

HOTR0108 - Operaciones básicas de cocina

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

Módulo certificado	Horas módulo	Unidades Formativas	FOAP		CONSORCI	
			H. Formativas	H. Prácticas	H. Formativas	H. Prácticas
<i>MF0255_1: Aprovechamiento, preelaboración y conservación culinarios</i>	156	<i>UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración</i>	30	9	39	
		<i>UF0054: Aprovechamiento de materias primas en cocina</i>	30	9	39	
		<i>UF0055: Preelaboración y conservación culinarias</i>	60	18	78	
<i>MF0256_1: Elaboración culinaria básica</i>	233	<i>UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración</i>	30	9	39	
		<i>UF0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria</i>	90	26	116	
		<i>UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos</i>	60	18	78	
<i>PFE_HOTR0108: Periodo de formación en empresa</i>						80
Duración total certificado	389	Duración total formación y prácticas	300	89	389	80