adecuadas con los miembros del equipo de trabajo

k) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral.

l) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, efectuándolas de forma individual o como miembro de un equipo de trabajo.

m) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en su ámbito de trabajo.

n) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.

ñ) Actuar con espíritu emprendedor e iniciativa personal en la elección o aplicación de los procedimientos de su actividad profesional.

o) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

4. Relación de Estándares de Competencia Profesionales (antes Unidades de Competencia) del Catálogo de Estándares de Competencia profesionales incluidos en este certificado profesional.

Los Estándares de Competencia incluidos en este certificado profesional son:

UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

UC0262_2: Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

5. Entorno profesional.

Este profesional ejerce su actividad por cuenta ajena en grandes, medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, de cualquier tipo de empresa o entidad de carácter privado o público, en todos los sectores productivos

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Cocinero.
- Jefe de partida.
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

6. Profesorado, Formadores y Expertos.



Para impartir ofertas de formación profesional en centros del sistema de formación profesional no incorporados al sistema educativo será necesario reunir uno de los siguientes requisitos:

a) Disponer del título de Grado universitario, Licenciado o Licenciada, Ingeniero o Ingeniera y Arquitecto o Arquitecta, o titulación equivalente o, en su caso, la titulación de Formación Profesional que, a efectos de docencia, se determine, de acuerdo con la normativa que regule cada Grado, así como disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Se considerará autorizados, a efectos de docencia en los módulos profesionales de los Grados B y C o bloques formativos de Grados A, además de los que estén en posesión del Grado universitario, o titulación equivalente, los que cuenten con una titulación de Técnico o Técnico Superior o, en su caso, una Certificado Profesional de nivel 2 o nivel 3.

Las Administraciones competentes podrán eximir de la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante la primera acción formativa en que el formador o formadora participe como tal.

b) Pertener a las especialidades docentes habilitadas para impartir formación profesional en el sistema educativo, sin perjuicio de la normativa de aplicación en materia de incompatibilidades.

c) Tener experiencia profesional de, al menos, 4 años ajustada a los estándares de competencia o elementos de competencia asociados a los módulos profesionales o bloques formativos a impartir, que actuarán en calidad de personal experto, y disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Las Administraciones competentes podrán flexibilizar la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante el ejercicio como persona formadora en una acción formativa.

En el caso de personas expertas, tendrán prioridad quienes acrediten una experiencia como tutor o tutora dual de empresa u organismo equiparado, o experiencia docente de, al menos, 600 horas en los últimos cinco años en formación profesional.

7. Espacios y equipamientos.

Los espacios y el equipamiento mínimo necesarios quedan establecidos como siguen:

Espacios.

Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este certificado profesional son:

- Aula polivalente.
- Taller de cocina.

Equipamiento mínimo.

Aula polivalente	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
------------------	--



Taller de cocina	<p>Generadores de calor (fogones, freidoras, salamandras, planchas, hornos, etc.).</p> <p>Generadores de frío (cámaras de refrigeración de congelación, abatidores de temperatura, armarios frigoríficos, mesas refrigeradas, etc.).</p> <p>Batería de cocina (material de cocción, de preparación y conservación, accesorios, etc.).</p> <p>Material electromecánico (cortadoras, picadoras, brazos trituradores, etc.).</p> <p>Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, etc.).</p> <p>Deberán estar físicamente delimitados:</p> <p>Cocina caliente.</p> <p>Cuarto frío.</p> <p>Fregadero.</p> <p>Economato-bodega.</p> <p>Almacén para material.</p> <p>Office.</p> <p>Cuarto de basura refrigerado.</p> <p>Vestuarios de alumnado, profesorado con taquillas.</p> <p>Sanitarios.</p>
------------------	---

8. Módulos profesionales del Certificado Profesional.

Módulos Profesionales	Duración horas
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. (*)	60
0045. Ofertas gastronómicas	65
0048. Productos culinarios	240
Total	365

(*) Módulo obligatorio, si no se ha cursado con anterioridad.

9. Correspondencia de Estándares de Competencia acreditados mediante el Procedimiento de Acreditación de Competencias y módulos profesionales a efectos de convalidación.

Estándares de Competencia	Módulos profesionales
UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.	0045. Ofertas gastronómicas.



Estándares de Competencia	Módulos profesionales
UC0262_2: Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.	0048. Productos culinarios.
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

k) CERTIFICADO PROFESIONAL: SERVICIOS EN RESTAURANTE.

1. Identificación.

Este certificado profesional queda identificado para todo el territorio nacional por los siguientes elementos:

- **Denominación:** Servicios en restaurante.
- **Código:** HOT_C_004_4B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico en Servicios en Restauración.
- **Nivel:** 2.
- **Duración:** 725 horas.
- **Familia Profesional:** Hostelería y Turismo.
- **Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación:** P-3.5.4
- **Referencia del Marco Español de Cualificaciones para el aprendizaje permanente:** 4B

2. Competencia general.

La competencia general de este certificado profesional consiste en realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de alimentos y bebidas, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

3. Competencias profesionales y para la empleabilidad.

Las competencias profesionales y para la empleabilidad de este certificado son las que se relacionan a continuación:

- a) Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se debe llevar a cabo en restaurante, a partir de la información recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas en condiciones idóneas, para su uso posterior en restaurante.
- c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.



d) Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y/o postservicio en restaurante, necesarios para el desarrollo de las actividades de producción y/o prestación de servicios, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.

e) Desarrollar las actividades de servicio y atención al cliente, aplicando las normas básicas de protocolo, adecuándose a los requerimientos de éstos y teniendo en cuenta la estandarización de los procesos para conseguir su satisfacción.

f) Ejecutar los distintos procesos de facturación y/o cobro, si procede, utilizando correctamente las tecnologías de la información y la comunicación relacionadas.

g) Atender sugerencias y solucionar las posibles reclamaciones efectuadas por los clientes dentro del ámbito de su responsabilidad.

h) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.

i) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral.

j) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, efectuándolas de forma individual o como miembro de un equipo de trabajo.

k) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en su ámbito de trabajo.

l) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.

m) Actuar con espíritu emprendedor e iniciativa personal en la elección o aplicación de los procedimientos de su actividad profesional.

n) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

4. *Relación de Estándares de Competencia Profesionales (antes Unidades de Competencia) del Catálogo de Estándares de Competencia profesionales incluidos en este certificado profesional.*

Los Estándares de Competencia incluidos en este certificado profesional son:

UC2298_2 - Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.

UC2300_2 - Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente.

UC1054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

UC9998_2: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (A2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional

5. *Entorno profesional.*

Este profesional ejerce su actividad por cuenta ajena en grandes, medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, de cualquier tipo de empresa o entidad de carácter privado o público, en todos los sectores productivos.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:



- Jefe de rango.
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Auxiliar de servicios en medios de transporte.

6. Profesorado, Formadores y Expertos.

Para impartir ofertas de formación profesional en centros del sistema de formación profesional no incorporados al sistema educativo será necesario reunir uno de los siguientes requisitos:

a) Disponer del título de Grado universitario, Licenciado o Licenciada, Ingeniero o Ingeniera y Arquitecto o Arquitecta, o titulación equivalente o, en su caso, la titulación de Formación Profesional que, a efectos de docencia, se determine, de acuerdo con la normativa que regule cada Grado, así como disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Se considerará autorizados, a efectos de docencia en los módulos profesionales de los Grados B y C o bloques formativos de Grados A, además de los que estén en posesión del Grado universitario, o titulación equivalente, los que cuenten con una titulación de Técnico o Técnico Superior o, en su caso, una Certificado Profesional de nivel 2 o nivel 3.

Las Administraciones competentes podrán eximir de la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante la primera acción formativa en que el formador o formadora participe como tal.

b) Pertenecer a las especialidades docentes habilitadas para impartir formación profesional en el sistema educativo, sin perjuicio de la normativa de aplicación en materia de incompatibilidades.

c) Tener experiencia profesional de, al menos, 4 años ajustada a los estándares de competencia o elementos de competencia asociados a los módulos profesionales o bloques formativos a impartir, que actuarán en calidad de personal experto, y disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Las Administraciones competentes podrán flexibilizar la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante el ejercicio como persona formadora en una acción formativa.

En el caso de personas expertas, tendrán prioridad quienes acrediten una experiencia como tutor o tutora dual de empresa u organismo equiparado, o experiencia docente de, al menos, 600 horas en los últimos cinco años en formación profesional.

7. Espacios y equipamientos.

Los espacios y el equipamiento mínimo necesarios quedan establecidos como siguen:

Espacios.

Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este certificado profesional son:

- Aula polivalente.
- Taller de restaurante.



Equipamiento mínimo.

Aula polivalente	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
Taller de restaurante	Servicio de energía eléctrica. Paredes y suelos según normativa técnico-sanitaria vigente. Mobiliario de Restaurante (mesas, tableros plegables, sillas, muebles auxiliares, ...). Generadores de frío Eurocave. Carros de Restaurante (caliente, infernillo, de entremeses, de postres, de quesos, de bebidas, ...). Útiles de Restaurante (prensa de jugos para Restaurante, racheaud con bombonas de gas, sauteuse, fondues, calentafuentes, calentaplatos, baños maría, cepo jamonero, tabla de salmón). Útiles de trinchaje. Vajilla de Restaurante. Cristalería de Restaurante. Cubertería de Restaurante. Utillaje de Restaurante (cubertería especial, platos decorativos, cestillas paneras y fruteras, cestillas para vinos de reserva, objetos para decantar, cubiteras, pinzas hielo, jarras, saleros y pimenteros, números de mesa, ceniceros, palilleros, convoyes, molinillos de pimienta, carpetas y cartas, decoración de mesas). Equipo de facturación (tpv con comanderos electrónicos). Ropa de Restaurante (muletones, manteles, cubremanteles, servilletas, tiras, litos, paños, ...). Deberán estar físicamente delimitados: Almacenillo de restaurante. Offices. Vestuarios. Sanitarios.

8. Módulos profesionales del Certificado Profesional.

Módulos Profesionales	Duración horas
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos (*)	60
0151. Operaciones básicas en restaurante.	290
0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.	225
0156. Inglés.	150
Total	725

(*) Módulo obligatorio, si no se ha cursado con anterioridad.



9. Correspondencia de Estándares de Competencia acreditados mediante el Procedimiento de Acreditación de Competencias y módulos profesionales a efectos de convalidación.

Estándares de Competencia	Módulos profesionales
UC2298_2 - Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.	0151. Operaciones básicas en restaurante.
UC1054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración (*) UC2300_2 - Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente. (*)	0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC9998_2 - Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (A2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.	0156. Inglés.

(*) La correspondencia establecida requiere la aportación simultánea de los Estándares de Competencia.

I) CERTIFICADO PROFESIONAL: SERVICIO DE VINOS.

1. Identificación.

Este certificado profesional queda identificado para todo el territorio nacional por los siguientes elementos:

- **Denominación:** Servicio de vinos.
- **Código:** HOT_C_005_4B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico en Servicios en Restauración.
- **Nivel:** 2.
- **Duración:** 410 horas.
- **Familia Profesional:** Hostelería y Turismo.
- **Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación:** P-3.5.4
- **Referencia del Marco Español de Cualificaciones para el aprendizaje permanente:** 4B.

2. Competencia general.

La competencia general de este certificado profesional consiste en definir ofertas de alimentos y bebidas y realizar las actividades de preparación, presentación y servicio de vinos y análogos, así como las de atención al cliente en el ámbito de la restauración, siguiendo los protocolos de



calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

3. Competencias profesionales y para la empleabilidad.

Las competencias profesionales y para la empleabilidad de este certificado son las que se relacionan a continuación:

- a) Elegir el tipo de servicio de vinos y análogos que se debe llevar a cabo a partir de la información recibida.
- b) Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas en condiciones idóneas, para su posterior servicio.
- c) Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de prestación de servicio de vinos y análogos.
- d) Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y/o postservicio necesarios para el desarrollo y prestación del servicio de vinos y análogos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y la estandarización de los procesos.
- e) Desarrollar las actividades de servicio y atención al cliente, aplicando las normas básicas de protocolo, adecuándose a los requerimientos de éstos y teniendo en cuenta la estandarización de los procesos para conseguir su satisfacción.
- f) Atender sugerencias y solucionar las posibles reclamaciones efectuadas por los clientes dentro del ámbito de su responsabilidad.
- g) Aplicar los protocolos de seguridad laboral y ambiental, higiene y calidad durante todo el proceso productivo, para evitar daños en las personas y en el ambiente.
- h) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral.
- i) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, efectuándolas de forma individual o como miembro de un equipo de trabajo.
- j) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en su ámbito de trabajo.
- k) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- l) Actuar con espíritu emprendedor e iniciativa personal en la elección o aplicación de los procedimientos de su actividad profesional.
- m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

4. Relación de Estándares de Competencia Profesionales (antes Unidades de Competencia) del Catálogo de Estándares de Competencia profesionales incluidos en este certificado profesional.

Los Estándares de Competencia incluidos en este certificado profesional son:

UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.



UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

UC9998_2 - Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (A2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.

5. Entorno profesional.

Este profesional ejerce su actividad por cuenta ajena en grandes, medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería, de cualquier tipo de empresa o entidad de carácter privado o público, en todos los sectores productivos.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Ayudante de sumiller.
- Auxiliar de servicios en medios de transporte.
- Empleado de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

6. Profesorado, Formadores y Expertos.

Para impartir ofertas de formación profesional en centros del sistema de formación profesional no incorporados al sistema educativo será necesario reunir uno de los siguientes requisitos:

a) Disponer del título de Grado universitario, Licenciado o Licenciada, Ingeniero o Ingeniera y Arquitecto o Arquitecta, o titulación equivalente o, en su caso, la titulación de Formación Profesional que, a efectos de docencia, se determine, de acuerdo con la normativa que regule cada Grado, así como disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Se considerará autorizados, a efectos de docencia en los módulos profesionales de los Grados B y C o bloques formativos de Grados A, además de los que estén en posesión del Grado universitario, o titulación equivalente, los que cuenten con una titulación de Técnico o Técnico Superior o, en su caso, una Certificado Profesional de nivel 2 o nivel 3.

Las Administraciones competentes podrán eximir de la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante la primera acción formativa en que el formador o formadora participe como tal.

b) Pertenecer a las especialidades docentes habilitadas para impartir formación profesional en el sistema educativo, sin perjuicio de la normativa de aplicación en materia de incompatibilidades.

c) Tener experiencia profesional de, al menos, 4 años ajustada a los estándares de competencia o elementos de competencia asociados a los módulos profesionales o bloques formativos a impartir, que actuarán en calidad de personal experto, y disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Las Administraciones competentes podrán flexibilizar la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante el ejercicio como persona formadora en una acción formativa.

En el caso de personas expertas, tendrán prioridad quienes acrediten una experiencia como tutor o tutora dual de empresa u organismo equiparado, o experiencia docente de, al menos, 600 horas en los últimos cinco años en formación profesional.



7. Espacios y equipamientos.

Los espacios y el equipamiento mínimo necesarios quedan establecidos como siguen:

Espacios.

Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este certificado profesional son:

- Aula polivalente.
- Aula de catas.

Equipamiento mínimo.

Aula polivalente	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
Aula de catas	Equipos de frío (eurocave, armarios y cámaras de frío). Puestos individuales con pila y grifo de agua corriente y mobiliario de cata. Utillaje de cata. Copas de cata Normalizadas. Pizarra. Cpu con conexión a Internet. Estanterías armarios de custodia de material. Kit degüelle de oportos. Kit Aromas del Vino. Kit aromas de defectos del vino. Luz blanca artificial. Fichas normalizadas de cata, impresos. Cañón y pantalla.

8. Módulos profesionales del Certificado Profesional.

Módulos Profesionales	Duración horas
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	60
0045. Ofertas gastronómicas.	65
0154. El vino y su servicio.	75
0155. Técnicas de comunicación en restauración.	60
0156. Inglés.	150
Total	410

9. Correspondencia de Estándares de Competencia acreditados mediante el Procedimiento de Acreditación de Competencias y módulos profesionales a efectos de convalidación.



Estándares de Competencia	Módulos profesionales
UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.	0154. El vino y su servicio.
UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.	0045. Ofertas gastronómicas.
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC9998_2 - Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (A2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.	0156. Inglés.

m) CERTIFICADO PROFESIONAL: GESTIÓN DEL DEPARTAMENTO DE RECEPCIÓN Y RESERVAS EN ALOJAMIENTOS.

1. Identificación.

Este certificado profesional queda identificado para todo el territorio nacional por los siguientes elementos:

- **Denominación:** Gestión del departamento de recepción y reservas en alojamientos.
- **Código:** HOT_C_001_5B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos.
- **Nivel:** 3.
- **Duración:** 630 horas.
- **Familia Profesional:** Hostelería y Turismo.
- **Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación:** P-5.5.4.
- **Referencia del Marco Español de Cualificaciones para el aprendizaje permanente:** 5B.

2. Competencia general.

La competencia general de este certificado profesional consiste en gestionar el departamento de recepción y reservas, coordinar el equipo humano que lo conforma y prestar el servicio en el área de alojamientos, asegurando la satisfacción del cliente.

3. Competencias profesionales y para la empleabilidad.

Las competencias profesionales y para la empleabilidad de este certificado son las que se relacionan a continuación:



- a) Coordinar los servicios propios de los establecimientos de alojamiento turístico, disponiendo las estructuras organizativas óptimas para la gestión y control de sus departamentos.
- b) Detectar oportunidades de negocio y nuevos mercados, y aplicar métodos innovadores, analizando las alternativas de inversión y financiación ligadas a ellos.
- c) Controlar y supervisar el departamento de recepción, pudiendo prestar el servicio, en su caso, y asegurando la atención al cliente con los niveles de calidad establecidos.
- d) Supervisar la correcta atención al cliente, el servicio postventa y la gestión de quejas y reclamaciones, para conseguir su satisfacción.
- e) Proponer la implantación de sistemas de gestión innovadores, adecuando y empleando las tecnologías de la información y la comunicación.
- f) Supervisar el cumplimiento de las normas relativas a seguridad laboral, medioambiental y de higiene en los establecimientos de alojamiento turístico.
- g) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral.
- h) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, efectuándolas de forma individual o como miembro de un equipo de trabajo.
- i) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en su ámbito de trabajo.
- j) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- k) Actuar con espíritu emprendedor e iniciativa personal en la elección o aplicación de los procedimientos de su actividad profesional.
- l) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

4. Relación de Estándares de Competencia Profesionales (antes Unidades de Competencia) del Catálogo de Estándares de Competencia profesionales incluidos en este certificado profesional.

Los Estándares de Competencia incluidos en este certificado profesional son:

UC0263_3 - Participar en el desarrollo de acciones comerciales y reservas.

UC0264_3: Realizar las actividades propias de la recepción.

UC0265_3: Gestionar departamentos del área de alojamiento.

UC2277_2 - Adaptar las posibilidades del establecimiento de alojamiento en el entorno rural al plan turístico local o comarcal, a su demanda y a sus planes de desarrollo.

UC9999_3: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.

5. Entorno profesional.

Este profesional ejerce su actividad por cuenta ajena en el área de alojamientos de cualquier tipo de empresa o entidad de carácter privado o público, en todos los sectores productivos.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:



- Jefe de recepción.
- Encargado de reservas.
- Jefe de reservas.
- Coordinador de calidad.
- Gestor de alojamiento en casas rurales.

6. Profesorado, Formadores y Expertos.

Para impartir ofertas de formación profesional en centros del sistema de formación profesional no incorporados al sistema educativo será necesario reunir uno de los siguientes requisitos:

a) Disponer del título de Grado universitario, Licenciado o Licenciada, Ingeniero o Ingeniera y Arquitecto o Arquitecta, o titulación equivalente o, en su caso, la titulación de Formación Profesional que, a efectos de docencia, se determine, de acuerdo con la normativa que regule cada Grado, así como disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Se considerará autorizados, a efectos de docencia en los módulos profesionales de los Grados B y C o bloques formativos de Grados A, además de los que estén en posesión del Grado universitario, o titulación equivalente, los que cuenten con una titulación de Técnico o Técnico Superior o, en su caso, una Certificado Profesional de nivel 2 o nivel 3.

Las Administraciones competentes podrán eximir de la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante la primera acción formativa en que el formador o formadora participe como tal.

b) Pertener a las especialidades docentes habilitadas para impartir formación profesional en el sistema educativo, sin perjuicio de la normativa de aplicación en materia de incompatibilidades.

c) Tener experiencia profesional de, al menos, 4 años ajustada a los estándares de competencia o elementos de competencia asociados a los módulos profesionales o bloques formativos a impartir, que actuarán en calidad de personal experto, y disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Las Administraciones competentes podrán flexibilizar la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante el ejercicio como persona formadora en una acción formativa.

En el caso de personas expertas, tendrán prioridad quienes acrediten una experiencia como tutor o tutora dual de empresa u organismo equiparado, o experiencia docente de, al menos, 600 horas en los últimos cinco años en formación profesional.

7. Espacios y equipamientos.

Los espacios y el equipamiento mínimos necesarios quedan establecidos como siguen:

Espacios.

Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este certificado profesional son:

- Aula polivalente.
- Aula de recepción.



- Aula de alojamiento.

Equipamiento mínimo.

Aula polivalente	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
Aula de recepción	Fotocopiadora. Ordenador. Impresora. Escáner. Grabadora de tarjetas de apertura de puertas y cargo de servicios. Mobiliario de recepción (mostrador, sillas de oficina, archivadores, etc.). Software de gestión de alojamientos turísticos.
Aula de alojamiento	Dormitorio doble completo. Baño equipado. Puerta y equipo eléctrico con activación de tarjeta. Minibar.

8. Módulos profesionales del Certificado Profesional.

Módulos Profesionales	Duración horas
0172. Protocolo y relaciones públicas	115
0174. Dirección de alojamientos turísticos	250
0176. Recepción y reservas	150
0179. Inglés	115
Total	630

9. Correspondencia de Estándares de Competencia acreditados mediante el Procedimiento de Acreditación de Competencias y módulos profesionales a efectos de convalidación.

Estándares de Competencia	Módulos profesionales
UC0264_3: Realizar las actividades propias de la recepción.	0176. Recepción y reservas. 0172. Protocolo y relaciones públicas.
UC0265_3: Gestionar departamentos del área de alojamiento.	0176. Recepción y reservas. 0175. Gestión del departamento de pisos. (**)
UC9999_3: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.	0179. Inglés.



(**) El módulo 0175. Gestión del departamento de pisos no forma parte de este certificado profesional.

n) CERTIFICADO PROFESIONAL: GESTIÓN DEL DEPARTAMENTO DE PISOS EN ALOJAMIENTOS.

1. Identificación.

Este certificado profesional queda identificado para todo el territorio nacional por los siguientes elementos:

- **Denominación:** Gestión del departamento de pisos en alojamientos.
- **Código:** HOT_C_002_5B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos.
- **Nivel:** 3.
- **Duración:** 670 horas.
- **Familia Profesional:** Hostelería y Turismo.
- **Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación:** P-5.5.4.
- **Referencia del Marco Español de Cualificaciones para el aprendizaje permanente:** 5B.

2. Competencia general.

La competencia general de este certificado profesional consiste en gestionar departamento de pisos, coordinar el equipo humano que lo conforma y prestar el servicio propio del área de alojamiento, asegurando la satisfacción del cliente.

3. Competencias profesionales y para la empleabilidad.

Las competencias profesionales y para la empleabilidad de este certificado son las que se relacionan a continuación:

- a) Coordinar los servicios propios de los establecimientos de alojamiento turístico, disponiendo las estructuras organizativas óptimas para la gestión y control de sus departamentos.
- b) Controlar y supervisar el departamento de pisos, estableciendo los recursos humanos y materiales, pudiendo prestar el servicio, en su caso.
- c) Supervisar la correcta atención al cliente, el servicio postventa y la gestión de quejas y reclamaciones, para conseguir su satisfacción.
- d) Proponer la implantación de sistemas de gestión innovadores, adecuando y empleando las tecnologías de la información y la comunicación.
- e) Supervisar el cumplimiento de las normas relativas a seguridad laboral, medioambiental y de higiene en los establecimientos de alojamiento turístico.
- f) Motivar al personal a su cargo, delegar funciones y tareas, promoviendo la participación y el respeto, las actitudes de tolerancia y los principios de igualdad de oportunidades.



g) Reconocer las estrategias de motivación del personal a su cargo determinando las funciones y tareas que son susceptibles de delegar para gestionarlo con eficiencia.

h) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral.

i) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, efectuándolas de forma individual o como miembro de un equipo de trabajo.

j) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en su ámbito de trabajo

k) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.

l) Actuar con espíritu emprendedor e iniciativa personal en la elección o aplicación de los procedimientos de su actividad profesional.

m) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

4. *Relación de Estándares de Competencia Profesionales (antes Unidades de Competencia) del Catálogo de Estándares de Competencia profesionales incluidos en este certificado profesional.*

Los Estándares de Competencia incluidos en este certificado profesional son:

UC1067_3: Definir y organizar los procesos del departamento de pisos y prestar atención al cliente.

UC1068_3: Supervisar los procesos del departamento de pisos.

UC0265_3: Gestionar departamentos del área de alojamiento.

UC2277_2: Adaptar las posibilidades del establecimiento de alojamiento en el entorno rural al plan turístico local o comarcal, a su demanda y a sus planes de desarrollo.

UC9999_3: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.

5. *Entorno profesional.*

Este profesional ejerce su actividad por cuenta ajena en el área de alojamientos, concretamente en el departamento de pisos, de cualquier tipo de empresa o entidad de carácter privado o público, en todos los sectores productivos.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Gobernanta o encargada general del servicio de pisos y limpieza.
- Subgobernanta o encargada de sección del servicio de pisos y limpieza.
- Gestor de alojamiento en residencias, hospitales y similares.

6. *Profesorado, Formadores y Expertos.*

Para impartir ofertas de formación profesional en centros del sistema de formación profesional no incorporados al sistema educativo será necesario reunir uno de los siguientes requisitos:



a) Disponer del título de Grado universitario, Licenciado o Licenciada, Ingeniero o Ingeniera y Arquitecto o Arquitecta, o titulación equivalente o, en su caso, la titulación de Formación Profesional que, a efectos de docencia, se determine, de acuerdo con la normativa que regule cada Grado, así como disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Se considerará autorizados, a efectos de docencia en los módulos profesionales de los Grados B y C o bloques formativos de Grados A, además de los que estén en posesión del Grado universitario, o titulación equivalente, los que cuenten con una titulación de Técnico o Técnico Superior o, en su caso, una Certificado Profesional de nivel 2 o nivel 3.

Las Administraciones competentes podrán eximir de la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante la primera acción formativa en que el formador o formadora participe como tal.

b) Pertenecer a las especialidades docentes habilitadas para impartir formación profesional en el sistema educativo, sin perjuicio de la normativa de aplicación en materia de incompatibilidades.

c) Tener experiencia profesional de, al menos, 4 años ajustada a los estándares de competencia o elementos de competencia asociados a los módulos profesionales o bloques formativos a impartir, que actuarán en calidad de personal experto, y disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Las Administraciones competentes podrán flexibilizar la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante el ejercicio como persona formadora en una acción formativa.

En el caso de personas expertas, tendrán prioridad quienes acrediten una experiencia como tutor o tutora dual de empresa u organismo equiparado, o experiencia docente de, al menos, 600 horas en los últimos cinco años en formación profesional.

7. Espacios y equipamientos.

Los espacios y el equipamiento mínimo necesarios quedan establecidos como siguen:

Espacios.

Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este certificado profesional son:

- Aula polivalente.
- Taller de lavandería-lencería.
- Aula de recepción.
- Aula de alojamiento.

Equipamiento mínimo.

Aula polivalente	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
------------------	--



Taller de lavandería – lencería	Material de costura. Carros equipados de limpieza. Material de limpieza. Aspiradoras. Equipo de lencería. Lavadora semi industrial o industrial. Secadora semi industrial o industrial. Centros de planchado. Estanterías. Mesas de trabajo. Mobiliario de lavandería y lencería. Sillas. Material de decoración. Ordenador e impresora.
Aula de recepción	Fotocopiadora. Ordenador. Impresora. Escáner. Grabadora de tarjetas de apertura de puertas y cargo de servicios. Mobiliario de recepción (mostrador, sillas de oficina, archivadores, etc.). Software de gestión de alojamientos turísticos.
Aula de alojamiento	Dormitorio doble completo. Baño equipado. Puerta y equipo eléctrico con activación de tarjeta. Minibar.

8. Módulos profesionales del Certificado Profesional.

Módulos Profesionales	Duración horas
0172. Protocolo y relaciones públicas.	115
0174. Dirección de alojamientos turísticos.	250
0175. Gestión del departamento de pisos.	115
0177. Recursos humanos en el alojamiento.	75
0179. Inglés.	115
Total	670

9. Correspondencia de Estándares de Competencia acreditados mediante el Procedimiento de Acreditación de Competencias y módulos profesionales a efectos de convalidación.



Estándares de Competencia	Módulos profesionales
UC0265_3: Gestionar departamentos del área de alojamiento.	0176. Recepción y reservas. (**) 0175. Gestión del departamento de pisos.
UC1067_3: Definir y organizar los procesos del departamento de pisos y prestar atención al cliente.	0175. Gestión del departamento de pisos. 0172. Protocolo y relaciones públicas.
UC1068_3: Supervisar los procesos del departamento de pisos.	0175. Gestión del departamento de pisos.
UC9999_3: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.	0179. Inglés.

(**) El módulo 0176. Recepción y reservas no forma parte de este certificado profesional.

ñ) **CERTIFICADO PROFESIONAL: COMERCIAL DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS.**

1. **Identificación.**

Este certificado profesional queda identificado para todo el territorio nacional por los siguientes elementos:

- **Denominación:** Comercial de alojamientos turísticos.
- **Código:** HOT_C_003_5B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos.
- **Nivel:** 3.
- **Duración:** 570 horas.
- **Familia Profesional:** Hostelería y Turismo.
- **Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación:** P-5.5.4.
- **Referencia del Marco Español de Cualificaciones para el aprendizaje permanente:** 5B.

2. **Competencia general.**

La competencia general de este certificado profesional consiste en ejecutar acciones comerciales para la consecución de los objetivos propuestos en la venta de los diferentes productos del alojamiento turístico.

3. **Competencias profesionales y para la empleabilidad.**



Las competencias profesionales y para la empleabilidad de este certificado son las que se relacionan a continuación:

- a) Analizar el mercado y comercializar el producto base propio del alojamiento, así como los servicios y productos complementarios, gestionando las reservas con criterios de eficiencia empresarial.
- b) Organizar y promocionar eventos en el propio establecimiento, en coordinación con los diferentes departamentos implicados, gestionando los recursos humanos y materiales necesarios.
- c) Supervisar la correcta atención al cliente, el servicio postventa y la gestión de quejas y reclamaciones, para conseguir su satisfacción.
- d) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral.
- e) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, efectuándolas de forma individual o como miembro de un equipo de trabajo.
- f) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en su ámbito de trabajo
- g) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- h) Actuar con espíritu emprendedor e iniciativa personal en la elección o aplicación de los procedimientos de su actividad profesional.
- i) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

4. Relación de Estándares de Competencia Profesionales (antes Unidades de Competencia) del Catálogo de Estándares de Competencia profesionales incluidos en este certificado profesional.

Los Estándares de Competencia incluidos en este certificado profesional son:

UC0263_3: Participar en el desarrollo de acciones comerciales y reservas.

UC1056_3 - Gestionar servicios de hostelería y turismo en la realización de eventos.

UC0264_3: Realizar las actividades propias de la recepción

UC1067_3: Definir y organizar los procesos del departamento de pisos y prestar atención al cliente.

UC9999_3: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.

5. Entorno profesional.

Este profesional ejerce su actividad por cuenta ajena en el departamento comercial de los alojamientos turísticos de cualquier tipo de empresa o entidad de carácter privado o público, en todos los sectores productivos.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Coordinador de eventos.
- Jefe de ventas en establecimientos de alojamientos turísticos.



- Comercial de establecimientos de alojamientos turísticos.

6. Profesorado, Formadores y Expertos.

Para impartir ofertas de formación profesional en centros del sistema de formación profesional no incorporados al sistema educativo será necesario reunir uno de los siguientes requisitos:

a) Disponer del título de Grado universitario, Licenciado o Licenciada, Ingeniero o Ingeniera y Arquitecto o Arquitecta, o titulación equivalente o, en su caso, la titulación de Formación Profesional que, a efectos de docencia, se determine, de acuerdo con la normativa que regule cada Grado, así como disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Se considerará autorizados, a efectos de docencia en los módulos profesionales de los Grados B y C o bloques formativos de Grados A, además de los que estén en posesión del Grado universitario, o titulación equivalente, los que cuenten con una titulación de Técnico o Técnico Superior o, en su caso, una Certificado Profesional de nivel 2 o nivel 3.

Las Administraciones competentes podrán eximir de la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante la primera acción formativa en que el formador o formadora participe como tal.

b) Pertenecer a las especialidades docentes habilitadas para impartir formación profesional en el sistema educativo, sin perjuicio de la normativa de aplicación en materia de incompatibilidades.

c) Tener experiencia profesional de, al menos, 4 años ajustada a los estándares de competencia o elementos de competencia asociados a los módulos profesionales o bloques formativos a impartir, que actuarán en calidad de personal experto, y disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Las Administraciones competentes podrán flexibilizar la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante el ejercicio como persona formadora en una acción formativa.

En el caso de personas expertas, tendrán prioridad quienes acrediten una experiencia como tutor o tutora dual de empresa u organismo equiparado, o experiencia docente de, al menos, 600 horas en los últimos cinco años en formación profesional.

7. Espacios y equipamientos.

Los espacios y el equipamiento mínimo necesarios quedan establecidos como siguen:

Espacios.

Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este certificado profesional son:

- Aula polivalente.
- Aula de recepción.
- Aula de alojamiento.

Equipamiento mínimo.



Aula polivalente	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
Aula de recepción	Fotocopiadora. Ordenador. Impresora. Escáner. Grabadora de tarjetas de apertura de puertas y cargo de servicios. Mobiliario de recepción (mostrador, sillas de oficina, archivadores, entre otros). Software de gestión de alojamientos turísticos.
Aula de alojamiento	Dormitorio doble completo. Baño equipado. Puerta y equipo eléctrico con activación de tarjeta. Minibar.

8. Módulos profesionales del Certificado Profesional.

Módulos Profesionales	Duración horas
0171. Estructura del mercado turístico	115
0172. Protocolo y relaciones públicas	115
0173. Marketing turístico	150
0178. Comercialización de eventos	75
0179. Inglés	115
Total	570

9. Correspondencia de Estándares de Competencia acreditados mediante el Procedimiento de Acreditación de Competencias y módulos profesionales a efectos de convalidación.

Estándares de Competencia	Módulos profesionales
UC0263_3 - Participar en el desarrollo de acciones comerciales y reservas.	0173. Marketing turístico.
UC0264_3: Realizar las actividades propias de la recepción	0176. Recepción y reservas. (*) (**) 0172. Protocolo y relaciones públicas. (*)
UC1067_3: Definir y organizar los procesos del departamento de pisos y prestar atención al cliente.	0175. Gestión del departamento de pisos. (*) (**) 0172. Protocolo y relaciones públicas. (*)
UC1056_3: Gestionar servicios de hostelería y turismo en la realización de eventos	0178. Comercialización de eventos



Estándares de Competencia	Módulos profesionales
UC9999_3: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.	0179 Inglés.

(*) La correspondencia establecida requiere la aportación simultánea de los módulos profesionales.

(**) El módulo 0176 Recepción y reservas no forma parte de este Certificado Profesional.

o) CERTIFICADO PROFESIONAL: VIAJES COMBINADOS.

1. Identificación.

Este certificado profesional queda identificado para todo el territorio nacional por los siguientes elementos:

- **Denominación:** Viajes combinados.
- **Código:** HOT_C_004_5B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos.
- **Nivel:** 3.
- **Duración:** 530 horas.
- **Familia Profesional:** Hostelería y Turismo.
- **Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación:** P-5.5.4.
- **Referencia del Marco Español de Cualificaciones para el aprendizaje permanente:** 5B.

2. Competencia general.

La competencia general de este certificado profesional consiste en programar y realizar viajes combinados en agencias de viajes y a través de otras unidades de distribución, proponiendo acciones para el desarrollo de sus programas de marketing y asegurando la satisfacción de los clientes.

3. Competencias profesionales y para la empleabilidad.

Las competencias profesionales y para la empleabilidad de este certificado son las que se relacionan a continuación:

a) Analizar el mercado turístico para conocer las necesidades de los consumidores, las estrategias de los competidores y la evolución del sector, con objeto de encontrar oportunidades de negocio.

b) Programar y ofertar viajes combinados y otros servicios turísticos complejos que se adecúen en calidad, tiempo y precios a las demandas del cliente.



- c) Seleccionar los proveedores, según su relación calidad/precio, calculando tanto los costes como el beneficio, para fijar el precio final de la oferta.
- d) Proponer programas de promoción y comunicación, así como canales de distribución, para dar a conocer la oferta de la empresa al mercado, controlando la efectividad de los mismos.
- e) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral.
- f) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, efectuándolas de forma individual o como miembro de un equipo de trabajo.
- g) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en su ámbito de trabajo
- h) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- i) Actuar con espíritu emprendedor e iniciativa personal en la elección o aplicación de los procedimientos de su actividad profesional.
- j) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

4. Relación de Estándares de Competencia Profesionales (antes Unidades de Competencia) del Catálogo de Estándares de Competencia profesionales incluidos en este certificado profesional.

Los Estándares de Competencia incluidos en este certificado profesional son

UC1055_3: Operar viajes combinados, excursiones y traslados en turismo.

UC1074_3: Gestionar información turística.

UC9999_3: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.

5. Entorno profesional.

Este profesional ejerce su actividad en el sector turístico, en el subsector de las agencias de viajes mayoristas y mayoristas-minoristas. Se trata de trabajadores por cuenta propia que gestionan su propia agencia de viajes, o de trabajadores por cuenta ajena que ejercen su actividad profesional como empleados o jefes de departamento en las áreas funcionales de:

Administración.

Reservas.

Producto.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Jefe de departamento en agencia de viajes.
- Consultor de viajes.
- Promotor comercial de viajes y servicios turísticos.
- Empleado del departamento de «booking» o reservas.

6. Profesorado, Formadores y Expertos.



Para impartir ofertas de formación profesional en centros del sistema de formación profesional no incorporados al sistema educativo será necesario reunir uno de los siguientes requisitos:

a) Disponer del título de Grado universitario, Licenciado o Licenciada, Ingeniero o Ingeniera y Arquitecto o Arquitecta, o titulación equivalente o, en su caso, la titulación de Formación Profesional que, a efectos de docencia, se determine, de acuerdo con la normativa que regule cada Grado, así como disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Se considerará autorizados, a efectos de docencia en los módulos profesionales de los Grados B y C o bloques formativos de Grados A, además de los que estén en posesión del Grado universitario, o titulación equivalente, los que cuenten con una titulación de Técnico o Técnico Superior o, en su caso, una Certificado Profesional de nivel 2 o nivel 3.

Las Administraciones competentes podrán eximir de la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante la primera acción formativa en que el formador o formadora participe como tal.

b) Pertenecer a las especialidades docentes habilitadas para impartir formación profesional en el sistema educativo, sin perjuicio de la normativa de aplicación en materia de incompatibilidades.

c) Tener experiencia profesional de, al menos, 4 años ajustada a los estándares de competencia o elementos de competencia asociados a los módulos profesionales o bloques formativos a impartir, que actuarán en calidad de personal experto, y disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Las Administraciones competentes podrán flexibilizar la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante el ejercicio como persona formadora en una acción formativa.

En el caso de personas expertas, tendrán prioridad quienes acrediten una experiencia como tutor o tutora dual de empresa u organismo equiparado, o experiencia docente de, al menos, 600 horas en los últimos cinco años en formación profesional.

7. Espacios y equipamientos.

Los espacios y el equipamiento mínimo necesarios quedan establecidos como siguen:

Espacios.

Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este certificado profesional son:

- Aula polivalente.
- Aula de agencias de viajes.

Equipamiento mínimo.

Aula polivalente	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
------------------	--



Aula de agencias de viajes	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación Software informático de gestión de agencias de viajes y otras empresas de intermediación turística. Archivadores, estanterías, material diverso de oficina.
----------------------------	---

8. Módulos profesionales del Certificado Profesional.

Módulos Profesionales	Duración horas
0173. Marketing turístico.	150
0383. Destinos turísticos.	180
0397. Gestión de productos turísticos.	85
0179. Inglés.	115
Total	530

9. Correspondencia de Estándares de Competencia acreditados mediante el Procedimiento de Acreditación de Competencias y módulos profesionales a efectos de convalidación.

Estándares de Competencia	Módulos profesionales
UC1074_3: Gestionar información turística.	0173. Marketing turístico.
UC9999_3 - comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.	0179. Inglés.
UC1055_3: Operar viajes combinados, excursiones y traslados en turismo.	0397. Gestión de productos turísticos.

p) CERTIFICADO PROFESIONAL: ORGANIZACIÓN DE EVENTOS TURÍSTICOS.

1. Identificación.

Este certificado profesional queda identificado para todo el territorio nacional por los siguientes elementos:

- **Denominación:** Organización de eventos turísticos.
- **Código:** HOT_C_005_5B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos.



- **Nivel:** 3.
- **Duración:** 545 horas.
- **Familia Profesional:** Hostelería y Turismo.
- **Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación:** P-5.5.4.
- **Referencia del Marco Español de Cualificaciones para el aprendizaje permanente:** 5B.

2. Competencia general.

La competencia general de este certificado profesional consiste en programar y organizar todo tipo de eventos, proponiendo acciones para el desarrollo de sus programas de marketing y asegurando la satisfacción de los clientes.

3. Competencias profesionales y para la empleabilidad.

Las competencias profesionales y para la empleabilidad de este certificado son las que se relacionan a continuación:

- a) Programar y ofertar servicios para congresos, convenciones, ferias y otros eventos, que se adecúen a las expectativas y necesidades de los clientes.
- b) Seleccionar los proveedores, según su relación calidad/precio, calculando tanto los costes como el beneficio, para fijar el precio final de la oferta.
- c) Poner en funcionamiento un servicio post-venta aparejado a la oferta y atender el cliente para dar respuesta a sus solicitudes y/o reclamaciones asegurando su satisfacción y la calidad de los servicios.
- d) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral.
- e) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, efectuándolas de forma individual o como miembro de un equipo de trabajo.
- f) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en su ámbito de trabajo
- g) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- h) Actuar con espíritu emprendedor e iniciativa personal en la elección o aplicación de los procedimientos de su actividad profesional.
- i) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

4. Relación de Estándares de Competencia Profesionales (antes Unidades de Competencia) del Catálogo de Estándares de Competencia profesionales incluidos en este certificado profesional.

Los Estándares de Competencia incluidos en este certificado profesional son
UC1055_3: Operar viajes combinados, excursiones y traslados en turismo.



UC1056_3: Gestionar servicios de hostelería y turismo en la realización de eventos.

UC9997_3: Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.

UC9999_3: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.

5. Entorno profesional.

Este profesional ejerce su actividad en el sector turístico, en el subsector de las agencias especializadas en recepción y eventos.

Se trata de trabajadores por cuenta propia que gestionan su propia agencia de viajes o eventos, o de trabajadores por cuenta ajena que ejercen su actividad profesional como empleados en las áreas funcionales de:

- Reservas.
- Producto.
- Venta de servicios/productos turísticos y eventos.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Jefe de departamento en agencia de viajes.
- Organizador de eventos.

6. Profesorado, Formadores y Expertos.

Para impartir ofertas de formación profesional en centros del sistema de formación profesional no incorporados al sistema educativo será necesario reunir uno de los siguientes requisitos:

a) Disponer del título de Grado universitario, Licenciado o Licenciada, Ingeniero o Ingeniera y Arquitecto o Arquitecta, o titulación equivalente o, en su caso, la titulación de Formación Profesional que, a efectos de docencia, se determine, de acuerdo con la normativa que regule cada Grado, así como disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Se considerará autorizados, a efectos de docencia en los módulos profesionales de los Grados B y C o bloques formativos de Grados A, además de los que estén en posesión del Grado universitario, o titulación equivalente, los que cuenten con una titulación de Técnico o Técnico Superior o, en su caso, una Certificado Profesional de nivel 2 o nivel 3.

Las Administraciones competentes podrán eximir de la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante la primera acción formativa en que el formador o formadora participe como tal.

b) Pertenecer a las especialidades docentes habilitadas para impartir formación profesional en el sistema educativo, sin perjuicio de la normativa de aplicación en materia de incompatibilidades.

c) Tener experiencia profesional de, al menos, 4 años ajustada a los estándares de competencia o elementos de competencia asociados a los módulos profesionales o bloques formativos a impartir, que actuarán en calidad de personal experto, y disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación



profesional. Las Administraciones competentes podrán flexibilizar la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante el ejercicio como persona formadora en una acción formativa.

En el caso de personas expertas, tendrán prioridad quienes acrediten una experiencia como tutor o tutora dual de empresa u organismo equiparado, o experiencia docente de, al menos, 600 horas en los últimos cinco años en formación profesional.

7. Espacios y equipamientos.

Los espacios y el equipamiento mínimo necesarios quedan establecidos como siguen:

Espacios.

Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este certificado profesional son:

- Aula polivalente.
- Aula de agencias de viajes.

Equipamiento mínimo.

Aula polivalente	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
Aula de agencias de viajes	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación Software informático de gestión de agencias de viajes y otras empresas de intermediación turística. Archivadores, estanterías, material diverso de oficina.

8. Módulos profesionales del Certificado Profesional.

Módulos Profesionales	Duración horas
0171. Estructura del mercado turístico.	115
0172. Protocolo y relaciones públicas.	115
0397. Gestión de productos turísticos.	85
0179. Inglés.	115
0180. Segunda lengua extranjera.	115
Total	545

9. Correspondencia de Estándares de Competencia acreditados mediante el Procedimiento de Acreditación de Competencias y módulos profesionales a efectos de convalidación.



Estándares de Competencia	Módulos profesionales
UC1056_3: Gestionar servicios de hostelería y turismo en la realización de eventos.	0172. Protocolo y relaciones públicas.
UC9999_3: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.	0179. Inglés.
UC9997_3 Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.	0180. Segunda lengua extranjera.
UC1055_3: Operar viajes combinados, excursiones y traslados en turismo.	0397. Gestión de productos turísticos.

q) **CERTIFICADO PROFESIONAL: AGENTE DE VIAJES.**

1. **Identificación.**

Este certificado profesional queda identificado para todo el territorio nacional por los siguientes elementos:

- **Denominación:** Agente de viajes.
- **Código:** HOT_C_006_5B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos.
- **Nivel:** 3.
- **Duración:** 660 horas.
- **Familia Profesional:** Hostelería y Turismo.
- **Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación:** P-5.5.4.
- **Referencia del Marco Español de Cualificaciones para el aprendizaje permanente:** 5B.

2. **Competencia general.**

La competencia general de este certificado profesional consiste en vender servicios turísticos en agencias de viajes y a través de otras unidades de distribución, proponiendo acciones para el desarrollo de sus programas de marketing y asegurando la satisfacción de los clientes.

3. **Competencias profesionales y para la empleabilidad.**

Las competencias profesionales y para la empleabilidad de este certificado son las que se relacionan a continuación:



- a) Seleccionar los proveedores, según su relación calidad/precio, calculando tanto los costes como el beneficio, para fijar el precio final de la oferta.
- b) Asesorar y proponer al cliente diferentes alternativas de servicios turísticos y análogos, interpretando sus solicitudes y calibrando sus necesidades, para cubrir sus expectativas.
- c) Reservar los derechos de uso de servicios y productos turísticos, calculando las tarifas a aplicar, emitir los bonos y documentos de confirmación de los mismos
- d) Establecer estructuras organizativas y administrar departamentos de agencias de viajes, para optimizar los recursos tanto humanos como materiales y controlar los resultados.
- e) Poner en funcionamiento un servicio post-venta aparejado a la oferta y atender el cliente para dar respuesta a sus solicitudes y/o reclamaciones asegurando su satisfacción y la calidad de los servicios.
- f) Desarrollar tareas de administración para cumplir los requisitos legales, económicos y empresariales, incluyendo operaciones de facturación, cobros y pagos para así poder liquidar económicamente con clientes y proveedores.
- g) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral.
- h) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, efectuándolas de forma individual o como miembro de un equipo de trabajo.
- i) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en su ámbito de trabajo
- j) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- k) Actuar con espíritu emprendedor e iniciativa personal en la elección o aplicación de los procedimientos de su actividad profesional.
- l) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

4. *Relación de Estándares de Competencia Profesionales (antes Unidades de Competencia) del Catálogo de Estándares de Competencia profesionales incluidos en este certificado profesional.*

Los Estándares de Competencia incluidos en este certificado profesional son:

UC0268_3: Gestionar unidades de información y distribución turísticas.

UC2567_3: Gestionar la venta y desarrollo económico-administrativo de productos turísticos en agencia de viajes.

UC9999_3: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.

UC9997_3: Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.

5. *Entorno profesional.*



Este profesional ejerce su actividad en el sector turístico, en el subsector de las agencias de viajes minoristas y mayoristas-minoristas.

Se trata de trabajadores por cuenta propia que gestionan su propia agencia de viajes, o de trabajadores por cuenta ajena que ejercen su actividad profesional como empleados o jefes de oficina y departamento, entre otras en las áreas funcionales de:

- Administración.
- Reservas.
- Producto.
- Venta de servicios/productos turísticos y eventos.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Jefe de oficina de agencia de viajes.
- Jefe de departamento en agencia de viajes.
- Agente de viajes.
- Consultor de viajes.
- Vendedor de servicios de viaje y viajes programados
- Promotor comercial de viajes y servicios turísticos.
- Empleado del departamento de «booking» o reservas.

6. Profesorado, Formadores y Expertos.

Para impartir ofertas de formación profesional en centros del sistema de formación profesional no incorporados al sistema educativo será necesario reunir uno de los siguientes requisitos:

a) Disponer del título de Grado universitario, Licenciado o Licenciada, Ingeniero o Ingeniera y Arquitecto o Arquitecta, o titulación equivalente o, en su caso, la titulación de Formación Profesional que, a efectos de docencia, se determine, de acuerdo con la normativa que regule cada Grado, así como disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Se considerará autorizados, a efectos de docencia en los módulos profesionales de los Grados B y C o bloques formativos de Grados A, además de los que estén en posesión del Grado universitario, o titulación equivalente, los que cuenten con una titulación de Técnico o Técnico Superior o, en su caso, una Certificado Profesional de nivel 2 o nivel 3.

Las Administraciones competentes podrán eximir de la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante la primera acción formativa en que el formador o formadora participe como tal.

b) Pertenecer a las especialidades docentes habilitadas para impartir formación profesional en el sistema educativo, sin perjuicio de la normativa de aplicación en materia de incompatibilidades.

c) Tener experiencia profesional de, al menos, 4 años ajustada a los estándares de competencia o elementos de competencia asociados a los módulos profesionales o bloques formativos a impartir, que actuarán en calidad de personal experto, y disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación



profesional. Las Administraciones competentes podrán flexibilizar la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante el ejercicio como persona formadora en una acción formativa.

En el caso de personas expertas, tendrán prioridad quienes acrediten una experiencia como tutor o tutora dual de empresa u organismo equiparado, o experiencia docente de, al menos, 600 horas en los últimos cinco años en formación profesional.

7. Espacios y equipamientos.

Los espacios y el equipamiento mínimo necesarios quedan establecidos como siguen:

Espacios.

Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este certificado profesional son:

- Aula polivalente.
- Aula de agencias de viajes.

Equipamiento mínimo.

Aula polivalente	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
Aula de agencias de viajes	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación Software informático de gestión de agencias de viajes y otras empresas de intermediación turística. Archivadores, estanterías, material diverso de oficina.

8. Módulos profesionales del Certificado Profesional.

Módulos Profesionales	Duración horas
0383. Destinos turísticos.	180
0398. Venta de servicios turísticos.	125
0399. Dirección de entidades de intermediación turística.	125
0179. Inglés.	115
0180. Segunda lengua extranjera	115
Total	660

9. Correspondencia de Estándares de Competencia acreditados mediante el Procedimiento de Acreditación de Competencias y módulos profesionales a efectos de convalidación.



Estándares de Competencia	Módulos profesionales
UC9999_3: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.	0179. Inglés.
UC9997_3: Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.	0180. Segunda lengua extranjera
UC2567_3: Gestionar la venta y desarrollo económico-administrativo de productos turísticos en agencia de viajes.	0398. Venta de servicios turísticos.
UC2567_3: Gestionar la venta y desarrollo económico-administrativo de productos turísticos en agencia de viajes. (*) UC0268_3: Gestionar unidades de información y distribución turísticas. (*)	0399. Dirección de entidades de intermediación turística.

(*) La correspondencia establecida requiere la aportación simultánea de los dos Estándares de Competencia

r) CERTIFICADO PROFESIONAL: GUÍA Y ASISTENCIA TURÍSTICAS.

1. Identificación.

Este certificado profesional queda identificado para todo el territorio nacional por los siguientes elementos:

- **Denominación:** Guía y asistencia turísticas.
- **Código:** HOT_C_007_5B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas.
- **Nivel:** 3.
- **Duración:** 685 horas.
- **Familia Profesional:** Hostelería y Turismo.
- **Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación:** P-5.5.4.
- **Referencia del Marco Español de Cualificaciones para el aprendizaje permanente:** 5B.

2. Competencia general.



La competencia general de este certificado profesional consiste en guiar y asistir a viajeros, turistas y clientes en los destinos y recursos turísticos, tales como museos y entornos naturales, así como en viajes, terminales y medios de transporte, entre otros.

3. Competencias profesionales y para la empleabilidad.

Las competencias profesionales y para la empleabilidad de este certificado son las que se relacionan a continuación:

- a) Guiar y asistir a viajeros en viajes, traslados o visitas, empleando las estrategias de comunicación, consiguiendo la satisfacción de éstos.
- b) Informar y conducir a turistas y viajeros, fomentando el respeto por la riqueza del patrimonio cultural y natural.
- c) Atender las contingencias, imprevistos y quejas que puedan surgir y afectar a viajeros y situaciones, solucionando los problemas que ocasionen permitiendo un desarrollo adecuado del servicio.
- d) Prestar servicios específicos al cliente en medios de transporte, así como en terminales de viajeros (aeropuertos y estaciones) cumpliendo las formalidades propias de estos procesos de manera adecuada.
- e) Aplicar los protocolos de calidad en los servicios, así como en las actuaciones de post-venta, buscando la satisfacción del cliente.
- f) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral.
- g) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, efectuándolas de forma individual o como miembro de un equipo de trabajo.
- h) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en su ámbito de trabajo
- i) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- j) Actuar con espíritu emprendedor e iniciativa personal en la elección o aplicación de los procedimientos de su actividad profesional.
- k) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

4. Relación de Estándares de Competencia Profesionales (antes Unidades de Competencia) del Catálogo de Estándares de Competencia profesionales incluidos en este certificado profesional.

Los Estándares de Competencia incluidos en este certificado profesional son:

UC2579_3: Prestar servicios de guía, acompañamiento y asistencia en actividades vinculadas a la divulgación del patrimonio y Bienes de Interés Cultural en entornos urbanos a turistas.



UC2580_3: Prestar servicios de guía, acompañamiento y asistencia en actividades vinculadas a la divulgación del patrimonio y Bienes de Interés Cultural en parques, jardines y entornos naturales urbanos a turistas.

UC9999_3: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.

UC9997_3 - Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario independiente (b1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.

5. Entorno profesional.

Este profesional ejerce su actividad por cuenta ajena en el sector turístico de cualquier tipo de empresa o entidad de carácter privado o público, en todos los sectores productivos.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Guía local.
- Guía acompañante.
- Guía en emplazamientos de bienes de interés cultural.
- Azafata/Asistente en medios de transporte terrestre o marítimo.
- Asistente en terminales (estaciones, puertos y aeropuertos).
- Encargado de facturación en terminales de transporte.

6. Profesorado, Formadores y Expertos.

Para impartir ofertas de formación profesional en centros del sistema de formación profesional no incorporados al sistema educativo será necesario reunir uno de los siguientes requisitos:

a) Disponer del título de Grado universitario, Licenciado o Licenciada, Ingeniero o Ingeniera y Arquitecto o Arquitecta, o titulación equivalente o, en su caso, la titulación de Formación Profesional que, a efectos de docencia, se determine, de acuerdo con la normativa que regule cada Grado, así como disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Se considerará autorizados, a efectos de docencia en los módulos profesionales de los Grados B y C o bloques formativos de Grados A, además de los que estén en posesión del Grado universitario, o titulación equivalente, los que cuenten con una titulación de Técnico o Técnico Superior o, en su caso, una Certificado Profesional de nivel 2 o nivel 3.

Las Administraciones competentes podrán eximir de la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante la primera acción formativa en que el formador o formadora participe como tal.

b) Pertenecer a las especialidades docentes habilitadas para impartir formación profesional en el sistema educativo, sin perjuicio de la normativa de aplicación en materia de incompatibilidades.

c) Tener experiencia profesional de, al menos, 4 años ajustada a los estándares de competencia o elementos de competencia asociados a los módulos profesionales o bloques formativos a impartir, que actuarán en calidad de personal experto, y disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Las Administraciones competentes podrán flexibilizar la exigencia del requisito del



Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante el ejercicio como persona formadora en una acción formativa.

En el caso de personas expertas, tendrán prioridad quienes acrediten una experiencia como tutor o tutora dual de empresa u organismo equiparado, o experiencia docente de, al menos, 600 horas en los últimos cinco años en formación profesional.

7. Espacios y equipamientos.

Los espacios y el equipamiento mínimo necesarios quedan establecidos como siguen:

Espacios.

Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este certificado profesional son:

- Aula polivalente.
- Aula de información turística.

Equipamiento mínimo.

Aula polivalente	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
Aula de información turística	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de ofimática. Archivadores, estanterías, material diverso de oficina. Mapas turísticos. Folletos de diferentes zonas turísticas y/o destinos turísticos.

8. Módulos profesionales del Certificado Profesional.

Módulos Profesionales	Duración horas
0179. Inglés.	115
0180. Segunda lengua extranjera.	115
0383. Destinos turísticos.	180
0384. Recursos turísticos.	150
0386. Procesos de guía y asistencia turística.	125
Total	685

9. Correspondencia de Estándares de Competencia acreditados mediante el Procedimiento de Acreditación de Competencias y módulos profesionales a efectos de convalidación.



Estándares de Competencia	Módulos Profesionales
UC2579_3: Prestar servicios de guía, acompañamiento y asistencia en actividades vinculadas a la divulgación del patrimonio y Bienes de Interés Cultural en entornos urbanos a turistas. (*) UC2580_3: Prestar servicios de guía, acompañamiento y asistencia en actividades vinculadas a la divulgación del patrimonio y Bienes de Interés Cultural en parques, jardines y entornos naturales urbanos a turistas. (*)	0386. Procesos de guía y asistencia turística. 0384. Recursos turísticos.
UC9999_3: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.	0179. Inglés.
UC9997_3 - Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario independiente (b1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.	0180. Segunda lengua extranjera.

(*) La correspondencia establecida requiere la aportación simultánea de los Estándares de Competencia

s) **CERTIFICADO PROFESIONAL:** PROMOCIÓN E INFORMACIÓN TURÍSTICA LOCAL.

1. **Identificación.**

Este certificado profesional queda identificado para todo el territorio nacional por los siguientes elementos:

- **Denominación:** Promoción e información turística local.
- **Código:** HOT_C_008_5B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico Superior en Guía, Información y Asistencia Turísticas.
- **Nivel:** 3.
- **Duración:** 740 horas.
- **Familia Profesional:** Hostelería y Turismo.
- **Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación:** P-5.5.4.
- **Referencia del Marco Español de Cualificaciones para el aprendizaje permanente:** 5B.

2. **Competencia general.**



La competencia general de este certificado profesional consiste en planificar, promocionar e informar a turistas, viajeros y a cualquier institución o persona interesada sobre destinos turísticos de base territorial.

3. Competencias profesionales y para la empleabilidad.

Las competencias profesionales y para la empleabilidad de este certificado son las que se relacionan a continuación:

- a) Estudiar el potencial de las diferentes áreas territoriales y del mercado turístico de la zona y detectar las ayudas institucionales existentes, analizando la información necesaria a fin de promocionarlos como destino.
- b) Diseñar y modificar los productos turísticos de base territorial para satisfacer las expectativas de la demanda turística y rentabilizar los recursos y la oferta de servicios del entorno.
- c) Proponer acciones de promoción y comercialización de los destinos turísticos con vista a su lanzamiento o consolidación, fijando los precios adecuados.
- d) Asesorar e informar al turista tanto en puntos de información como en viaje o destino, teniendo en cuenta las normas de protocolo básicas, empleando los medios técnicos más adecuados en función del cliente, y así lograr una prestación de servicio satisfactoria y la fidelización del visitante.
- e) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral.
- f) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, efectuándolas de forma individual o como miembro de un equipo de trabajo.
- g) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en su ámbito de trabajo
- h) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- i) Actuar con espíritu emprendedor e iniciativa personal en la elección o aplicación de los procedimientos de su actividad profesional.
- j) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

4. Relación de Estándares de Competencia Profesionales (antes Unidades de Competencia) del Catálogo de Estándares de Competencia profesionales incluidos en este certificado profesional.

Los Estándares de Competencia incluidos en este certificado profesional son:

UC1074_3: Gestionar información turística.

UC1075_3: Crear, promocionar y gestionar servicios y productos turísticos locales.

UC0268_3: Gestionar unidades de información y distribución turísticas.

UC9999_3: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.



UC9997_3 - Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.

5. Entorno profesional.

Este profesional ejerce su actividad por cuenta ajena en el sector turístico, en cualquier tipo de empresa o entidad de carácter privado o público, cuyo ámbito de acción sea tanto la promoción como la información y el desarrollo turísticos.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Informador turístico.
- Jefe de oficinas de información.
- Promotor turístico.
- Técnico de empresa de consultoría turística.
- Agente de desarrollo turístico local.

6. Profesorado, Formadores y Expertos.

Para impartir ofertas de formación profesional en centros del sistema de formación profesional no incorporados al sistema educativo será necesario reunir uno de los siguientes requisitos:

a) Disponer del título de Grado universitario, Licenciado o Licenciada, Ingeniero o Ingeniera y Arquitecto o Arquitecta, o titulación equivalente o, en su caso, la titulación de Formación Profesional que, a efectos de docencia, se determine, de acuerdo con la normativa que regule cada Grado, así como disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Se considerará autorizados, a efectos de docencia en los módulos profesionales de los Grados B y C o bloques formativos de Grados A, además de los que estén en posesión del Grado universitario, o titulación equivalente, los que cuenten con una titulación de Técnico o Técnico Superior o, en su caso, una Certificado Profesional de nivel 2 o nivel 3.

Las Administraciones competentes podrán eximir de la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante la primera acción formativa en que el formador o formadora participe como tal.

b) Pertenecer a las especialidades docentes habilitadas para impartir formación profesional en el sistema educativo, sin perjuicio de la normativa de aplicación en materia de incompatibilidades.

c) Tener experiencia profesional de, al menos, 4 años ajustada a los estándares de competencia o elementos de competencia asociados a los módulos profesionales o bloques formativos a impartir, que actuarán en calidad de personal experto, y disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Las Administraciones competentes podrán flexibilizar la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante el ejercicio como persona formadora en una acción formativa.



En el caso de personas expertas, tendrán prioridad quienes acrediten una experiencia como tutor o tutora dual de empresa u organismo equiparado, o experiencia docente de, al menos, 600 horas en los últimos cinco años en formación profesional.

7. *Espacios y equipamientos.*

Los espacios y el equipamiento mínimo necesarios quedan establecidos como siguen:

Espacios.

Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este certificado profesional son:

- Aula polivalente.
- Aula de agencia de viajes/información turística.

Equipamiento mínimo.

Aula polivalente	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
Aula de información turística	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de ofimática. Archivadores, estanterías, material diverso de oficina. Mapas turísticos. Folletos de diferentes zonas turísticas y/o destinos turísticos.

8. *Módulos profesionales del Certificado Profesional.*

Módulos Profesionales	Duración horas
0173. Marketing turístico.	150
0179. Inglés.	115
0180. Segunda lengua extranjera.	115
0384. Recursos turísticos.	150
0385. Servicios de información turística.	85
0387. Diseño de productos turísticos.	125
Total	740

9. *Correspondencia de Estándares de Competencia acreditados mediante el Procedimiento de Acreditación de Competencias y módulos profesionales a efectos de convalidación.*



Estándares de Competencia	Módulos profesionales
UC9999_3: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.	0179. Inglés
UC9997_3: Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario independiente (b1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.	0180. Segunda lengua extranjera.
UC1074_3: Gestionar información turística.	0173. Marketing turístico.
UC1075_3: Crear, promocionar y gestionar servicios y productos turísticos locales.	0387. Diseño de productos turísticos.
UC1074_3: Gestionar información turística. (*) UC0268_3: Gestionar unidades de información y distribución turísticas. (*)	0385. Servicios de información turística.

(*) La correspondencia establecida requiere la aportación simultánea de las dos Estándares de Competencia

t) **CERTIFICADO PROFESIONAL: ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA.**

1. **Identificación.**

Este certificado profesional queda identificado para todo el territorio nacional por los siguientes elementos:

- **Denominación:** Organización de la producción en cocina
- **Código:** HOT_C_009_5B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- **Nivel:** 3.
- **Duración:** 520 horas.
- **Familia Profesional:** Hostelería y Turismo.
- **Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación:** P-5.5.4.
- **Referencia del Marco Español de Cualificaciones para el aprendizaje permanente:** 5B.

2. **Competencia general.**

La competencia general de este certificado profesional consiste en diseñar sistemas de producción culinaria según tipo de establecimiento, definir y determinar la oferta de productos



culinarios, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

3. Competencias profesionales y para la empleabilidad.

Las competencias profesionales y para la empleabilidad de este certificado son las que se relacionan a continuación:

- a) Definir los productos que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.
- b) Diseñar los procesos de producción y determinar la estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.
- c) Determinar la oferta de productos culinarios, teniendo en cuenta todas sus variables, para fijar precios y estandarizar procesos.
- d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.
- e) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- f) Verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración que es necesario aplicar a las diversas materias primas para su posterior utilización.
- g) Organizar la realización de las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su posterior decoración/terminación o conservación.
- h) Supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones según necesidades y protocolos establecidos, para su posterior conservación o servicio.
- i) Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- j) Controlar el desarrollo de los servicios en cocina, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.
- k) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
- l) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.
- m) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.
- n) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.
- ñ) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral.
- o) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, efectuándolas de forma individual o como miembro de un equipo de trabajo.
- p) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en su ámbito de trabajo



- q) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- r) Actuar con espíritu emprendedor e iniciativa personal en la elección o aplicación de los procedimientos de su actividad profesional.
- s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

4. Relación de Estándares de Competencia Profesionales (antes Unidades de Competencia) del Catálogo de Estándares de Competencia profesionales incluidos en este certificado profesional.

Los Estándares de Competencia incluidos en este certificado profesional son:

- UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería
- UC2283_3 - Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería
- UC1104_3: Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración.
- UC2280_3: Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.
- UC2281_3: Gestionar unidades de producción culinaria.
- UC9999_3: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.

5. Entorno profesional.

Este profesional ejerce su actividad tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería y, en concreto, del subsector de restauración, pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario o propietaria y responsable de cocina simultáneamente. Aunque su actividad profesional se desarrolla habitualmente en establecimientos de carácter privado, también puede desarrollarla en establecimientos públicos, fundamentalmente cuando se ubica en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Cuando no actúan por cuenta propia, realizan sus funciones bajo la dependencia de la dirección del establecimiento, sea éste un hotel u otro tipo de alojamiento o establecimiento de restauración.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Jefe de producción en cocina.
- Jefe de cocina.
- Segundo jefe de cocina.
- Jefe de operaciones de catering.
- Jefe de partida.
- Cocinero.

6. Profesorado, Formadores y Expertos.



Para impartir ofertas de formación profesional en centros del sistema de formación profesional no incorporados al sistema educativo será necesario reunir uno de los siguientes requisitos:

a) Disponer del título de Grado universitario, Licenciado o Licenciada, Ingeniero o Ingeniera y Arquitecto o Arquitecta, o titulación equivalente o, en su caso, la titulación de Formación Profesional que, a efectos de docencia, se determine, de acuerdo con la normativa que regule cada Grado, así como disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Se considerará autorizados, a efectos de docencia en los módulos profesionales de los Grados B y C o bloques formativos de Grados A, además de los que estén en posesión del Grado universitario, o titulación equivalente, los que cuenten con una titulación de Técnico o Técnico Superior o, en su caso, una Certificado Profesional de nivel 2 o nivel 3.

Las Administraciones competentes podrán eximir de la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante la primera acción formativa en que el formador o formadora participe como tal.

b) Pertenecer a las especialidades docentes habilitadas para impartir formación profesional en el sistema educativo, sin perjuicio de la normativa de aplicación en materia de incompatibilidades.

c) Tener experiencia profesional de, al menos, 4 años ajustada a los estándares de competencia o elementos de competencia asociados a los módulos profesionales o bloques formativos a impartir, que actuarán en calidad de personal experto, y disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Las Administraciones competentes podrán flexibilizar la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante el ejercicio como persona formadora en una acción formativa.

En el caso de personas expertas, tendrán prioridad quienes acrediten una experiencia como tutor o tutora dual de empresa u organismo equiparado, o experiencia docente de, al menos, 600 horas en los últimos cinco años en formación profesional.

7. Espacios y equipamientos.

Los espacios y el equipamiento mínimo necesarios quedan establecidos como siguen:

Espacios.

Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este certificado profesional son:

- Aula polivalente.
- Taller de cocina.

Equipamiento mínimo.

Aula polivalente	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales.
------------------	---



	Software de aplicación.
Taller de cocina	<p>Generadores de calor (fogones, freidoras, salamandras, planchas, hornos, etc.).</p> <p>Generadores de frío (cámaras de refrigeración de congelación, abatidores de temperatura, armarios frigoríficos, mesas refrigeradas, etc.).</p> <p>Batería de cocina (material de cocción, de preparación y conservación, accesorios, etc.).</p> <p>Material electromecánico (cortadoras, picadoras, brazos trituradores, etc.).</p> <p>Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, etc.).</p>

8. Módulos profesionales del Certificado Profesional.

Módulos Profesionales	Duración horas
0500. Gestión de la producción en cocina.	150
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.	85
0502. Gastronomía y nutrición.	50
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.	60
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	60
0179. Inglés.	115
Total	520

9. Correspondencia de Estándares de Competencia acreditados mediante el Procedimiento de Acreditación de Competencias y módulos profesionales a efectos de convalidación.

Estándares de Competencia	Módulos profesionales
UC2281_3 - Gestionar unidades de producción culinaria.	0500. Gestión de la producción en cocina.
UC1104_3: Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración (*) UC2280_3: Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos. (*)	0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. (*) UC2283_3 - Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería. (*)	0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.



Estándares de Competencia	Módulos profesionales
UC1104_3: Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración (*)	
UC9999_3: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.	0179. Inglés.

(*) La correspondencia establecida requiere la aportación simultánea de los Estándares de Competencia

u) **CERTIFICADO PROFESIONAL: PROCESOS PRODUCTIVOS EN COCINA.**

1. **Identificación.**

Este certificado profesional queda identificado para todo el territorio nacional por los siguientes elementos:

- **Denominación:** Procesos productivos en cocina.
- **Código:** HOT_C_010_5B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- **Nivel:** 3.
- **Duración:** 840 horas.
- **Familia Profesional:** Hostelería y Turismo.
- **Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación:** P-5.5.4.
- **Referencia del Marco Español de Cualificaciones para el aprendizaje permanente:** 5B.

2. **Competencia general.**

La competencia general de este certificado profesional consiste en dirigir la producción y el servicio o distribución de elaboraciones culinarias, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, producción y servicio o distribución, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

3. **Competencias profesionales y para la empleabilidad**

Las competencias profesionales y para la empleabilidad de este certificado son las que se relacionan a continuación:



- a) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.
- b) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.
- c) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Verificar los procesos de preelaboración y/o regeneración que es necesario aplicar a las diversas materias primas para su posterior utilización.
- e) Organizar la realización de las elaboraciones culinarias, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su posterior decoración/terminación o conservación.
- f) Supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones según necesidades y protocolos establecidos, para su posterior conservación o servicio.
- g) Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones culinarias, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- h) Controlar el desarrollo de los servicios en cocina, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.
- i) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en cocina, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
- j) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.
- k) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral.
- l) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, efectuándolas de forma individual o como miembro de un equipo de trabajo.
- m) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en su ámbito de trabajo.
- n) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.
- ñ) Actuar con espíritu emprendedor e iniciativa personal en la elección o aplicación de los procedimientos de su actividad profesional.
- o) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

4. Relación de Estándares de Competencia Profesionales (antes Unidades de Competencia) del Catálogo de Estándares de Competencia profesionales incluidos en este certificado profesional.

Los Estándares de Competencia incluidos en este certificado profesional son:

- UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
- UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.
- UC1104_3: Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración–UC2280_3: Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.



UC2282_3: Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento.

UC2283_3: Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.

UC9999_3: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional

5. Entorno profesional.

Este profesional ejerce su actividad tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería y, en concreto, del subsector de restauración, pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario o propietaria y responsable de cocina simultáneamente. Aunque su actividad profesional se desarrolla habitualmente en establecimientos de carácter privado, también puede desarrollarla en establecimientos públicos, fundamentalmente cuando se ubica en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Cuando no actúan por cuenta propia, realizan sus funciones bajo la dependencia de la dirección del establecimiento, sea éste un hotel u otro tipo de alojamiento o establecimiento de restauración.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Jefe de producción en cocina.
- Jefe de cocina.
- Segundo jefe de cocina.
- Jefe de operaciones de catering.
- Jefe de partida.
- Cocinero.

6. Profesorado, Formadores y Expertos.

Para impartir ofertas de formación profesional en centros del sistema de formación profesional no incorporados al sistema educativo será necesario reunir uno de los siguientes requisitos:

a) Disponer del título de Grado universitario, Licenciado o Licenciada, Ingeniero o Ingeniera y Arquitecto o Arquitecta, o titulación equivalente o, en su caso, la titulación de Formación Profesional que, a efectos de docencia, se determine, de acuerdo con la normativa que regule cada Grado, así como disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Se considerará autorizados, a efectos de docencia en los módulos profesionales de los Grados B y C o bloques formativos de Grados A, además de los que estén en posesión del Grado universitario, o titulación equivalente, los que cuenten con una titulación de Técnico o Técnico Superior o, en su caso, una Certificado Profesional de nivel 2 o nivel 3.

Las Administraciones competentes podrán eximir de la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante la primera acción formativa en que el formador o formadora participe como tal.



b) Pertener a las especialidades docentes habilitadas para impartir formación profesional en el sistema educativo, sin perjuicio de la normativa de aplicación en materia de incompatibilidades.

c) Tener experiencia profesional de, al menos, 4 años ajustada a los estándares de competencia o elementos de competencia asociados a los módulos profesionales o bloques formativos a impartir, que actuarán en calidad de personal experto, y disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Las Administraciones competentes podrán flexibilizar la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante el ejercicio como persona formadora en una acción formativa.

En el caso de personas expertas, tendrán prioridad quienes acrediten una experiencia como tutor o tutora dual de empresa u organismo equiparado, o experiencia docente de, al menos, 600 horas en los últimos cinco años en formación profesional.

7. Espacios y equipamientos.

Los espacios y el equipamiento mínimo necesarios quedan establecidos como siguen:

Espacios.

Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este certificado profesional son:

- Aula polivalente.
- Taller de cocina.

Equipamiento mínimo.

Aula polivalente	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
Taller de cocina	Generadores de calor (fogones, freidoras, salamandras, planchas, hornos, etc.) Generadores de frío (cámaras de refrigeración de congelación, abatidores de temperatura, armarios frigoríficos, mesas refrigeradas, etc.). Batería de cocina (material de cocción, de preparación y conservación, accesorios, etc.). Material electromecánico (cortadoras, picadoras, brazos trituradores, etc.). Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, etc.).

8. Módulos profesionales del Certificado Profesional.



Módulos Profesionales	Duración horas
0179. Inglés	115
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	60
0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.	290
0499. Procesos de elaboración culinaria.	290
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.	85
Total	840

9. Correspondencia de Estándares de Competencia acreditados mediante el Procedimiento de Acreditación de Competencias y módulos profesionales a efectos de convalidación.

Estándares de Competencia	Módulos Profesionales
UC9999_3: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.	0179. Inglés.
UC2280_3 - Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos (*) UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración. (*)	0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. (*) UC2283_3 - Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería. (*) UC1104_3: Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración (*)	0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.
UC2282_3 - Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento. (*) UC2280_3 - Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos. (*)	0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina. 0499. Procesos de elaboración culinaria.

(*) La correspondencia establecida requiere la aportación simultánea de los Estándares de Competencia.

v) CERTIFICADO PROFESIONAL: PROCESOS DE PASTELERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA.

1. Identificación.



Este certificado profesional queda identificado para todo el territorio nacional por los siguientes elementos:

- **Denominación:** Procesos de pastelería y repostería en cocina.
- **Código:** HOT_C_011_5B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- **Nivel:** 3.
- **Duración:** 320 horas.
- **Familia Profesional:** Hostelería y Turismo.
- **Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación:** P-5.5.4.
- **Referencia del Marco Español de Cualificaciones para el aprendizaje permanente:** 5B.

2. Competencia general.

La competencia general de este certificado profesional consiste en organizar la realización de elaboraciones de pastelería y repostería en restauración y supervisar la decoración/terminación de las mismas según necesidades y protocolos establecidos, para su posterior conservación y distribución o servicio, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, producción y servicio, cumpliendo los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

3. Competencias profesionales y para la empleabilidad.

Las competencias profesionales y para la empleabilidad de este certificado son las que se relacionan a continuación:

- a) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción.
- b) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.
- c) Controlar la puesta a punto de espacios, maquinaria, útiles y herramientas.
- d) Organizar la realización de las elaboraciones pastelería o repostería, teniendo en cuenta la estandarización de los procesos, para su posterior decoración/terminación o conservación.
- e) Supervisar la decoración/terminación de las elaboraciones de pastelería repostería en restauración según necesidades y protocolos establecidos, para su posterior conservación o distribución y servicio.
- f) Verificar los procesos de envasado y/o conservación de los géneros y elaboraciones de pastelería repostería en restauración, aplicando los métodos apropiados y utilizando los equipos idóneos, para preservar su calidad y evitar riesgos alimentarios.
- g) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción en pastelería o repostería en restauración, para realizar controles presupuestarios, informes o



cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

h) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.

i) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral.

j) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, efectuándolas de forma individual o como miembro de un equipo de trabajo.

k) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en su ámbito de trabajo.

l) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.

m) Actuar con espíritu emprendedor e iniciativa personal en la elección o aplicación de los procedimientos de su actividad profesional.

n) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

4. Relación de Estándares de Competencia Profesionales (antes Unidades de Competencia) del Catálogo de Estándares de Competencia profesionales incluidos en este certificado profesional.

Los Estándares de Competencia incluidos en este certificado profesional son:

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

UC2282_3 - Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento

UC2283_3 - Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería

UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.

UC1775_3: Supervisar la ejecución y aplicar las técnicas de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos.

UC1776_3: Supervisar la ejecución y preelaborar, elaborar, conservar y regenerar helados y semifríos.

UC1778_3: Supervisar y ejecutar las operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería.

UC1104_3: Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración.

UC2280_3: Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.

5. Entorno profesional.

Este profesional ejerce su actividad tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas, principalmente del sector de hostelería y, en concreto, del subsector de restauración, pudiendo actuar en los pequeños establecimientos, en muchas ocasiones, como propietario o



propietaria y responsable de cocina simultáneamente. Aunque su actividad profesional se desarrolla habitualmente en establecimientos de carácter privado, también puede desarrollarla en establecimientos públicos, fundamentalmente cuando se ubica en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Cuando no actúan por cuenta propia, realizan sus funciones bajo la dependencia de la dirección del establecimiento, sea éste un hotel u otro tipo de alojamiento o establecimiento de restauración.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Jefe de partida.
- Cocinero.

6. Profesorado, Formadores y Expertos.

Para impartir ofertas de formación profesional en centros del sistema de formación profesional no incorporados al sistema educativo será necesario reunir uno de los siguientes requisitos:

a) Disponer del título de Grado universitario, Licenciado o Licenciada, Ingeniero o Ingeniera y Arquitecto o Arquitecta, o titulación equivalente o, en su caso, la titulación de Formación Profesional que, a efectos de docencia, se determine, de acuerdo con la normativa que regule cada Grado, así como disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Se considerará autorizados, a efectos de docencia en los módulos profesionales de los Grados B y C o bloques formativos de Grados A, además de los que estén en posesión del Grado universitario, o titulación equivalente, los que cuenten con una titulación de Técnico o Técnico Superior o, en su caso, una Certificado Profesional de nivel 2 o nivel 3.

Las Administraciones competentes podrán eximir de la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante la primera acción formativa en que el formador o formadora participe como tal.

b) Pertener a las especialidades docentes habilitadas para impartir formación profesional en el sistema educativo, sin perjuicio de la normativa de aplicación en materia de incompatibilidades.

c) Tener experiencia profesional de, al menos, 4 años ajustada a los estándares de competencia o elementos de competencia asociados a los módulos profesionales o bloques formativos a impartir, que actuarán en calidad de personal experto, y disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Las Administraciones competentes podrán flexibilizar la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante el ejercicio como persona formadora en una acción formativa.

En el caso de personas expertas, tendrán prioridad quienes acrediten una experiencia como tutor o tutora dual de empresa u organismo equiparado, o experiencia docente de, al menos, 600 horas en los últimos cinco años en formación profesional.

7. Espacios y equipamientos.

Los espacios y el equipamiento mínimo necesarios quedan establecidos como siguen:

Espacios.



Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este certificado profesional son:

- Aula polivalente.
- Taller de panadería y repostería.

Equipamiento mínimo.

Aula polivalente	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
Taller de panadería y repostería	Cámaras de refrigeración, congelación y fermentación. Vitrinas expositoras con sistema de refrigeración e iluminación. Mesas de trabajo de acero inoxidable. Mobiliario en acero inoxidable para la guarda del utillaje. Batidoras, amasadoras, divisoras, laminadoras, rellenadoras o inyectoras. Freidoras, hornos, baños maría y cazos eléctricos. Cocina con al menos dos focos de calor. Temperador de cobertura. Elaboradora de helados o mantecadora Balanzas de precisión y básculas. Carros portalatas y su correspondiente juego de latas para hornear. Termómetros, cronómetros, pesajarabes o refractómetros, cepillos, pinceles, cuchillas, y otros útiles propios de la profesión. Utensilios para contener: cuencos, cubetas, bandejas, moldes. Utensilios para medir. Jarras medidoras. Utensilios para mezclar. Lenguas, espátulas. Utensilios para extender y cortar. Espátulas y cuchillos de diferente tamaño. Utensilios para escudillar. Juegos de boquillas para mangas pasteleras y mangas reutilizables y desechables. Aros, hilador de huevo, chinos, coladores, tamices, planchas quemadoras de azúcar (salamandra), arañas, cazos, mármol, moldes para bombones, tenedores de baño. Fregaderos y lavamanos. Batería de cocción.

8. Módulos profesionales del Certificado Profesional.

Módulos Profesionales	Duración horas
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	60
0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.	125
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.	85



0502. Gastronomía y nutrición.	50
Total	320

9. Correspondencia de Estándares de Competencia acreditados mediante el Procedimiento de Acreditación de Competencias y módulos profesionales a efectos de convalidación.

Estándares de Competencia	Módulos profesionales
UC2280_3 - Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración	0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.
UC2282_3 - Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento. (*) UC1775_3: Supervisar la ejecución y aplicar las técnicas de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos.(*) UC1776_3: Supervisar la ejecución y preelaborar, elaborar, conservar y regenerar helados y semifríos.(*) UC1778_3: Supervisar y ejecutar las operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería.(*).	0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. (*) UC1104_3 - Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración (*) UC2283_3 - Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería. (*)	0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria

(*) La correspondencia establecida requiere la aportación simultánea de los Estándares de Competencia

w) CERTIFICADO PROFESIONAL: GESTIÓN DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN.

1. Identificación.

Este certificado profesional queda identificado para todo el territorio nacional por los siguientes elementos:



- **Denominación:** Gestión de procesos de servicio en restauración.
- **Código:** HOT_C_012_5B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.
- **Nivel:** 3.
- **Duración:** 650 horas.
- **Familia Profesional:** Hostelería y Turismo.
- **Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación:** P-5.5.4.
- **Referencia del Marco Español de Cualificaciones para el aprendizaje permanente:** 5B.

2. Competencia general.

La competencia general de este certificado profesional consiste en gestionar y supervisar todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en restauración, preparar elaboraciones culinarias a la vista del comensal, aplicar al cliente el protocolo establecido asesorándole sobre la oferta de bebidas y el maridaje de platos, con el objetivo de ofrecer un servicio de calidad, cumpliendo los objetivos económicos, y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

3. Competencias profesionales y para la empleabilidad.

Las competencias profesionales y para la empleabilidad de este certificado son las que se relacionan a continuación:

- a) Definir los productos y servicios que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.
- b) Diseñar los procesos de producción y servicio, determinar su estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.
- c) Determinar la oferta de servicios de alimentos y bebidas, realizando las fichas técnicas de producción, para fijar precios y estandarizar procesos.
- d) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de vinos, bebidas y otras materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.
- e) Realizar o supervisar la preparación de espacios, maquinaria, útiles y herramientas para poner a punto el lugar de trabajo.
- f) Realizar o supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.
- g) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción y/o servicio, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
- h) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.
- i) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y



los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.

j) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.

k) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.

l) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados, y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.

m) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.

n) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

ñ) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral.

o) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, efectuándolas de forma individual o como miembro de un equipo de trabajo.

p) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en su ámbito de trabajo

q) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.

r) Actuar con espíritu emprendedor e iniciativa personal en la elección o aplicación de los procedimientos de su actividad profesional.

s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

4. Relación de Estándares de Competencia Profesionales (antes Unidades de Competencia) del Catálogo de Estándares de Competencia profesionales incluidos en este certificado profesional.

Los Estándares de Competencia incluidos en este certificado profesional son:

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

UC2283_3 - Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.

UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.

UC2301_3 - Asesorar sobre vinos y otras bebidas.

UC1098_3: Definir y planificar procesos de servicio en restauración.

UC1103_3: Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración.

UC1104_3: Gestionar departamentos de servicio de restauración.



UC1110_3 - Realizar los procesos de servicio especializado de vinos y de otras bebidas
UC9999_3: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.

5. Entorno profesional.

Este profesional ejerce su actividad por cuenta ajena en actividad tanto en grandes como en medianas y pequeñas empresas de restauración de cualquier tipo de empresa o entidad de carácter privado o público, en todos los sectores productivos.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Maître.
- Jefe de sala.
- Encargado de bar-cafetería.
- Jefe de banquetes.
- Jefe de operaciones de catering.
- Encargado de economato y bodega.

6. Profesorado, Formadores y Expertos.

Para impartir ofertas de formación profesional en centros del sistema de formación profesional no incorporados al sistema educativo será necesario reunir uno de los siguientes requisitos:

a) Disponer del título de Grado universitario, Licenciado o Licenciada, Ingeniero o Ingeniera y Arquitecto o Arquitecta, o titulación equivalente o, en su caso, la titulación de Formación Profesional que, a efectos de docencia, se determine, de acuerdo con la normativa que regule cada Grado, así como disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Se considerará autorizados, a efectos de docencia en los módulos profesionales de los Grados B y C o bloques formativos de Grados A, además de los que estén en posesión del Grado universitario, o titulación equivalente, los que cuenten con una titulación de Técnico o Técnico Superior o, en su caso, una Certificado Profesional de nivel 2 o nivel 3.

Las Administraciones competentes podrán eximir de la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante la primera acción formativa en que el formador o formadora participe como tal.

b) Pertener a las especialidades docentes habilitadas para impartir formación profesional en el sistema educativo, sin perjuicio de la normativa de aplicación en materia de incompatibilidades.

c) Tener experiencia profesional de, al menos, 4 años ajustada a los estándares de competencia o elementos de competencia asociados a los módulos profesionales o bloques formativos a impartir, que actuarán en calidad de personal experto, y disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Las Administraciones competentes podrán flexibilizar la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante el ejercicio como persona formadora en una acción formativa.



En el caso de personas expertas, tendrán prioridad quienes acrediten una experiencia como tutor o tutora dual de empresa u organismo equiparado, o experiencia docente de, al menos, 600 horas en los últimos cinco años en formación profesional.

7. Espacios y equipamientos.

Los espacios y el equipamiento mínimo necesarios quedan establecidos como siguen:

Espacios.

Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este certificado profesional son:

- Aula polivalente.
- Taller de restaurante.

Equipamiento mínimo.

Aula polivalente	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
Taller de restaurante	Servicio de energía eléctrica. Paredes y suelos según normativa técnico-sanitaria vigente. Mobiliario de Restaurante (mesas, tableros plegables, sillas, muebles auxiliares, entre otros). Generadores de frío (armario de vinos, ...). Carros de Restaurante (caliente, infiernillo, de entremeses, de postres, de quesos, de bebidas). Útiles de Restaurante: rechaud con bombonas de gas, sauteusse, fondues, calienta fuentes, calentaplatos, baños maría, cepo jamonero, tabla de salmón, ...). Útiles para trinchar. Vajilla de Restaurante. Cristalería de Restaurante. Cubertería de Restaurante. Utillaje de Restaurante (cubertería especial, platos decorativos, cestillas paneras y fruteras, cestillas para vinos reserva, objetos para decantar, cubiteras, pinzas hielo, jarras, saleros y pimenteros, números de mesa, ceniceros, palilleros, convoyes, molinillos de pimienta, carpetas y cartas, decoración mesas). Equipo de facturación (tpv con comanderos electrónicos). Ropa de Restaurante (muletones, manteles, cubre manteles, servilletas, tiras, litos, paños, ...). Maquinaria de limpieza y secado. (Lavavajillas industrial). Mesa de descarga en acero inoxidable.



	<p>Estanterías en acero inoxidable. Espacio de almacenamiento de artículos de limpieza. Máquinas industriales de lavado, centrifugado y secado. Planchadoras de rodillos y manuales y tablas de plancha. Contenedores para ropa sucia. Estanterías para ropa limpia. Armario para ropa. Taquillas. Sanitarios. (Con duchas).</p> <p>Deberán estar físicamente delimitados: Offices. Vestuarios. Sanitarios. (Con duchas)</p>
--	---

8. Módulos profesionales del Certificado Profesional.

Módulos Profesionales	Duración horas
0179. Inglés.	115
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.	85
0502. Gastronomía y nutrición.	50
0510. Procesos de servicios en restaurante.	290
0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.	110
Total	650

9. Correspondencia de Estándares de Competencia acreditados mediante el Procedimiento de Acreditación de Competencias y módulos profesionales a efectos de convalidación.

Estándares de Competencia	Módulos profesionales
UC9999_3 - Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (b1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional .	0179. Inglés.
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. (*) UC1104_3 - Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración (*) UC2283_3 - Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería. (*)	0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.



Estándares de Competencia	Módulos profesionales
UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos. (*) UC2301_3 - Asesorar sobre vinos y otras bebidas. (*) UC1103_3: Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración. (*) UC1110_3 - Realizar los procesos de servicio especializado de vinos y de otras bebidas. (*)	0510. Procesos de servicios en restaurante.
UC1098_3: Definir y planificar procesos de servicio en restauración. (*) UC1104_3 - Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración. (*)	0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.

(*) La correspondencia establecida requiere la aportación simultánea de los Estándares de Competencia.

x) CERTIFICADO PROFESIONAL: SUMILLERÍA.

1. Identificación.

Este certificado profesional queda identificado para todo el territorio nacional por los siguientes elementos:

- **Denominación:** Sumillería.
- **Código:** HOT_C_013_5B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.
- **Nivel:** 3.
- **Duración:** 590 horas.
- **Familia Profesional:** Hostelería y Turismo.
- **Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación:** P-5.5.4.
- **Referencia del Marco Español de Cualificaciones para el aprendizaje permanente:** 5B.

2. Competencia general.

La competencia general de este certificado profesional consiste en dirigir y organizar el servicio de bebidas y alimentos selectos propios de la sumillería o productos delicatessen, determinar ofertas y recursos, controlar las actividades propias del aprovisionamiento y gestionar la conservación de los vinos, otras bebidas y productos selectos, realizando el servicio especializado, asesorando al cliente sobre la armonía y maridaje entre vinos y platos, cumplir con los objetivos económicos, siguiendo los protocolos de calidad establecidos y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.



3. Competencias profesionales y para la empleabilidad.

Las competencias profesionales y para la empleabilidad de este certificado son las que se relacionan a continuación:

- a) Definir los productos y servicios que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.
- b) Diseñar los procesos de producción y servicio, determinar su estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.
- c) Determinar la oferta de servicios de bebidas y alimentos selectos propios de la sumillería o productos delicatessen, realizando las fichas técnicas de producción, para fijar precios y estandarizar procesos.
- d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de servicio y los objetivos prefijados.
- e) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de vinos, bebidas y otras materias primas selectas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.
- f) Realizar o supervisar la preparación de espacios, maquinaria, útiles y herramientas para poner a punto el lugar de trabajo.
- g) Realizar o supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de bebidas y alimentos selectos propios de la sumillería o productos delicatessen, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.
- h) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción y/o servicio, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
- i) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.
- j) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
- k) Resolver situaciones, problemas o contingencias con iniciativa y autonomía en el ámbito de su competencia, con creatividad, innovación y espíritu de mejora en el trabajo personal y en el de los miembros del equipo.
- l) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.
- m) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados, y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.
- n) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.



ñ) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

o) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral.

p) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, efectuándolas de forma individual o como miembro de un equipo de trabajo.

q) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en su ámbito de trabajo

r) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.

s) Actuar con espíritu emprendedor e iniciativa personal en la elección o aplicación de los procedimientos de su actividad profesional.

t) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

4. Relación de Estándares de Competencia Profesionales (antes Unidades de Competencia) del Catálogo de Estándares de Competencia profesionales incluidos en este certificado profesional.

Los Estándares de Competencia incluidos en este certificado profesional son:

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

UC2283_3 - Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.

UC2299_2 - Preparar y servir bebidas distintas a vinos.

UC2301_3 - Asesorar sobre vinos y otras bebidas

UC1104_3 - Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración

UC1106_3: Catar vinos y otras bebidas propias de establecimientos de restauración y/o dedicados al comercio de productos delicatosen

UC1107_3 - Diseñar ofertas de vinos y de otras bebidas propias de establecimientos de restauración y/o dedicados al comercio de productos delicatosen

UC1108_3: Realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas.

UC1109_3: Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha.

UC9999_3 - Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.

5. Entorno profesional.

Este profesional ejerce su actividad en grandes, medianas y pequeñas empresas de restauración habitualmente del sector privado y bajo la dependencia de un superior jerárquico. También puede desarrollar su actividad profesional en el ámbito del comercio de vinos y otras bebidas, ya sea en la venta directa, la distribución o la asesoría.



Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Sumiller.
- Director de alimentos y bebidas.
- Responsable de compra de bebidas.
- Encargado de economato y bodega.
- Vendedor especializado de bebidas y delicatessen.
- Consultor de bebidas

6. Profesorado, Formadores y Expertos.

Para impartir ofertas de formación profesional en centros del sistema de formación profesional no incorporados al sistema educativo será necesario reunir uno de los siguientes requisitos:

a) Disponer del título de Grado universitario, Licenciado o Licenciada, Ingeniero o Ingeniera y Arquitecto o Arquitecta, o titulación equivalente o, en su caso, la titulación de Formación Profesional que, a efectos de docencia, se determine, de acuerdo con la normativa que regule cada Grado, así como disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Se considerará autorizados, a efectos de docencia en los módulos profesionales de los Grados B y C o bloques formativos de Grados A, además de los que estén en posesión del Grado universitario, o titulación equivalente, los que cuenten con una titulación de Técnico o Técnico Superior o, en su caso, una Certificado Profesional de nivel 2 o nivel 3.

Las Administraciones competentes podrán eximir de la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante la primera acción formativa en que el formador o formadora participe como tal.

b) Pertener a las especialidades docentes habilitadas para impartir formación profesional en el sistema educativo, sin perjuicio de la normativa de aplicación en materia de incompatibilidades.

c) Tener experiencia profesional de, al menos, 4 años ajustada a los estándares de competencia o elementos de competencia asociados a los módulos profesionales o bloques formativos a impartir, que actuarán en calidad de personal experto, y disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Las Administraciones competentes podrán flexibilizar la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante el ejercicio como persona formadora en una acción formativa.

En el caso de personas expertas, tendrán prioridad quienes acrediten una experiencia como tutor o tutora dual de empresa u organismo equiparado, o experiencia docente de, al menos, 600 horas en los últimos cinco años en formación profesional.

7. Espacios y equipamientos.

Los espacios y el equipamiento mínimo necesarios quedan establecidos como siguen:

Espacios.



Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este certificado profesional son:

- Aula polivalente.
- Taller de catas.
- Taller de bar-cafetería.

Equipamiento mínimo.

Aula polivalente	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
Taller de catas	Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica. Ordenador, cañón de proyección e Internet. Medios audiovisuales. Paredes, suelos y desagües según normativa técnico-sanitaria vigente. Puestos individuales con pila y grifo de agua corriente, desagüe, luz blanca y mobiliario de cata. Utillaje de cata (cestillas, escupideras, cristalería adecuada, decantadores, termómetros, sacacorchos, oxigenadores, etc.). Estanterías. Kit de degüelle de Oporto. Kit de aromas de vino. Kit de defectos del vino. Luz blanca artificial. Equipos de frío. (Armario de frío, Eurocave y cámaras de frío). Equipos de destilación. Alcoholímetros.
Taller de bar-cafetería	Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica. Paredes y suelos, barra y desagües según normativa técnico-sanitaria vigente. Botiquín. Mobiliario de Bar-Cafetería (mesas, sillas, muebles auxiliares). Generadores de frío (cámaras de refrigeración, de congelación, ...) Mobiliario de apoyo de acero inoxidable (mueble cafetero, para la plancha, estanterías para la barra y almacén). Fregadero de acero inoxidable con escurridor. Maquinaria de Bar-Cafetería (cafetera de al menos dos grupos, molinillos de café, termos, chocolatera, batidoras de sobremesa, trituradoras, exprimidoras, picadora de hielo, fabricadora de hielo, lavavajillas de barra, envasadora al vacío, ...) Generadores de calor (Plancha de cafetería eléctrica con un fogón, horno de convección, freidora, campana extractora, tostadora con estantes, microondas, ...).



	<p>Vitrinas verticales expositoras de cafetería con sistemas de mantenimiento de temperatura e iluminación.</p> <p>Utensilios para la plancha con pequeña batería de cocción.</p> <p>Utensilios para coctelería (cocteleras, vasos mezcladores con accesorios, biteros, rallador de nuez moscada, ...).</p> <p>Cristalería para Bar-Cafetería.</p> <p>Vajilla para Bar-Cafetería.</p> <p>Cubertería para Bar-Cafetería.</p> <p>Útiles para Bar-Cafetería (lecheras, cafeteras, teteras, tablas de corte, cuchillos, exprimidores manuales, bandejas de limonada, portapajas, cubiteras, pinzas, servilleteros, coladores, boles, azucareros, ...)</p> <p>Taquillas para vestuarios.</p> <p>Equipo de facturación (tpv táctil, con comanderos electrónicos)</p> <p>Cubos basura seleccionada.</p> <p>Ropa de Bar-Cafetería (tiras, paños, ...)</p> <p>Deberán estar físicamente delimitados:</p> <p>Almacenillo de Bar-Cafetería.</p> <p>Vestuarios.</p> <p>Sanitarios.</p>
--	--

8. Módulos profesionales del Certificado Profesional.

Módulos Profesionales	Duración horas
0179. Inglés.	115
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.	85
0502. Gastronomía y nutrición.	50
0509. Procesos de servicios en bar-cafetería.	230
0511. Sumillería.	110
Total	590

9. Correspondencia de Estándares de Competencia acreditados mediante el Procedimiento de Acreditación de Competencias y módulos profesionales a efectos de convalidación.

Estándares de Competencia	Módulos profesionales
UC9999_3: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (b1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.	0179. Inglés.
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. (*) UC1104_3 - Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración (*)	0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.



Estándares de Competencia	Módulos profesionales
UC2283_3 - Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.(*)	
UC2299_2 - Preparar y servir bebidas distintas a vinos. (*) UC2301_3 - Asesorar sobre vinos y otras bebidas UC1106_3: Catar vinos y otras bebidas propias de establecimientos de restauración y/o dedicados al comercio de productos delicatessen	0509. Procesos de servicios en bar-cafetería.
UC1107_3 - Diseñar ofertas de vinos y de otras bebidas propias de establecimientos de restauración y/o dedicados al comercio de productos delicatessen .(*) UC1108_3: Realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas. (*) UC1109_3: Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha.(*)	0511. Sumillería.

(*) La correspondencia establecida requiere la aportación simultánea de los Estándares de Competencia.

y) CERTIFICADO PROFESIONAL: DIRECCIÓN EN RESTAURACIÓN.

1. Identificación.

Este certificado profesional queda identificado para todo el territorio nacional por los siguientes elementos:

- **Denominación:** Dirección en restauración.
- **Código:** HOT_C_014_5B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.
- **Nivel:** 3.
- **Duración:** 605 horas.
- **Familia Profesional:** Hostelería y Turismo.
- **Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación:** P-5.5.4.
- **Referencia del Marco Español de Cualificaciones para el aprendizaje permanente:** 5B.



2. Competencia general.

La competencia general de este certificado profesional consiste en dirigir y gestionar las actividades propias de un restaurante o unidad de producción y servicio de alimentos y bebidas, definir y supervisar sus procesos y optimizar los recursos materiales y humanos disponibles para conseguir la máxima rentabilidad de la unidad, ofreciendo la mejor calidad de servicio y atención al cliente y actuando según normas de higiene, prevención de riesgos laborales y protección ambiental.

3. Competencias profesionales y para la empleabilidad.

Las competencias profesionales y para la empleabilidad de este certificado son las que se relacionan a continuación:

- a) Definir los productos y servicios que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.
- b) Diseñar los procesos de producción y servicio, determinar su estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.
- c) Determinar la oferta de servicios de alimentos y bebidas, realizando las fichas técnicas de producción, para fijar precios y estandarizar procesos.
- d) Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción y los objetivos prefijados.
- e) Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de vinos, bebidas y otras materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.
- f) Realizar o supervisar la preparación de espacios, maquinaria, útiles y herramientas para poner a punto el lugar de trabajo.
- g) Realizar o supervisar los procesos de preservicio, servicio y postservicio de alimentos y bebidas, coordinando la prestación de los mismos, teniendo en cuenta el ámbito de su ejecución y los protocolos establecidos.
- h) Cumplimentar la documentación administrativa relacionada con las unidades de producción y/o servicio, para realizar controles presupuestarios, informes o cualquier actividad que pueda derivarse, utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
- i) Dar respuesta a posibles solicitudes, sugerencias y reclamaciones de los clientes, para cumplir con sus expectativas y lograr su satisfacción.
- j) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales, manteniendo actualizados los conocimientos científicos, técnicos y tecnológicos relativos a su entorno profesional, gestionando su formación y los recursos existentes en el aprendizaje a lo largo de la vida y utilizando las tecnologías de la información y la comunicación.
- k) Organizar y coordinar equipos de trabajo, supervisando el desarrollo del mismo, con responsabilidad, manteniendo relaciones fluidas y asumiendo el liderazgo, así como, aportando soluciones a los conflictos grupales que se presentan.
- l) Comunicarse con sus iguales, superiores, clientes y personas bajo su responsabilidad utilizando vías eficaces de comunicación, transmitiendo la información o conocimientos adecuados, y respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en el ámbito de su trabajo.



m) Generar entornos seguros en el desarrollo de su trabajo y el de su equipo, supervisando y aplicando los procedimientos de prevención de riesgos laborales y ambientales de acuerdo con lo establecido por la normativa y los objetivos de la empresa.

n) Supervisar y aplicar procedimientos de gestión de calidad, de accesibilidad universal y de diseño para todos, en las actividades profesionales incluidas en los procesos de producción o prestación de servicios.

ñ) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral.

o) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, efectuándolo de forma individual o como miembro de un equipo de trabajo.

p) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en su ámbito de trabajo

q) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todos que afectan a su actividad profesional.

r) Actuar con espíritu emprendedor e iniciativa personal en la elección o aplicación de los procedimientos de su actividad profesional.

s) Ejercer sus derechos y cumplir con las obligaciones derivadas de su actividad profesional, de acuerdo con lo establecido en la legislación vigente, participando activamente en la vida económica, social y cultural.

4. *Relación de Estándares de Competencia Profesionales (antes Unidades de Competencia) del Catálogo de Estándares de Competencia profesionales incluidos en este certificado profesional.*

Los Estándares de Competencia incluidos en este certificado profesional son:

UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

UC2283_3 - Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería

UC2280_3 - Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.

UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.

UC1104_3 - Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración

UC1098_3: Definir y planificar procesos de servicio en restauración.

UC9999_3: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.

UC9997_3: Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.

5. *Entorno profesional.*

Este profesional ejerce su actividad profesional en grandes, medianos y pequeños establecimientos de restauración tradicional, moderna y de catering, generalmente de carácter privado, aunque también pueden ser de carácter público, fundamentalmente en el sector educativo, sanitario o de servicios sociales. Puede ser trabajador autónomo o por cuenta ajena,



realizando sus funciones de forma independiente o bien subordinado al director del área de restaurantes o al propio director del establecimiento cuando la unidad de producción forma parte de una estructura de producción y servicio más amplio.

Las ocupaciones y puestos de trabajo más relevantes son los siguientes:

- Gerente o Director de restaurante.
- Director de alimentos y bebidas.
- Supervisor de restauración moderna.
- Maître.
- Jefe de sala.
- Jefe de banquetes.
- Jefe de operaciones de catering.

6. Profesorado, Formadores y Expertos.

Para impartir ofertas de formación profesional en centros del sistema de formación profesional no incorporados al sistema educativo será necesario reunir uno de los siguientes requisitos:

a) Disponer del título de Grado universitario, Licenciado o Licenciada, Ingeniero o Ingeniera y Arquitecto o Arquitecta, o titulación equivalente o, en su caso, la titulación de Formación Profesional que, a efectos de docencia, se determine, de acuerdo con la normativa que regule cada Grado, así como disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Se considerará autorizados, a efectos de docencia en los módulos profesionales de los Grados B y C o bloques formativos de Grados A, además de los que estén en posesión del Grado universitario, o titulación equivalente, los que cuenten con una titulación de Técnico o Técnico Superior o, en su caso, una Certificado Profesional de nivel 2 o nivel 3.

Las Administraciones competentes podrán eximir de la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante la primera acción formativa en que el formador o formadora participe como tal.

b) Pertenecer a las especialidades docentes habilitadas para impartir formación profesional en el sistema educativo, sin perjuicio de la normativa de aplicación en materia de incompatibilidades.

c) Tener experiencia profesional de, al menos, 4 años ajustada a los estándares de competencia o elementos de competencia asociados a los módulos profesionales o bloques formativos a impartir, que actuarán en calidad de personal experto, y disponer del Certificado Profesional de Habilitación para la Docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional. Las Administraciones competentes podrán flexibilizar la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en Grados A, B y C del sistema de formación profesional durante el ejercicio como persona formadora en una acción formativa.

En el caso de personas expertas, tendrán prioridad quienes acrediten una experiencia como tutor o tutora dual de empresa u organismo equiparado, o experiencia docente de, al menos, 600 horas en los últimos cinco años en formación profesional.

7. Espacios y equipamientos.

Los espacios y el equipamiento mínimo necesarios quedan establecidos como siguen:



Espacios.

Los espacios necesarios para el desarrollo de las enseñanzas de este certificado profesional son:

- Aula polivalente.
- Taller de restaurante.

Equipamiento mínimo.

Aula polivalente	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
Taller de restaurante	Servicio de energía eléctrica. Paredes y suelos según normativa técnico-sanitaria vigente. Mobiliario de Restaurante (mesas, tableros plegables, sillas, muebles auxiliares, ...). Generadores de frío (armario de vinos, ...). Carros de Restaurante (caliente, infiernillo, de entremeses, de postres, de quesos, de bebidas, ...). Útiles de Restaurante: rechaud con bombonas de gas, sauteusse, fondues, calienta fuentes, calentaplatos, baños maría, cepo jamonero, tabla de salmón, ...). Útiles de trinchaje. Vajilla de Restaurante. Cristalería de Restaurante. Cubertería de Restaurante. Utillaje de Restaurante (cubertería especial, platos decorativos, cestillas paneras y fruteras, cestillas para vinos reserva, objetos para decantar, cubiteras, pinzas hielo, jarras, saleros y pimenteros, números de mesa, ceniceros, palilleros, convoyes, molinillos de pimienta, carpetas y cartas, decoración de mesas, etc.). Equipo de facturación (tpv con comanderos electrónicos). Ropa de Restaurante (muletones, manteles, cubre manteles, servilletas, tiras, litos, paños,).

8. Módulos profesionales del Certificado Profesional.

Módulos Profesionales	Duración horas
0179. Inglés.	115
0180. Segunda lengua extranjera.	115
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	60
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.	85
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.	60



0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	60
0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.	110
Total	605

9. Correspondencia de Estándares de Competencia acreditados mediante el Procedimiento de Acreditación de Competencias y módulos profesionales a efectos de convalidación.

Estándares de Competencia	Módulos profesionales
UC9999_3: Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.	0179. Inglés.
UC9997_3: Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.	0180. Segunda lengua extranjera
UC2280_3 - Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos (*) UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.(*)	0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. (*) UC1104_3 - Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración (*) UC2283_3: Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.(*)	0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.
UC1104_3 - Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración (*) UC2280_3 - Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos (*)	0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.
UC1098_3: Definir y planificar procesos de servicio en restauración. (*) UC1104_3 - Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración (*)	0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración

(*) La correspondencia establecida requiere la aportación simultánea de los dos Estándares de Competencia



ANEXO II

Oferta de Grado B: Certificados de competencia

CERTIFICADOS DE COMPETENCIA DE LA FAMILIA PROFESIONAL HOSTELERÍA Y TURISMO

CERTIFICADOS DE COMPETENCIA INCLUIDOS EN LOS CERTIFICADOS PROFESIONALES:

a) HOT_C_001_3B. SERVICIOS AUXILIARES EN COCINA.

Formación a cursar:	Titulación Obtenida: Certificado de Competencia en:	Duración en horas
3034. Técnicas elementales de preelaboración.	HOT_B_3034. Técnicas elementales de preelaboración.	175
3035. Procesos básicos de producción culinaria.	HOT_B_3035. Procesos básicos de producción culinaria.	175
3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	HOT_B_3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	125

b) HOT_C_002_3B. SERVICIOS AUXILIARES EN RESTAURANTE Y BAR.

Formación a cursar:	Titulación Obtenida: Certificado de Competencia en:	Duración en horas
3005. Atención al cliente.	HOT_B_3005. Atención al cliente.	65
3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	HOT_B_3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	125
3037. Técnicas elementales de servicio.	HOT_B_3037. Técnicas elementales de servicio.	140
3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.	HOT_B_3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.	140

c) HOT_C_003_3B. SERVICIOS AUXILIARES EN CATERING Y COLECTIVIDADES.

Formación a cursar:	Titulación Obtenida: Certificado de Competencia en:	Duración en horas
----------------------------	--	------------------------------



3005. Atención al cliente.	HOT_B_3005. Atención al cliente.	65
3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	HOT_B_3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.	125
3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.	HOT_B_3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.	90

d) HOT_C_004_3B. ACTIVIDADES BÁSICAS DEL DEPARTAMENTO DE PISOS

Formación a cursar:	Titulación Obtenida: Certificado de Competencia en:	Duración en horas
3005. Atención al Cliente.	HOT_B_3005. Atención al Cliente.	65
3130. Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamiento.	HOT_B_3130. Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamiento.	210
3131. Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento.	HOT_B_3131. Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento.	210

e) HOT_C_005_3B. ACTIVIDADES BÁSICAS DE LAVANDERÍA Y LENCERÍA.

Formación a cursar:	Titulación Obtenida: Certificado de Competencia en:	Duración en horas
3005. Atención al Cliente.	HOT_B_3005. Atención al Cliente.	65
3131. Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento	HOT_B_3131. Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento.	210
3077. Materiales y productos textiles.	HOT_B_3077. Materiales y productos textiles.	100
3093. Lavado y secado de ropa.	HOT_B_3093. Lavado y secado de ropa.	125
3094. Planchado y embolsado de ropa.	HOT_B_3094. Planchado y embolsado de ropa.	115



f) HOT_C_006_3B. ACTIVIDADES BÁSICAS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA.

Formación a cursar:	Titulación Obtenida: Certificado de Competencia en:	Duración en horas
3017. Procesos básicos de pastelería.	HOT_B_3017. Procesos básicos de pastelería.	350

g) HOT_C_007_3B. VENTA EN PANADERÍA Y PASTELERÍA.

Formación a cursar:	Titulación Obtenida: Certificado de Competencia en:	Duración en horas
3005. Atención al cliente	HOT_B_3005. Atención al cliente.	65
3133. Operaciones auxiliares en la industria alimentaria.	HOT_B_3133. Operaciones auxiliares en la industria alimentaria.	150

h) HOT_C_001_4B. COCINA.

Formación a cursar:	Titulación Obtenida: Certificado de Competencia en:	Duración en horas
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	HOT_B_0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	60
0046. Preelaboración y conservación de alimentos.	HOT_B_0046. Preelaboración y conservación de alimentos.	290
0047. Técnicas culinarias.	HOT_B_0047. Técnicas culinarias.	290

i) HOT_C_002_4B. REPOSTERÍA EN RESTAURACIÓN.

Formación a cursar:	Titulación Obtenida: Certificado de Competencia en:	Duración en horas
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	HOT_B_0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	230
0028. Postres en restauración.	HOT_B_0028. Postres en restauración.	140
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	HOT_B_0031.	60



	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	
0045. Ofertas gastronómicas.	HOT_B_0045. Ofertas gastronómicas.	65

j) HOT_C_003_4B. COCINA GASTRONÓMICA.

Formación a cursar:	Titulación Obtenida: Certificado de Competencia en:	Duración en horas
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	HOT_B_0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	60
0045. Ofertas gastronómicas.	HOT_B_0045. Ofertas gastronómicas.	65
0048. Productos culinarios.	HOT_B_0048. Productos culinarios.	240

k) HOT_C_004_4B. SERVICIOS EN RESTAURANTE.

Formación a cursar:	Titulación Obtenida: Certificado de Competencia en:	Duración en horas
0151. Operaciones básicas en restaurante.	HOT_B_0151. Operaciones básicas en restaurante.	290
0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.	HOT_B_0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.	225
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	HOT_B_0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	60
0156. Inglés.	HOT_B_0156. Inglés.	150

l) HOT_C_005_4B. SERVICIO DE VINOS.

Formación a cursar:	Titulación Obtenida: Certificado de Competencia en:	Duración en horas
0154. El vino y su servicio.	HOT_B_0154. El vino y su servicio.	75
0045. Ofertas gastronómicas.	HOT_B_0045.	65



	Ofertas gastronómicas.	
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	HOT_B_0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	60
0156. Inglés.	HOT_B_0156. Inglés.	150

m) HOT_C_001_5B. GESTIÓN DEL DEPARTAMENTO DE RECEPCIÓN Y RESERVAS EN ALOJAMIENTOS.

Formación a cursar:	Titulación Obtenida: Certificado de Competencia en:	Duración en horas
0172. Protocolo y relaciones públicas	HOT_B_0172. Protocolo y relaciones públicas	115
0174. Dirección de alojamientos turísticos	HOT_B_0174. Dirección de alojamientos turísticos	250
0176. Recepción y reservas	HOT_B_0176. Recepción y reservas	150
0179. Inglés	HOT_B_0179. Inglés	115

n) HOT_C_002_5B. GESTIÓN DEL DEPARTAMENTO DE PISOS EN ALOJAMIENTOS.

Formación a cursar:	Titulación Obtenida: Certificado de Competencia en:	Duración en horas
0172. Protocolo y relaciones públicas	HOT_B_0172. Protocolo y relaciones públicas	115
0174. Dirección de alojamientos turísticos	HOT_B_0174. Dirección de alojamientos turísticos	250
0175. Gestión del departamento de pisos	HOT_B_0175. Gestión del departamento de pisos	115
0177. Recursos humanos en el alojamiento	HOT_B_0177. Recursos humanos en el alojamiento	75
0179. Inglés	HOT_B_0179. Inglés	115

ñ) HOT_C_003_5B. COMERCIAL DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS.



Formación a cursar:	Titulación Obtenida: Certificado de Competencia en:	Duración en horas
0171. Estructura del mercado turístico.	HOT_B_0171. Estructura del mercado turístico	115
0172. Protocolo y relaciones públicas.	HOT_B_0172. Protocolo y relaciones públicas	115
0173. Marketing turístico	HOT_B_0173. Marketing turístico	150
0178. Comercialización de eventos	HOT_B_0178. Comercialización de eventos	75
0179. Inglés	HOT_B_0179. Inglés	115

o) HOT_C_004_5B. VIAJES COMBINADOS

Formación a cursar:	Titulación Obtenida: Certificado de Competencia en:	Duración en horas
0173. Marketing turístico.	HOT_B_0173. Marketing turístico.	150
0397. Gestión de productos turísticos.	HOT_B_0397. Gestión de productos turísticos.	85
0179. Inglés.	HOT_B_0179. Inglés.	115

p) HOT_C_005_5B. ORGANIZACIÓN DE EVENTOS TURÍSTICOS.

Formación a cursar:	Titulación Obtenida: Certificado de Competencia en:	Duración en horas
0172. Protocolo y relaciones públicas.	HOT_B_0172. Protocolo y relaciones públicas.	115
0397. Gestión de productos turísticos.	HOT_B_0397. Gestión de productos turísticos.	85
0179. Inglés.	HOT_B_0179. Inglés.	115
0180. Segunda lengua extranjera.	HOT_B_0180. Segunda lengua extranjera.	115

q) HOT_C_006_5B. AGENTE DE VIAJES.



Formación a cursar:	Titulación Obtenida: Certificado de Competencia en:	Duración en horas
0398.Venta de servicios turísticos	HOT_B_0398. Venta de servicios turísticos	125
0399.Dirección de entidades de intermediación turística	HOT_B_0399. Dirección de entidades de intermediación turística	125
0179. Inglés	HOT_B_0179. Inglés.	115
0180. Segunda lengua extranjera	HOT_B_0180. Segunda lengua extranjera	115

r) HOT_C_007_5B. GUÍA Y ASISTENCIA TURÍSTICAS.

Formación a cursar:	Titulación Obtenida: Certificado de Competencia en:	Duración en horas
0179. Inglés.	HOT_B_0179. Inglés.	115
0180. Segunda lengua extranjera	HOT_B_180. Segunda lengua extranjera	115
0384. Recursos turísticos.	HOT_B_0384. Recursos turísticos.	150
0386. Procesos de guía y asistencia turística.	HOT_B_0386. Procesos de guía y asistencia turística.	125

s) HOT_C_008_5B. PROMOCIÓN E INFORMACIÓN TURÍSTICA LOCAL.

Formación a cursar:	Titulación Obtenida: Certificado de Competencia en:	Duración en horas
0173. Marketing turístico.	HOT_B_0173. Marketing turístico	150
0179. Inglés.	HOT_B_0179. Inglés	115
0180. Segunda lengua extranjera.	HOT_B_0180. Segunda lengua extranjera	115
0384. Recursos turísticos.	HOT_B_0384. Recursos turísticos	150



Formación a cursar:	Titulación Obtenida: Certificado de Competencia en:	Duración en horas
0385. Servicios de información turística	HOT_B_0385. Servicios de información turística	85
0387. Diseño de productos turísticos	HOT_B_0387. Diseño de productos turísticos	125

t) HOT_C_009_5B. ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA.

Formación a cursar:	Titulación Obtenida: Certificado de Competencia en:	Duración en horas
0500. Gestión de la producción en cocina.	HOT_B_0500. Gestión de la producción en cocina.	150
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.	HOT_B_0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.	85
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.	HOT_B_0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.	60
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	HOT_B_0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	60
0179. Inglés	HOT_B_0179. Inglés.	115

u) HOT_C_010_5B. PROCESOS PRODUCTIVOS EN COCINA.

Formación a cursar:	Titulación Obtenida: Certificado de Competencia en:	Duración en horas
0179. Inglés.	HOT_B_0179. Inglés.	115
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	HOT_B_0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	60
0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.	HOT_B_0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.	290
0499. Procesos de elaboración culinaria.	HOT_B_0499. Procesos de elaboración culinaria.	290



0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.	HOT_B_0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.	85
---	--	----

v) HOT_C_011_5B. PROCESOS DE PASTERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA.

Formación a cursar:	Titulación Obtenida: Certificado de Competencia en:	Duración en horas
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	HOT_B_0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	60
0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.	HOT_B_0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.	125
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	HOT_B_0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.	85

w) HOT_C_012_5B. GESTIÓN DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN.

Formación a cursar:	Titulación Obtenida: Certificado de Competencia en:	Duración en horas
0179. Inglés	HOT_B_0179. Inglés	115
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.	HOT_B_0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria. (*)	85
0510. Procesos de servicios en restaurante.	HOT_B_0510. Procesos de servicios en restaurante.	290
0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.	HOT_B_0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.	110

x) HOT_C_013_5B. SUMILLERÍA.

Formación a cursar:	Titulación Obtenida: Certificado de Competencia en:	Duración en horas
0179. Inglés.	HOT_B_0179. Inglés.	115



0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.	HOT_B_0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.	85
0509. Procesos de servicios en bar-cafetería.	HOT_B_0509. Procesos de servicios en bar-cafetería.	230
0511. Sumillería.	HOT_B_0511. Sumillería.	110

y) HOT_C_014_5B. DIRECCIÓN EN RESTAURACIÓN.

Formación a cursar:	Titulación Obtenida: Certificado de Competencia en:	Duración en horas
0179. Inglés.	HOT_B_0179. Inglés.	115
0180. Segunda lengua extranjera.	HOT_B_0180. Segunda lengua extranjera.	115
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	HOT_B_0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	60
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.	HOT_B_0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.	85
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.	HOT_B_0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.	60
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	HOT_B_0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	60
0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.	HOT_B_0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.	110

CERTIFICADOS DE COMPETENCIA INCLUIDOS EN LOS CURSOS DE ESPECIALIZACIÓN:

z) CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN PANADERÍA Y BOLLERÍA ARTESANALES.

Formación a cursar:	Titulación Obtenida: Certificado de Competencia en:	Duración en horas
5016. Masas madre de cultivo y	HOT_B_5016.	105



prefermentos.	Masas madre de cultivo y prefermentos.	
5017. Tecnología del frío aplicada a la panadería artesanal.	HOT_B_5017. Tecnología del frío aplicada a la panadería artesanal.	90
5018. Panes artesanos de cereales tradicionales, especiales y pseudocereales.	HOT_B_5018. Panes artesanos de cereales tradicionales, especiales y pseudocereales.	150
5019. Bollería artesanal y hojaldres.	HOT_B_5019. Bollería artesanal y hojaldres.	150
5020. Cata y maridaje de productos de panificación.	HOT_B_5020. Cata y maridaje de productos de panificación.	50



ANEXO III

Oferta de Grado A: Acreditaciones parciales de competencia

ACREDITACIONES PARCIALES DE COMPETENCIA DE LA FAMILIA PROFESIONAL HOSTELERÍA Y TURISMO

Acreditaciones parciales de competencia que configuran el certificado de competencia en:

a) HOT_B_3005. Atención al cliente.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_3005_01RA. Técnicas de comunicación con el cliente.	RA1. Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación.	15
HOT_A_3005_02RA. Proceso de venta o prestación del servicio.	RA2. Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico.	15
HOT_A_3005_03RA. Información del servicio realizado.	RA3. Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas.	15
HOT_A_3005_04RA. Atención de reclamaciones.	RA4. Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación.	20
Total		65

b) HOT_B_3034. Técnicas elementales de preelaboración.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_3034_01RA. Acopio y distribución de materias primas según instrucciones recibidas.	RA1. Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas.	25
HOT_A_3034_02RA. Preparación de máquinas, batería, útiles y herramientas según sean sus aplicaciones.	RA 2. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas relacionando sus aplicaciones básicas y su funcionamiento.	25



Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_3034_03RA. Realización de operaciones previas de manipulación y cortes elementales de alimentos.	RA 3. Realiza operaciones previas de manipulación identificando y aplicando los procedimientos básicos de limpieza y cortes elementales, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.	50
HOT_A_3034_04RA. Realización de cortes y piezas con denominación propia.	RA 4. Realiza y obtiene cortes específicos y piezas con denominación, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos adecuados a las diversas materias primas, de acuerdo a normas establecidas e instrucciones recibidas.	35
HOT_A_3034_05RA. Regeneración de materias primas según sus características.	RA 5. Regenera materias primas identificando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.	40
Total		175

c) HOT_B_3035. Procesos básicos de producción culinaria.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_3035_01RA. Ejecución de técnicas elementales de cocción.	RA1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.	10
HOT_A_3035_02RA. Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.	RA 2. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	15
HOT_A_3035_03RA. Preparación de elaboraciones culinarias sencillas.	RA 3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	10
HOT_A_3035_04RA. Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos.	RA 4. Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.	25
HOT_A_3035_05RA. Realización de acabados y presentaciones sencillos.	RA 5. Realiza acabados y presentaciones sencillos relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.	50



HOT_A_3035_06RA. Asistencia en los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina.	RA 6. Asiste los procesos de elaboración culinaria complejos y el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en los resultados finales y en la satisfacción del cliente.	65
Total		175

d) HOT_B_3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_3036_01RA. Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones.	RA1. Limpia y desinfecta utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	25
HOT_A_3036_02RA. Buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados.	RA2. Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	15
HOT_A_3036_03RA. Aplicación de buenas prácticas de manipulación de los alimentos.	RA3. Aplica buenas prácticas de manipulación de alimentos relacionando éstas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	25
HOT_A_3036_04RA. Empleo de recursos de manera eficiente.	RA4. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.	10
HOT_A_3036_05RA. Recogida de los residuos y selección.	RA5. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	10
HOT_A_3036_06RA. Envasado y conservación de géneros crudos, semielaborados y elaborados.	RA6. Envasa y conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados relacionando y aplicando el método acorde a las necesidades de los productos, según instrucciones recibidas y normas establecidas.	15
HOT_A_3036_07RA. Recepción de materias primas y almacenamiento según sus características.	RA7. Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.	25
Total		125

e) HOT_B_3037. Técnicas elementales de servicio.



Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_3037_01RA. Acopio y distribución de géneros y material en el restaurante.	RA1. Acopia y distribuye internamente géneros y material en la zona de restaurante, interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.	15
HOT_A_3037_02RA. Preparación de equipos, útiles y menaje propios del restaurante.	RA2. Prepara equipos, útiles y menaje propios del área de restaurante, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.	15
HOT_A_3037_03RA. Realización de las operaciones de preservicio.	RA3. Realiza operaciones de preservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, previas al desarrollo de los distintos tipos de servicio.	30
HOT_A_3037_04RA. Asistencia o realización de operaciones sencillas de servicio de restaurante.	RA4. Asiste o realiza operaciones sencillas de servicio de alimentos y bebidas, propias del área de restaurante, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.	50
HOT_A_3037_05RA. Realización de las operaciones de postservicio.	RA5. Realiza operaciones de postservicio, identificando y aplicando los procedimientos y técnicas básicas, posteriores al desarrollo de los distintos tipos de servicio.	30
Total		140

f) HOT_B_3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_3038_01RA. Acopio y distribución de géneros en el área de bar.	RA1. Acopia y distribuye géneros interpretando documentos afines a las operaciones de aprovisionamiento interno e instrucciones recibidas.	15
HOT_A_3038_02RA. Preparación de equipos, útiles y menaje propios del área de bar.	RA2. Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.	15
HOT_A_3038_03RA.	RA3. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas, identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo	35



Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas.	y forma, de acuerdo a instrucciones recibidas y normas establecidas.	
HOT_A_3038_04RA. Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de comidas rápidas.	RA4. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de comidas rápidas, identificando y aplicando las diversas técnicas culinarias básicas.	35
HOT_A_3038_05RA. Asistencia o realización en el servicio de alimentos y bebidas en barra.	RA5. Asiste o realiza el servicio de alimentos y bebidas en barra, identificando y aplicando las diferentes técnicas de organización y servicio de esta área de consumo.	40
Total		140

g) HOT_B_3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_3039_01RA. Acopio de materiales para servicios de catering.	RA1. Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones.	25
HOT_A_3039_02RA. Recepción de mercancías procedentes de servicios de catering.	RA2. Recepciona mercancías procedentes de servicios de catering, caracterizando los procedimientos de control, clasificación y distribución en las zonas de descarga.	25
HOT_A_3039_03RA. Limpieza de materiales y equipos.	RA3. Limpia materiales y equipos, reconociendo y relacionando las características de la maquinaria específica y los materiales con las operaciones de lavado.	25
HOT_A_3039_04RA. Aplicación de protocolos de seguridad e higiene alimentaria.	RA4. Aplica protocolos de seguridad e higiene alimentaria, identificando y valorando los peligros asociados a unas prácticas inadecuadas. (*)	15
Total		90

(*) El RA4 se debe impartir conjuntamente con los RA1, RA2 y RA3.



h) HOT_B_3077. Materiales y productos textiles.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_3077_01RA. Recepción de materiales y productos textiles.	RA1. Recepciona materiales y productos textiles, distinguiendo sus propiedades y aplicaciones.	25
HOT_A_3077_02RA. Recepción de elementos complementarios.	RA2. Recepciona elementos complementarios, relacionando las características de los mismos con sus aplicaciones.	25
HOT_A_3077_03RA. Almacenamiento de materiales y productos textiles.	RA3. Almacena los materiales y productos textiles y elementos complementarios, justificando la ubicación y condiciones de almacenamiento de los mismos.	25
HOT_A_3077_04RA. Control de existencias de lavandería.	RA4. Controla las existencias del almacén, justificando el almacenaje mínimo.	25
Total		100

i) HOT_B_3093. Lavado y secado de ropa.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_3093_01RA. Caracterización de proceso de limpieza.	RA1. Determina el proceso de limpieza, relacionándolo con la naturaleza de las manchas y de los tejidos que hay que limpiar.	25
HOT_A_3093_02RA. Preparación de la maquinaria de lavado y secado.	RA2. Prepara la máquina de lavado acuoso o en seco y de secado, relacionando las variables seleccionadas con las características de los artículos que hay que limpiar.	30
HOT_A_3093_03RA. Manejo de la maquinaria de lavado.	RA3. Opera las máquinas de lavado, valorando la acción de los diferentes productos químicos.	35
HOT_A_3093_04RA. Manejo de las máquinas de secado.	RA4. Opera las máquinas de secado, justificando los parámetros seleccionados.	35
Total		125

j) HOT_B_3094. Planchado y embolsado de ropa.



Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_3094_01RA. Preparación de la maquinaria de planchado.	RA1. Prepara las máquinas y equipos para el planchado y acabado de artículos textiles, relacionando las variables seleccionadas con las características de los artículos textiles.	30
HOT_A_3094_02RA. Planchado de artículos textiles.	RA2. Plancha artículos textiles, justificando los procedimientos seleccionados.	30
HOT_A_3094_03RA. Acondicionamiento de artículos textiles.	RA3. Acondiciona los artículos textiles, analizando los parámetros de calidad requeridos.	25
HOT_A_3094_04RA. Preparación para la entrega de los artículos lavados.	RA4. Prepara para su entrega los artículos tratados, reconociendo los parámetros de identificación y de aseguramiento de la trazabilidad.	30
Total		115

k) HOT_B_3130. Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamiento.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_3130_01RA. Clasificación de establecimientos de alojamiento y funciones del departamento de pisos.	RA1. Clasifica las fórmulas más habituales de establecimientos de alojamiento identificando la estructura y funciones del departamento de pisos.	40
HOT_A_3130_02RA. Realización del aprovisionamiento e inventarios del área de pisos.	RA2. Aplica las técnicas de aprovisionamiento, control e inventario de existencias del área de pisos relacionándolas con las necesidades del servicio.	40
HOT_A_3130_03RA. Realización de la limpieza y puesta a punto de habitaciones y áreas comunes en establecimientos de alojamiento.	RA3. Aplica técnicas de limpieza y puesta a punto de habitaciones, zonas nobles y áreas comunes con los útiles adecuados interpretando información oral y escrita y cumplimentando la documentación requerida.	45
HOT_A_3130_04RA. Utilización de equipos, y máquinas del área de pisos.	RA4. Utiliza los equipos, máquinas y útiles que conforman la dotación básica del área de pisos	40



	relacionando su adecuación a la tarea y su rendimiento óptimo.	
HOT_A_3130_05RA. Realización de la limpieza y mantenimiento del mobiliario en establecimientos de alojamiento.	RA5. Aplica técnicas de limpieza y mantenimiento del mobiliario y elementos decorativos, utilizando los productos y útiles adecuados.	45
Total		210

l) HOT_B_3131. Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_3131_01RA. Descripción del departamento de lavandería y lencería.	RA1. Describe el departamento de lavandería y lencería del establecimiento de alojamiento relacionando las tareas con cada puesto de trabajo.	30
HOT_A_3131_02RA. Aprovisionamiento interno departamento lavandería y lencería y otros almacenes en establecimientos de alojamiento.	RA2. Efectúa las operaciones de aprovisionamiento interno necesario de productos y utensilios para su utilización en las operaciones de lavado planchado y reparación de ropa para el almacén de lencería, plantas y "offices" del establecimiento de alojamiento siguiendo el procedimiento de servicio.	45
HOT_A_3131_03RA. Preparación de la ropa para su lavado y planchado.	RA3. Prepara las ropas para su lavado y planchado, clasificándolas por lotes conforme a instrucciones.	45
HOT_A_3131_04RA. Realización de arreglos simples de costura.	RA4. Realiza arreglos simples de costura en las ropas y elementos de lencería o decoración textil subsanando defectos que puedan tener para quedar listas para el servicio.	45
HOT_A_3131_05RA. Control y mantenimiento básico del almacén de lencería.	RA5. Desarrolla tareas básicas de control y mantenimiento efectivo del almacén de productos y del almacén de ropas de lencería relacionándolos con las necesidades de los departamentos y la documentación relacionada.	45
Total		210

l) HOT_B_3017. Procesos básicos de pastelería.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas



HOT_A_3017_01RA. Conservación de géneros.	RA1. Conserva géneros crudos y elaborados para su posterior regeneración y uso, operando equipos sencillos y utilizando técnicas específicas al tipo de producto.	50
HOT_A_3017_02RA. Preparación de masas de pastelería dulce y salada.	RA2. Prepara masas de pastelería dulce y salada, utilizando técnicas básicas de elaboración de productos, como el amasado y la fermentación, entre otros.	65
HOT_A_3017_03RA. Preparación de pastas dulces y saladas de poca complejidad.	RA3. Prepara pastas dulces y saladas de poca complejidad, utilizando técnicas básicas de cocinado para obtener productos de pastelería acabados o preparados de uso posterior.	65
HOT_A_3017_04RA. Realización de actividades auxiliares en la preparación de cremas y rellenos dulces y salados.	RA4. Realiza actividades auxiliares en la preparación de cremas y rellenos dulces y salados, utilizando técnicas básicas de elaboración, de modo que resulten aptos para su consumo y uso posterior en productos de pastelería.	45
HOT_A_3017_05RA. Realización de actividades auxiliares a la preparación de jarabes, confituras y gelatinas.	RA5. Realiza actividades auxiliares a la preparación de jarabes, confituras y gelatinas, utilizando técnicas básicas de elaboración de modo que resulten aptos para su consumo y uso posterior en productos de pastelería.	45
HOT_A_3017_06RA. Preparación de chocolates, granizados, batidos, zumos, cafés e infusiones.	RA6. Prepara chocolates, granizados, batidos, zumos, cafés e infusiones y otras bebidas elaboradas a partir de especificaciones para su consumo directo.	50
HOT_A_3017_06RA. Cumplimiento de las normas higiénico-sanitarias y de manipulación de alimentos.	RA7. Cumple las normas higiénico-sanitarias de seguridad laboral y de manipulación de alimentos para evitar riesgos laborales, ambientales y de toxiinfecciones alimentarias en pastelería.	30
Total		350

m) HOT_B_3133. Operaciones auxiliares en la industria alimentaria.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_3133_01RA. Colaboración en el control y recepción de materias	RA1. Colabora en el trabajo de control y recepción de materias primas y de productos auxiliares, registrando las mediciones previas y	30



Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
primas.	ejecutando posteriores instrucciones.	
HOT_A_3133_02RA. Preparación de las materias primas y de los productos auxiliares.	RA2. Prepara las materias primas y los productos auxiliares, realizando las operaciones básicas necesarias y atendiendo a las instrucciones del proceso previo a la elaboración.	30
HOT_A_3133_03RA. Preparación de materiales de envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios.	RA3. Prepara materiales de envasado, acondicionado y embalaje de productos alimentarios, regulando los equipos específicos según las instrucciones de trabajo.	30
HOT_A_3133_04RA. Envasado ya acondicionado de los productos alimentarios.	RA4. Envasa y acondiciona los productos alimentarios, controlando las líneas automáticas del proceso de acuerdo con las instrucciones establecidas.	30
HOT_A_3133_05RA. Empaquetado y embalaje de los productos alimentarios.	RA5. Empaqueta y embala los productos alimentarios envasados, operando con equipos automáticos o semiautomáticos, según las instrucciones de trabajo.	30
Total		150

n) HOT_B_0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0031_01RA. Análisis de la importancia de la limpieza y desinfección de utensilios, equipos e instalaciones para la elaboración de alimentos.	RA1. Analiza la importancia de una limpieza y desinfección correctas del utillaje, de los equipos y de las instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	10
HOT_A_0031_02RA. Buenas prácticas de higiene en la elaboración de alimentos.	RA2. Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	10



Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0031_03RA. Buenas prácticas de manipulación de los alimentos.	RA3. Aplica buenas prácticas de manipulación de los alimentos y las relaciona con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	10
HOT_A_0031_04RA. Sistemas de autocontrol y trazabilidad en la elaboración de alimentos.	RA4. Interpreta y aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.	10
HOT_A_0031_05RA. Optimización de los recursos para la elaboración de alimentos.	RA5. Analiza y aplica el uso eficiente de los recursos y evalúa los beneficios ambientales asociados.	10
HOT_A_0031_06RA. Segregación de los residuos generados en la elaboración de alimentos.	RA6. Segrega los residuos adecuadamente y reconoce sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	10
Total		60

ñ) HOT_B_0046. Prelaboración y conservación de alimentos.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0046_01RA. Recepción de materias primas.	RA1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.	40
HOT_A_0046_02RA. Tratamiento de la documentación asociada.	RA2. Acopia materias primas analizando los documentos asociados con la producción, tales como fichas técnicas, órdenes de trabajo y otros.	40
HOT_A_0046_03RA. Preparación maquinaria y utillaje.	RA3. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.	40
HOT_A_0046_04RA. Prelaboración de alimentos.	RA4. Prelabora materias primas en cocina seleccionando y aplicando las técnicas de manipulación, limpieza, corte y/o racionado en función de su posterior aplicación o uso	70
HOT_A_0046_05RA. Regeneración de alimentos.	RA5. Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.	60



Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0046_06RA. Conservación de alimentos.	RA6. Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método elegido.	40
Total		290

o) HOT_B_0047. Técnicas culinarias.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0047_01RA. Técnicas de cocción.	RA1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.	30
HOT_A_0047_02RA. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.	RA2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	45
HOT_A_0047_03RA. Elaboraciones culinarias elementales.	RA3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	60
HOT_A_0047_04RA. Elaboración de guarniciones y elementos de decoración.	RA4. Elabora guarniciones y elementos de decoración relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.	50
HOT_A_0047_05RA. Acabados y presentaciones culinarias.	RA5. Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.	40
HOT_A_0047_06RA. Servicio de cocina, "Pase".	RA6. Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.	65
Total		290

p) HOT_B_0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0026_01RA. Puesta a punto de equipos de pastelería y confitería.	RA1. Pone a punto los equipos de elaboración de pastelería y confitería, reconociendo los dispositivos y funcionamiento de los mismos.	15
HOT_A_0026_02RA. Masas y pastas de múltiples aplicaciones.	RA2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.	95



Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0026_03RA. Preparación de jarabes, coberturas y rellenos.	RA3. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	60
HOT_A_0026_04RA. Decoración de diferentes elaboraciones.	RA4. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	60
Total		230

q) HOT_B_0028. Postres en restauración.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0028_01RA. Organización y fichas técnicas de postres en restauración.	RA1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.	10
HOT_A_0028_02RA. Elaboración de postres a base de frutas.	RA2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	15
HOT_A_0028_03RA. Elaboración de postres a base de lácteos.	RA3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.	15
HOT_A_0028_04RA. Elaboración de postres fríos y de sartén.	RA4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	25
HOT_A_0028_05RA. Elaboración de semifríos.	RA5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.	25
HOT_A_0028_06RA. Elaboración de helados y sorbetes.	RA6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	25
HOT_A_0028_07RA. Presentación de postres y emplatados diversos.	RA7. Presenta postres emplatados a partir de elaboraciones de pastelería y repostería, relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	25



Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
Total		140

r) HOT_B_0045. Ofertas gastronómicas.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0045_01RA. Clasificación de empresas de restauración.	RA1. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.	10
HOT_A_0045_02RA. Propiedades dietéticas y nutricionales básicas.	RA2. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, relacionándolas con las posibilidades de ofertas.	25
HOT_A_0045_03RA. Determinación de ofertas gastronómicas.	RA3. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.	15
HOT_A_0045_04RA. Cálculo de costes globales de la oferta y sus variables.	RA4. Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.	15
Total		65

s) HOT_B_0048. Productos culinarios.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0048_01RA. Organización de los procesos productivos y de servicio en cocina.	RA1. Organiza los procesos productivos y de servicio en cocina analizando información oral o escrita.	35
HOT_A_0048_02RA. Elaboración de productos culinarios con técnicas tradicionales o avanzadas.	RA2. Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.	90
HOT_A_0048_03RA. Elaboración de nuevos productos culinarios y evaluación de las propuestas	RA3. Elabora productos culinarios a partir de un conjunto de materias primas evaluando las distintas alternativas.	50
HOT_A_0048_04 RA. Elaboración de platos para distintos colectivos y	RA4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas	65



Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
necesidades alimenticias específicas.	analizando las características propias de cada situación.	
Total		240

t) HOT_B_0151. Operaciones básicas en restaurante.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0151_01RA. Puesta a punto de material, equipos y mobiliario.	RA 1. Prepara material, equipos y mobiliario identificando sus usos y aplicaciones.	50
HOT_A_0151_02RA. Montaje de mesas según su servicio.	RA 2. Realiza el montaje de mesas relacionándolo con el tipo de servicio a desarrollar.	50
HOT_A_0151_03RA. Ayuda en el servicio de alimentos en sala.	RA 3. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del servicio.	65
HOT_A_0151_04RA. Ayuda en el servicio de bebidas en sala.	RA 4. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del mismo.	65
HOT_A_0151_05RA. Realiza operaciones de postservicio y cierre de las áreas de sala.	RA 5. Ejecuta las operaciones de postservicio y cierre de las áreas de sala, relacionándolas con las necesidades de reposición y adecuación al siguiente servicio.	60
Total		290

u) HOT_B_0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar:	Duración en horas
HOT_A_0153_01RA. Atención al cliente en servicios de restaurante y eventos especiales.	RA1. Atiende al cliente en el servicio de restaurante y eventos especiales relacionando la demanda con los productos a servir.	40
HOT_A_0153_02RA. Servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias.	RA2. Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo.	50



Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar:	Duración en horas
HOT_A_0153_03RA. Elaboración de platos a la vista del cliente.	RA3. Elabora platos a la vista del cliente aplicando las técnicas culinarias y de servicio relacionadas.	70
HOT_A_0153_04RA. Realización de trinchado, racionado y desespinado de productos y elaboraciones culinarias.	RA4. Realiza el trinchado, racionado y desespinado de productos y elaboraciones culinarias aplicando las técnicas asociadas.	65
Total		225

v) HOT_B_0154. El vino y su servicio.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0154_01RA. Recepción de vinos.	RA1. Recepciona diferentes tipos de vino reconociendo sus condiciones de almacenaje.	10
HOT_A_0154_02RA. Identificación de los vinos y sus características.	RA2. Identifica diferentes tipos de vino, determinando sus características básicas y diferenciadoras.	10
HOT_A_0154_03RA. Realización de catas sencillas de vinos identificando aromas y sabores.	RA3. Realiza catas sencillas de vinos identificando aromas y sabores básicos, utilizando las técnicas elementales de cata.	30
HOT_A_0154_04RA. Definición de cartas sencillas de vinos.	RA4. Define cartas sencillas de vinos justificando las propiedades de los mismos y sus aplicaciones.	10
HOT_A_0154_05RA. Servicio de vinos acorde a la oferta gastronómica.	RA5. Sirve vinos relacionando las condiciones físicas, ambientales y la oferta gastronómica aparejada con los utensilios, temperatura y procedimiento específico.	15
Total		75

w) HOT_B_0156. Inglés.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0156_01RA.	RA1. Comprende información, de índole profesional y cotidiana, contenida en discursos	35



Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
Comprensión de discursos orales sencillos de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa.	orales sencillos, emitidos en lengua estándar, descifrando el contenido global del mensaje, y relacionándolo con los recursos lingüísticos correspondientes.	
HOT_A_0156_02RA. Comprensión de textos escritos sencillos de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa.	RA2. Comprende información profesional contenida en textos escritos sencillos, analizando de forma comprensiva su contenido.	35
HOT_A_0156_03RA. Producción de mensajes orales sencillos de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa.	RA3. Produce mensajes orales sencillos, claros y estructurados, participando como agente activo en conversaciones profesionales.	35
HOT_A_0156_04RA. Elaboración de textos sencillos relacionados con actividades cotidianas y del sector profesional en lengua inglesa.	RA4. Redacta textos sencillos en lengua estándar, relacionando las reglas gramaticales con la finalidad de los mismos.	35
HOT_A_0156_05RA. Aplicación de normas socioculturales y protocolarias del país de lengua inglesa.	RA5. Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.	10
Total		150

x) HOT_B_0171. Estructura del mercado turístico.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0171_01RA. Contextualización del sector turístico.	RA1. Contextualiza el sector turístico, su evolución histórica y situación actual, analizando sus implicaciones como actividad socioeconómica.	25
HOT_A_0171_02RA. Tipologías turísticas.	RA2. Identifica las diferentes tipologías turísticas relacionándolas con la demanda y su previsible evolución.	30
HOT_A_0171_03RA. Análisis de la oferta turística.	RA3. Analiza la oferta turística caracterizando sus principales componentes, así como los	30



	canales de intermediación y distribución.	
HOT_A_0171_04RA. Caracterización la demanda turística.	RA4. Caracteriza la demanda turística relacionando los diferentes factores y elementos que la motivan, así como sus tendencias actuales.	30
Total		115

y) HOT_B_0172. Protocolo y relaciones públicas.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0172_01RA. Protocolo institucional.	RA1. Aplica el protocolo institucional analizando los diferentes sistemas de organización y utilizando la normativa de protocolo y precedencias oficiales.	25
HOT_A_0172_02RA. Protocolo empresarial.	RA2. Aplica el protocolo empresarial describiendo los diferentes elementos de diseño y organización según la naturaleza, el tipo de acto, así como al público al que va dirigido.	25
HOT_A_0172_03RA. Fundamentos y elementos de las relaciones públicas.	RA3. Aplica los fundamentos y elementos de las relaciones públicas (RR.PP.) en el ámbito turístico seleccionando y aplicando las técnicas asociadas.	15
HOT_A_0172_04RA. Comunicación con el cliente en empresas turísticas.	RA4. Establece comunicación con el cliente relacionando las técnicas empleadas con el tipo de usuario.	20
HOT_A_0172_05RA. Gestión de quejas, reclamaciones y sugerencias en empresas turísticas.	RA5. Gestiona las quejas, reclamaciones y sugerencias describiendo las fases establecidas de resolución asociadas a una correcta satisfacción del cliente.	20
HOT_A_0172_06RA. Correcta atención al cliente en empresas turísticas.	RA6. Demuestra actitudes de correcta atención al cliente analizando la importancia de superar las expectativas de los clientes con relación al trato recibido.(*)	10
Total		115

(*) El RA6 se debe impartir integrándolo con los RA4 y RA5.

z) HOT_B_0173. Marketing turístico.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en Horas
--	---------------------------	--------------------------



HOT_A_0173_01RA. Caracterización del marketing turístico.	RA1. Caracteriza el marketing turístico reconociendo los elementos básicos que lo componen.	20
HOT_A_0173_02RA. Segmentación del mercado y posicionamiento del producto-servicio.	RA2. Interpreta la segmentación del mercado y el posicionamiento del producto-servicio reconociendo datos cuantitativos y cualitativos.	20
HOT_A_0173_03RA. Identificación de los elementos del marketing-mix.	RA3 .Identifica los elementos del marketing-mix reconociendo su aplicación en el sector turístico.	20
HOT_A_0173_04RA. Aplicación de nuevas tecnologías en el marketing turístico.	RA4. Aplica las nuevas tecnologías en el marketing turístico analizando sus aplicaciones y oportunidades en el desarrollo de políticas de dicho marketing.	25
HOT_A_0173_05RA. Caracterización del plan de marketing.	RA5. Caracteriza el plan de marketing relacionándolo con los diversos tipos de empresa y productos-servicios.	25
HOT_A_0173_06RA. Proceso de decisión de compra de los consumidores.	RA6. Reconoce el proceso de decisión de compra de los consumidores analizando sus motivaciones y necesidades.	20
HOT_A_0173_07RA. Consumerismo.	RA7 Caracteriza los criterios del «consumerismo» relacionándolos con sociedad, marketing y ética.	20
Total		150

aa) HOT_B_0174. Dirección de alojamientos turísticos.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0174_01RA. Coordinación del área de alojamiento con el resto de áreas.	RA1. Coordina el área de alojamiento con el resto de las áreas del establecimiento turístico analizando su estructura organizativa.	40
HOT_A_0174_02 RA. Rentabilidad financiera y económica de proyectos menores de inversión.	RA2. Determina la rentabilidad financiera y económica de proyectos menores de inversión empresarial, caracterizando y valorando los diferentes sistemas de financiación.	45
HOT_A_0174_03RA. Explotación económica de los departamentos del área	RA3. Controla la explotación económica de los departamentos bajo su supervisión reconociendo y determinando la estructura de	45



Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
de alojamiento.	ingresos y gastos de los mismos.	
HOT_A_0174_04RA. Gestión de la calidad en la prestación del servicio.	RA4. Controla la aplicación de los sistemas de gestión de la calidad, valorando su implicación en una gestión más eficiente del establecimiento de alojamiento turístico.	40
HOT_A_0174_05RA. Sistema de gestión ambiental.	RA5. Coordina el sistema de gestión ambiental caracterizando los diferentes sistemas de Gestión Medioambiental.	40
HOT_A_0174_06RA. Dirección de establecimientos de alojamiento rural.	RA6. Dirige establecimientos de alojamiento rural analizando su tipología, normativa aplicable y especificidad en la gestión y prestación del servicio.	40
Total		250

ab) HOT_B_0175. Gestión del departamento de pisos.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0175_01RA. Organización del departamento de pisos	RA1. Organiza el departamento de pisos justificando la planificación del mismo según el establecimiento, personal disponible, tipos de clientes, ocupación y rentabilidad.	30
HOT_A_0175_02 RA. Control de los productos, materiales y equipamientos del departamento de pisos.	RA2. Controla los productos, materiales y equipamientos del departamento de pisos describiendo los procesos de reposición, almacenamiento, conservación y valoración.	15
HOT_A_0175_03RA. Mantenimiento de instalaciones, maquinaria y equipo.	RA3. Revisa el estado de mantenimiento de instalaciones, maquinaria y equipo, justificando sistemas y procedimientos de conservación y mantenimiento.	20
HOT_A_0175_04RA. Supervisión de los procesos del departamento de pisos.	RA4. Supervisa la limpieza y puesta a punto de unidades de alojamiento y zonas comunes caracterizando los procesos de prestación del servicio.	25



HOT_A_0175_05RA. Supervisión de la decoración y ambientación del área de alojamiento y zonas públicas.	RA5. Supervisa la decoración y ambientación del área de alojamiento y zonas públicas caracterizando los estilos arquitectónicos, mobiliario, elementos decorativos, iluminación y tendencias actuales.	25
Total		115

ac) HOT_B_0176. Recepción y reservas.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0176_01RA. Supervisión del departamento de recepción.	RA.1 Supervisa el departamento de recepción analizando la organización del mismo según el establecimiento turístico, personal disponible, tipos de clientes, ocupación y rentabilidad.	25
HOT_A_0176_02RA. Gestión de la ocupación del establecimiento turístico.	RA2. Optimiza la ocupación del establecimiento caracterizando y aplicando diferentes sistemas y tipos de reservas.	25
HOT_A_0176_03RA. Formalización de la entrada de clientes.	RA3. Formaliza las operaciones previas y simultáneas a la entrada de los clientes analizando y aplicando las tareas asociadas.	25
HOT_A_0176_04RA. Servicio de recepción durante la estancia de los clientes.	RA4. Controla/presta el servicio de recepción durante la estancia de los clientes analizando y aplicando las operaciones derivadas de esta fase.	25
HOT_A_0176_05RA. Servicios durante la salida de los clientes.	RA5. Controla/presta servicios durante la salida de los clientes describiendo las diferentes fases y aplicando los procedimientos estandarizados.	25
HOT_A_0176_06RA. Seguridad en los establecimientos de alojamientos turísticos.	RA6. Controla los sistemas de seguridad propios de los establecimientos de alojamientos turísticos, relacionando la estructura organizativa y las contingencias de seguridad con los elementos y medidas de seguridad aplicables.	25
Total		150

ad) HOT_B_0177. Recursos humanos en el alojamiento.



Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0177_01RA. Selección de personal.	RA1. Propone la selección de personal del área caracterizando los distintos perfiles profesionales.	15
HOT_A_0177_02RA. Planificación de los recursos humanos.	RA2. Planifica los recursos humanos, analizando y aplicando los sistemas de organización del personal dependiente.	15
HOT_A_0177_03RA. Integración del personal.	RA3. Integra al personal dependiente en la estructura organizativa del establecimiento turístico reconociendo y aplicando las herramientas de gestión de personal.	20
HOT_A_0177_04RA. Dirección del personal.	RA4. Dirige el personal dependiente, reconociendo y aplicando técnicas de dirección de personal.	25
Total		75

ae) HOT_B_0178. Comercialización de eventos.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0178_01RA. Oferta de eventos	RA1 Comercializa la oferta de eventos, relacionándolos con las características del establecimiento y con la demanda.	20
HOT_A_0178_02RA Organización del departamento comercial	RA2 Organiza el departamento de comercialización de eventos justificando su planificación.	15
HOT_A_0178_03RA Planificación de eventos	RA3 Planifica diferentes eventos relacionando los métodos de gestión con su tipología y objetivos.	15
HOT_A_0178_04RA Supervisión de eventos	RA4 Supervisa eventos analizando los estándares de calidad preestablecidos.	15
HOT_A_0178_05RA Cierre efectivo de eventos	RA5 Controla el cierre efectivo de eventos analizando el proceso económico y la calidad del servicio prestado.	10
Total		75

af) HOT_B_0179. Inglés.



Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0179_01RA. Comprensión de discursos orales de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa.	RA1. Comprende información, de índole profesional, académica y cotidiana, contenida en todo tipo de discursos orales, emitidos por cualquier medio de comunicación en lengua estándar, interpretando con precisión el contenido del mensaje.	25
HOT_A_0179_02RA. Comprensión de mensajes escritos de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa.	RA2. Comprende mensajes escritos, de naturaleza profesional, académica y cotidiana, de relativa dificultad, analizando de forma comprensiva su contenido.	25
HOT_A_0179_03RA. Producción de mensajes orales de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa.	RA3. Produce mensajes orales claros y bien estructurados, analizando el contenido de la situación y adaptándose al registro lingüístico del interlocutor.	25
HOT_A_0179_04RA. Elaboración de textos escritos cotidianos y profesionales en lengua inglesa.	RA4. Redacta documentos e informes, propios del sector o de la vida académica y cotidiana, relacionando los recursos lingüísticos con el propósito de los mismos.	25
HOT_A_0179_05RA. Aplicación de normas socioculturales y protocolarias del país de la lengua inglesa.	RA5. Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera. (*)	15
Total		115

Nota: (*) El RA5 se debe impartir integrando los RA3 y/o RA4.

ag) HOT_B_0180. Segunda lengua extranjera

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0180_01RA. Comprensión de discursos orales de carácter cotidiano y profesional en segunda lengua extranjera.	RA1 Comprende información cotidiana y profesional específica contenida en discursos orales claros y bien estructurados emitidos en lengua estándar, identificando el contenido global del mensaje.	25
HOT_A_0180_02RA. Comprensión de mensajes	RA2 Comprende textos escritos, bien cohesionados, de índole profesional,	25



Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
escritos de carácter cotidiano y profesional en segunda lengua extranjera.	académica y cotidiana, analizando de forma comprensiva su contenido.	
HOT_A_0180_03RA. Producción de mensajes orales de carácter cotidiano y profesional en segunda lengua extranjera.	RA3 Produce mensajes orales con razonable fluidez, relacionando el propósito del mensaje con las estructuras lingüísticas adquiridas.	25
HOT_A_0180_04RA. Elaboración de textos escritos cotidianos y profesionales en segunda lengua extranjera.	RA4 Redacta textos cohesionados, sobre la vida socio-laboral, relacionando los recursos lingüísticos con el propósito de los mismos.	25
HOT_A_0180_05RA. Aplicación de normas socioculturales y protocolarias del país de la segunda lengua extranjera.	RA5 Aplica actitudes y comportamientos profesionales en situaciones de comunicación, describiendo las relaciones típicas características del país de la lengua extranjera.	15
Total		115

Nota: (*) El RA5 se debe impartir integrando los RA3 y/o RA4

ah) HOT_B_0397. Gestión de productos turísticos.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0397_01RA. Caracterización de viajes combinados.	RA1. Analiza viajes combinados identificando su mercado y los elementos que los caracterizan.	10
HOT_A_0397_02RA. Diseño y cotización de viajes combinados.	RA2. Diseña y cotiza viajes combinados analizando la información y aplicando la metodología adecuada en cada proceso.	15
HOT_A_0397_03RA. Coordinación de viajes combinados.	RA3. Coordina los viajes combinados con los prestatarios de los servicios utilizando sistemas globales de distribución.	15
HOT_A_0397_04RA. Identificación del mercado de eventos turísticos.	RA4. Identifica el mercado de eventos analizando su tipología y los servicios más característicos.	15
HOT_A_0397_05RA. Organización y planificación de eventos turísticos.	RA5. Organiza diversos tipos de eventos, estableciendo las características de la	20



Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
	planificación, programación y dirección de los mismos.	
HOT_A_0397_06RA. Supervisión de eventos turísticos.	RA6. Supervisa los diversos tipos de eventos coordinando y controlando el desarrollo de la prestación de los servicios.	10
Total		85

ai) HOT_B_0398. Venta de servicios turísticos.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0398_01RA. Tipos de servicios en agencias de viajes.	RA1. Relaciona distintos tipos de servicios en agencias de viajes analizando y caracterizando los elementos que los componen.	30
HOT_A_0398_02RA. Técnicas de venta de servicios turísticos.	RA2. Aplica técnicas de venta identificando sus características, sus procedimientos y su secuenciación.	25
HOT_A_0398_03RA. Procedimientos de venta de servicios turísticos.	RA3. Realiza la venta de servicios caracterizando y aplicando los procedimientos asociados	35
HOT_A_0398_04RA. Operaciones de cierre en agencias de viajes.	RA4. Realiza operaciones de cierre y post-venta describiendo y aplicando los procedimientos estandarizados.	35
Total		125

aj) HOT_B_0399. Dirección de entidades de intermediación turística.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0399_01RA. Entidades de intermediación turística.	RA1. Caracteriza las entidades de intermediación de servicios turísticos identificando sus funciones, clasificaciones y la normativa aplicable.	20
HOT_A_0399_02RA. Organización de entidades de intermediación turística.	RA2. Organiza entidades de intermediación turística analizando estructuras organizativas y los procesos de planificación empresarial.	20



Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0399_03RA. Rentabilidad de entidades de intermediación turística.	RA3. Controla la rentabilidad de las entidades de intermediación turística caracterizando los procesos económicos y financieros.	20
HOT_A_0399_04RA. Gestión administrativa en entidades de intermediación turística.	RA4. Realiza la gestión administrativa caracterizando los procesos de las empresas de intermediación.	25
HOT_A_0399_05RA. Recursos humanos en entidades de intermediación turística.	RA5. Dirige los recursos humanos reconociendo y caracterizando métodos para la organización, selección y formación del personal.	20
HOT_A_0399_06RA. Calidad en servicios de intermediación turística.	RA6. Gestiona la calidad de los servicios de intermediación turística analizando, seleccionando y aplicando el sistema de calidad que mejor se adapta a la empresa	20
Total		125

ak) HOT_B_0384. Recursos turísticos.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0384_01RA. Identificación de recursos turísticos.	RA1. Identifica los recursos turísticos del territorio analizando su tipología, características y normativa de protección.	30
HOT_A_0384_02RA. Conceptos básicos de arte.	RA2. Interpreta los conceptos básicos del arte caracterizando el patrimonio artístico de España.	30
HOT_A_0384_03RA. Patrimonio sociocultural.	RA3. Identifica el patrimonio sociocultural de España analizando su diversidad.	30
HOT_A_0384_04RA. Patrimonio natural-paisajístico.	RA4. Analiza el patrimonio natural-paisajístico de España caracterizándolo e interpretándolo como recurso turístico.	30
HOT_A_0384_05RA. Interpretación del patrimonio artístico, sociocultural e histórico.	RA5. Interpreta globalmente el patrimonio artístico, sociocultural e histórico, analizando las estrategias necesarias para su aplicación como recurso turístico.	30
Total		150

al) HOT_B_0385. Servicios de información turística.



Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0385_01RA. Descripción de los sistemas de información turística.	RA1. Describe los sistemas de información turística, discriminando las características específicas de éstos según actividades turísticas y territorios.	10
HOT_A_0385_02RA. Definición de los diferentes tipos de oficinas de información turística.	RA2. Define los diferentes tipos de oficinas de información turística reconociendo sus fines específicos.	10
HOT_A_0385_03RA. Organización del servicio de información turística	RA3. Estructura cada sistema de información turística organizando los recursos necesarios.	15
HOT_A_0385_04RA. Diseño del plan de atención al público en un servicio de información turística.	RA4. Diseña el plan de atención al público de un sistema de información turística adecuando el organigrama y resto de recursos.	20
HOT_A_0385_05RA. Comunicación de los productos y de los servicios en una oficina de información turística.	RA5. Comunica los productos y servicios de los sistemas de información difundiendo las tareas realizadas por éstos.	30
Total		85

am) HOT_B_0386. Procesos de guía y asistencia turística

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0386_01RA. Caracterización de los servicios de asistencia y guía turísticas.	RA1. Caracteriza los servicios de asistencia y guía analizando los procesos derivados de estas actividades.	15
HOT_A_0386_02RA. Diseño de itinerarios, visitas y otros servicios turísticos.	RA2. Diseña itinerarios, visitas y otros servicios analizando la información y aplicando la metodología de cada proceso.	20
HOT_A_0386_03RA. Descripción de los requisitos inherentes a los desplazamientos de viajeros.	RA3. Describe los requisitos inherentes a los desplazamientos de viajeros analizando la normativa aplicable.	20



Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0386_04RA. Aplicación de técnicas de comunicación y de dinamización.	RA4. Aplica las técnicas de comunicación y de dinamización, analizándolas y relacionándolas con las diferentes tipologías de grupos. (*)	25
HOT_A_0386_05RA. Desarrollo de las actividades de asistencia y guía.	RA5. Desarrolla las actividades de asistencia y guía identificando las fases y los procedimientos en cada caso.	25
HOT_A_0386_06RA. Control de procedimientos de entradas y salidas de viajeros en terminales de transporte.	RA6. Controla procedimientos de entradas y salidas de viajeros en terminales de transporte caracterizando los protocolos de actuación.	20
Total		125

(*) El RA4 se debe impartir integrándolo con el RA5.

an) HOT_B_0387. Diseño de productos turísticos.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0387_01RA. Análisis del potencial turístico de una zona.	RA1. Analiza el potencial turístico de la zona aplicando técnicas de evaluación de recursos.	25
HOT_A_0387_02RA. Detección de la oportunidad de creación, modificación o eliminación de un producto/servicio turístico.	RA2. Determina la oportunidad de creación, modificación o eliminación de un producto/servicio turístico, evaluando las variables que lo caracterizan.	25
HOT_A_0387_03RA. Diseño del producto/ servicio/ destinos turísticos	RA3. Diseña productos/servicios/destinos turísticos organizando y planificando actuaciones concretas.	25
HOT_A_0387_04RA. Implementación de los productos/servicios y/o destinos turísticos.	RA4. Implementa los productos/servicios y/o destinos turísticos seleccionando las variables de mayor impacto socioeconómico para el entorno.	25
HOT_A_0387_05RA. Dinamización de los recursos económicos territoriales relacionándolos con el producto/servicio	RA5. Dinamiza los recursos económicos territoriales, relacionando la actividad de los agentes locales con el producto/ servicio turístico creado.	25



Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
turístico		
Total		125

añ) HOT_B_0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0496_01RA. Selección de materias primas en restauración.	RA1. Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones.	20
HOT_A_0496_02RA. Recepción de materias primas en restauración.	RA2. Recepciona materias primas verificando el cumplimiento de los protocolos de calidad y seguridad alimentaria.	15
HOT_A_0496_03RA. Almacenamiento y conservación de materias primas en restauración.	RA3. Almacena materias primas y otros suministros en restauración identificando las necesidades de conservación y ubicación.	10
HOT_A_0496_04RA. Control de existencias en restauración.	RA4. Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entradas y de salidas de géneros.	15
Total		60

ao) HOT_B_0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0497_01RA. Preparación de la zona de preelaboración.	RA1. Prepara las zonas de producción reconociendo las características de instalaciones, equipos y procesos de aprovisionamiento interno.	70
HOT_A_0497_02RA. Determinación de métodos de envasado y conservación.	RA2. Determina sistemas y métodos de envasado y conservación de materias primas en cocina, relacionándolos con las características y necesidades de conservación de las mismas.	70
HOT_A_0497_03RA. Regeneración de materias primas en cocina.	RA3. Regenera materias primas aplicando las técnicas en función de sus características.	70
HOT_A_0497_04RA.	RA4. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las	80



Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
Planificación de procesos de preelaboración.	técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior uso.	
Total		290

ap) HOT_B_0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0498_01RA. Supervisión de instalaciones de pastelería.	RA1. Supervisa la preparación de las zonas de producción de postres, reconociendo las características de instalaciones, equipos y maquinaria, y las necesidades de aprovisionamiento interno.	25
HOT_A_0498_02RA. Realización de masas, pastas y elaboraciones básicas en pastelería.	RA2. Realiza masas, pastas y otras elaboraciones básicas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	35
HOT_A_0498_03RA. Elaboración de postres.	RA3. Elabora postres secuenciando fases y aplicando procedimientos.	35
HOT_A_0498_04RA. Presentación y decoración de postres.	RA4. Presenta postres relacionando los criterios estéticos con las características del producto final.	30
Total		125

aq) HOT_B_0499. Procesos de elaboración culinaria.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0499_01RA. Organización de procesos elaboración culinaria.	RA1. Organiza los procesos de elaboración culinaria, determinando sus fases y relacionándolas con las características de los productos que se pretenden elaborar.	40
HOT_A_0499_02RA. Aplicación de técnicas de cocción.	RA2. Aplica técnicas de cocción, relacionando las transformaciones físico-químicas que se producen en los alimentos con las características del producto final.	70



Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0499_03RA. Elaboración de productos culinarios básicos.	RA3. Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas.	70
HOT_A_0499_04RA. Presentación de elaboraciones culinarias.	RA4. Realiza acabados y presentaciones relacionando sus características con la elaboración culinaria a la que acompañan.	55
HOT_A_0499_05RA. Servicio en cocina.	RA5. Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.	55
Total		290

ar) HOT_B_0500. Gestión de la producción en cocina.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0500_01RA. Sistemas de producción culinaria.	RA1. Reconoce sistemas de producción culinaria identificando sus características y especificidades.	30
HOT_A_0500_02RA. Asesoramiento para el diseño y distribución cocinas.	RA2. Asesora en el diseño de espacios y equipamientos, determinando las infraestructuras mobiliarias e inmobiliarias acordes a cada sistema productivo.	30
HOT_A_0500_03RA. Planificación de actividades culinarias.	RA3. Programa actividades para la producción y el servicio en cocina, determinando y planificando los recursos materiales y humanos.	30
HOT_A_0500_04RA. Supervisión producción en cocina.	RA4. Supervisa procesos de producción y/o servicio en cocina controlando todos los elementos y variables que los caracterizan.	30
HOT_A_0500_05RA. Control de consumos en cocina.	RA5. Controla consumos analizando la documentación e información necesarias para cumplir con los presupuestos establecidos.	30
Total		150

as) HOT_B_0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.



Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0501_01RA. Identificación de sistemas de gestión de la calidad.	RA1. Identifica los sistemas de gestión de la calidad caracterizando los pasos para su diseño e implementación.	15
HOT_A_0501_02RA. Aplicación de normas de calidad en restauración.	RA2. Controla la aplicación de las normas de calidad caracterizando los métodos y herramientas de medición.	15
HOT_A_0501_03RA. Supervisión de la limpieza y desinfección en restauración.	RA3. Supervisa la limpieza y desinfección del utillaje, equipos e instalaciones valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	10
HOT_A_0501_04RA. Verificación de prácticas correctas higiene en la manipulación de alimentos.	RA4. Verifica las buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	15
HOT_A_0501_05RA. Aplicación de sistemas de autocontrol basados en APPCC.	RA5. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados a los mismos.	20
HOT_A_0501_06RA. Control de la gestión ambiental en restauración.	RA6. Controla la gestión ambiental en los establecimientos de restauración, reconociendo sus beneficios, así como sus implicaciones a nivel sanitario.	10
Total		85

at) HOT_B_0503.Gestión administrativa y comercial en restauración.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0503_01RA. Establecimiento de estructuras organizativas en restauración.	RA1. Establece estructuras organizativas en restauración, caracterizando los diferentes modelos organizativos y los objetivos de la empresa.	10
HOT_A_0503_02RA. Control de la gestión administrativa en restauración.	RA2. Controla la gestión administrativa de áreas de restauración analizando la documentación y la información en ella reflejada.	10
HOT_A_0503_03RA.	RA3. Controla los presupuestos de las áreas de producción, reconociendo y determinando la estructura de los niveles de aprovisionamiento,	10



Control presupuestario en restauración.	gastos e ingresos de su departamento o establecimiento, según el caso.	
HOT_A_0503_04RA. Análisis de tipos de empresas de restauración.	RA4. Evalúa los diferentes tipos de empresas de restauración analizando su posicionamiento en el mercado.	10
HOT_A_0503_05RA. Elaboración del plan de comercialización en empresas de restauración.	RA5. Elabora el plan de comercialización propio de las empresas de restauración, estableciendo las características de los elementos que lo conforman y diseñando estrategias y acciones.	10
HOT_A_0503_06RA. Diseño de ofertas gastronómicas.	RA6. Diseña ofertas gastronómicas, caracterizando y seleccionando los elementos y las variables que las configuran.	10
Total		60

au) HOT_B_0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0504_01RA. Determinación de puestos de trabajo en empresas de restauración.	RA1. Determina los puestos de trabajo y sus funciones en el área de restauración, estableciendo las características de los distintos perfiles profesionales.	10
HOT_A_0504_02RA. Planificación de recursos humanos en restauración.	RA2. Planifica los recursos humanos, aplicando los sistemas de organización del personal dependiente.	10
HOT_A_0504_03RA. Selección de personal en restauración.	RA3. Colabora en la selección de personal, teniendo en cuenta las previsiones y necesidades de la empresa.	15
HOT_A_0504_04RA. Acogida del personal en empresas de restauración.	RA4. Integra al personal de la empresa, adaptando los modelos actuales de organización de los recursos humanos.	15
HOT_A_0504_05RA. Dirección de equipos en restauración.	RA5. Dirige los equipos, aplicando las técnicas de gestión de recursos humanos para la consecución de los objetivos	10
Total		60

av) HOT_B_0509. Procesos de servicios en bar-cafetería.



Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0509_01RA. Determinación de tipos de servicios.	RA1. Determina tipos de servicios, caracterizando sus estructuras organizativas.	20
HOT_A_0509_02RA. Coordinación de operaciones de puesta a punto y montaje de servicios.	RA2. Coordina las operaciones de puesta a punto de instalaciones y montajes, relacionando las técnicas en función del tipo de servicio.	20
HOT_A_0509_03RA. Selección de bebidas.	RA3. Selecciona bebidas reconociendo sus características y aplicaciones.	50
HOT_A_0509_04RA. Preparación y servicio de bebidas.	RA4. Prepara/sirve bebidas en bares/cafeterías, aplicando procedimientos acordes a las necesidades de elaboración y servicio.	70
HOT_A_0509_05RA. Preparación y servicio de alimentos en bares/cafeterías.	RA5. Prepara/sirve alimentos en bares-cafeterías, aplicando procedimientos acordes a las necesidades de elaboración y servicio.	70
Total		230

aw) HOT_B_0510. Procesos de servicios en restaurante.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0510_01RA. Determinación de tipos de servicios.	RA1. Determina tipos de servicios caracterizando sus estructuras organizativas.	35
HOT_A_0510_02RA. Coordinación de operaciones de puesta a punto y montaje de servicios.	RA2. Coordina operaciones de puesta a punto de instalaciones y montajes, relacionando las técnicas en función del tipo de servicio.	35
HOT_A_0510_03RA. Reconocimiento de técnicas de comunicación y venta.	RA3. Reconoce las técnicas de comunicación y venta aplicándolas en los procedimientos de servicio y atención al cliente.	40
HOT_A_0510_04RA. Realización de operaciones de atención al cliente y servicio.	RA4. Realiza operaciones de servicio y atención al cliente, aplicando procedimientos en función de las necesidades de cada servicio.	80
HOT_A_0510_05RA. Realización de	RA5. Realiza elaboraciones culinarias y manipulaciones de alimentos ante el comensal,	60



Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
elaboraciones culinarias y manipulaciones ante el comensal.	identificando y aplicando las técnicas y procedimientos preestablecidos.	
HOT_A_0510_06RA. Realización de operaciones de facturación y cobro.	RA6. Realiza las operaciones de facturación y cobro de los servicios, aplicando técnicas y procedimientos asociados.	40
Total		290

ax) HOT_B_0511. Sumillería.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0511_01RA. Selección de vinos.	RA1. Selecciona vinos identificando sus características y componentes.	10
HOT_A_0511_02RA. Gestión y control de la bodega.	RA2. Gestiona el control de la bodega, identificando sus condiciones y atendiendo a la oferta.	10
HOT_A_0511_03RA. Diseño de oferta de vinos y bebidas de aperitivos y sobremesa.	RA3. Diseña la oferta de vinos y bebidas la oferta de vinos y bebidas de aperitivos y sobremesa, justificando los elementos que la componen.	15
HOT_A_0511_04RA. Dirección de la puesta a punto de útiles y equipos para el servicio de vinos y bebidas.	RA4. Dirige la puesta a punto de útiles y equipos para el servicio de vinos y bebidas, aplicando las técnicas en función del tipo de servicio, la documentación asociada y el protocolo establecido.	15
HOT_A_0511_05RA. Realización de catas de vinos y otras bebidas.	RA5. Realiza catas de vinos y otras bebidas reconociendo y analizando sus características organolépticas.	50
HOT_A_0511_06RA. Control del servicio de vinos y otras bebidas.	RA6. Controla el servicio de vinos y otras bebidas en el restaurante, identificando las técnicas de servicio y atención al cliente.	10
Total		110

ay) HOT_B_0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.



Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_0512_01RA. Asesoramiento en el diseño de instalaciones.	RA1. Asesora en el diseño de los espacios destinados al servicio en establecimientos de restauración, caracterizando las necesidades de espacios y recursos.	20
HOT_A_0512_02RA. Planificación de instalaciones para catering y eventos en restauración.	RA2. Planifica instalaciones para servicios de catering y para celebración de eventos en restauración, justificándolas y caracterizándolas.	30
HOT_A_0512_03RA. Organización del servicio.	RA3. Organiza servicios determinando sus estructuras, según los elementos y las variables que se deben tener en cuenta.	25
HOT_A_0512_04RA. Dirección de servicios.	RA4. Dirige el servicio controlando y coordinando los procesos y actuaciones.	25
HOT_A_0512_05RA. Aplicación del protocolo.	RA5. Aplica el protocolo estableciendo las características de los elementos que los configuran	10
Total		110

Acreditaciones parciales de competencia incluidas en los cursos de especialización:

az) HOT_B_5016. Masas madre de cultivo y prefermentos.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_5016_01RA. Caracterización de masas madre de cultivo.	RA1. Caracteriza masas madre de cultivo especificando las fases de elaboración y conservación según normativa.	15
HOT_A_5016_02RA. Obtención de masas madre de cultivo.	RA2. Obtiene masas madre de cultivo aplicando técnicas de mezclado y amasado, de acuerdo con su formulación.	25
HOT_A_5016_03RA. Caracterización de prefermentos biga, pie de masa, poolish y esponja.	RA3. Caracteriza prefermentos biga, pie de masa, poolish y esponja, especificando fases, métodos de elaboración y conservación.	20
HOT_A_5016_04RA. Obtención de prefermentos biga, pie de masa, poolish y esponja.	RA4. Obtiene prefermentos biga, pie de masa, poolish y esponja, aplicando técnicas de mezclado y amasado, de acuerdo con su formulación.	25
HOT_A_5016_05RA. Regeneración y obtención de masas madre de cultivo	RA5. Regenera y obtiene masas madre de cultivo y prefermentos con denominación propia, de autor, tradicionales y específicas,	20



Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
y prefermentos.	preparándolas para su utilización en productos de panadería y bollería artesanales.	
Total		105

ba) HOT_B_5017. Tecnología del frío aplicada a la panadería artesanal.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_5017_01RA. Programación de cámaras de fermentación.	RA1. Programa cámaras de fermentación, controlando los parámetros característicos de elaboración de los productos de panadería y bollería artesanales.	15
HOT_A_5017_02RA. Caracterización de procedimientos de conservación de productos de panadería y bollería artesanales.	RA2. Caracteriza procedimientos de conservación de productos de panadería y bollería artesanales, aplicando técnicas de frío positivo y negativo.	15
HOT_A_5017_03RA. Elaboración de masas y productos semielaborados de panadería y bollería artesanales con frío positivo.	RA3. Elabora masas y productos semielaborados de panadería y bollería artesanales, aplicando técnicas de frío positivo.	20
HOT_A_5017_04RA. Elaboración de masas y productos semielaborados de panadería y bollería artesanales con frío negativo.	RA4. Elabora masas y productos semielaborados de panadería y bollería artesanales, aplicando técnicas de frío negativo.	20
HOT_A_5017_05RA. Elaboración de productos de panadería y bollería artesanales con doble cocción o precocinados.	RA5. Elabora productos de panadería y bollería artesanales, aplicando técnicas de doble cocción o precocinado de las piezas.	20
Total		90

bb) HOT_B_5018. Panes artesanos de cereales tradicionales, especiales y pseudocereales.



Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_5018_01RA. Caracterización de cereales tradicionales, especiales y pseudocereales.	RA1. Caracteriza cereales tradicionales, especiales y pseudocereales, seleccionándolos para la elaboración de panes artesanos.	10
HOT_A_5018_02RA. Obtención de masas de panes de cereales tradicionales.	RA2. Obtiene masas de panes de cereales tradicionales, utilizando técnicas de preelaboración, amasado, fermentación y conservación para su posterior utilización.	20
HOT_A_5018_03RA. Elaboración de panes artesanos de cereales tradicionales.	RA3. Elabora panes artesanos de cereales tradicionales, justificando su tamaño, forma, peso y corte, controlando la fermentación, tipo de cocción, enfriado y conservación de las piezas.	20
HOT_A_5018_04RA. Obtención de masas de panes de cereales especiales.	RA4. Obtiene masas de panes de cereales especiales, utilizando técnicas de preelaboración, amasado, fermentación y conservación para su posterior utilización.	20
HOT_A_5018_05RA. Elaboración de panes artesanos de cereales especiales.	RA5. Elabora panes artesanos de cereales especiales, justificando su tamaño, forma, peso y corte, controlando la fermentación, tipo de cocción, enfriado y conservación de las piezas.	20
HOT_A_5018_06RA. Obtención de masas de panes de pseudocereales.	RA6. Obtiene masas de panes de pseudocereales, utilizando técnicas de preelaboración, amasado, fermentación y conservación para su posterior utilización.	20
HOT_A_5018_07RA. Elaboración de panes artesanos de pseudocereales.	RA7. Elabora panes artesanos de pseudocereales, justificando su tamaño, forma, peso y corte, controlando la fermentación y seleccionando tipo de cocción, enfriado y conservación de las piezas.	20
HOT_A_5018_08RA. Composición de productos de panadería artesanal.	RA8. Compone productos de panadería artesanal para su venta, exposición o concurso, decorándolas mediante técnicas de acabado y presentación.	20
Total		150

bc) HOT_B_5019. Bollería artesanal y hojaldres.



Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_5019_01RA. Obtención de masas de bollería artesanal fermentada.	RA1. Obtiene masas de bollería artesanal fermentada según formulación, aplicando técnicas de mezclado, amasado y fermentación.	25
HOT_A_5019_02RA. Elaboración de productos de bollería fermentada artesanal.	RA2. Elabora productos de bollería fermentada artesanal, justificando su tamaño, peso, forma, decoración y tipo de cocción.	20
HOT_A_5019_03RA. Obtención de masas de bollería hojaldrada fermentada.	RA3. Obtiene masas de bollería hojaldrada fermentada según formulación, aplicando técnicas de mezclado, amasado, plegado y fermentación.	25
HOT_A_5019_04RA. Elaboración de productos de bollería hojaldrada fermentada.	RA4. Elabora productos de bollería hojaldrada fermentada, justificando su tamaño, peso, forma, decoración y tipo de cocción.	20
HOT_A_5019_05RA. Obtención de masas de hojaldre.	RA5. Obtiene masas de hojaldre según formulación y tipo, utilizando técnicas de mezclado, amasado y plegado.	25
HOT_A_5019_06RA. Elaboración de productos de hojaldre.	RA6. Elabora productos de hojaldre, justificando su forma, tamaño, aplicación, cocción, decoración y presentación.	20
HOT_A_5019_07RA. Composición de piezas de bollería artesanal y hojaldres.	RA7. Compone piezas de bollería artesanal y hojaldres para su venta, concurso o exposición, decorándolas mediante técnicas de acabado y presentación.	15
Total		150

bd) HOT_B_5020. Cata y maridaje de productos de panificación.

Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_5020_01RA. Selección de muestras de pan para su evaluación.	RA1. Selecciona muestras de pan, presentándolas para su evaluación sensorial.	10



Código y denominación de la acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en horas
HOT_A_5020_02RA. Valoración de las propiedades organolépticas de panes.	RA2. Valora las propiedades y características organolépticas de los panes en la cata, interpretando el resultado del análisis sensorial.	10
HOT_A_5020_03RA. Valoración de las propiedades organolépticas de panes artesanales de trigo.	RA3. Valora las propiedades y características organolépticas de panes artesanales elaborados con harina de trigo en la cata, comparándolas con los panes elaborados con otras harinas.	10
HOT_A_5020_04RA. Identificación y descripción de las propiedades organolépticas de productos de bollería artesanal y hojaldres.	RA4. Identifica y describe las propiedades y características organolépticas de los productos de bollería artesanal y hojaldres en la cata, interpretando el resultado del análisis sensorial.	10
HOT_A_5020_05RA. Maridaje de productos de panadería y bollería artesanos con alimentos y elaboraciones culinarias.	RA5. Selecciona productos de panadería y bollería artesanos, maridándolos con grupos de alimentos y elaboraciones culinarias que les puedan acompañar y complementar.	10
Total		50

ANEXO IV



Prevención de Riesgos Laborales

Alcanza las competencias necesarias para la obtención del Título de técnico básico en Prevención de Riesgos Laborales.

a) Se ha valorado la importancia de la cultura preventiva en todos los ámbitos actividades de la empresa u organismo equiparado relacionado las condiciones laborales con la salud de la persona trabajadora identificando y clasificando los factores de riesgo en la actividad y los daños derivados de los mismos, especialmente las situaciones de riesgo más habituales en los entornos de trabajo del sector profesional relacionado con el título.

b) Se han clasificado y descrito los tipos de daños profesionales, con especial referencia a accidentes de trabajo y enfermedades profesionales, relacionados con el perfil profesional del título.

c) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa u organismo equiparado y definido las técnicas de prevención y de protección que deben aplicarse para evitar los daños en su origen y minimizar sus consecuencias.

d) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.

e) Se han determinado los principales derechos y deberes en materia de prevención de riesgos laborales.

f) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa u organismo equiparado, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales y determinado las formas de representación de las personas trabajadoras en la empresa u organismo equiparado en materia de prevención de riesgos.

g) Se ha valorado la importancia de la existencia de un plan preventivo en la empresa u organismo equiparado que incluya la secuenciación de actuaciones a realizar en caso de emergencia y reflexionado sobre el contenido del mismo.

h) Se han determinado los requisitos y condiciones para la vigilancia de la salud de la persona trabajadora y su importancia como medida de prevención.

i) Se han identificado las técnicas básicas de primeros auxilios que han de ser aplicadas en el lugar del accidente ante distintos tipos de daños y la composición y uso del botiquín.