

## HOTR0408 - 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>MF0259_2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento</i>	78		57	21	78	
<i>MF0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos</i>	212	<i>UF0063: Preelaboración y conservación de vegetales y setas</i>	49	18	67	
		<i>UF0064: Preelaboración y conservación de peces, crustáceos y moluscos</i>	49	18	67	
		<i>UF0065: Preelaboración y conservación de carnes, aves y cacería</i>	57	21	78	
<i>MF0261_2: Técnicas culinarias</i>	269	<i>UF0066: Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos</i>	57	21	78	
		<i>UF0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos</i>	49	18	67	
		<i>UF0068: Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, cacería</i>	57	21	78	
		<i>UF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales</i>	33	13	46	
<i>MF0262_2: Productos culinarios</i>	191	<i>UF0070: Cocina creativa o de autor</i>	25	9	34	
		<i>UF0071: Cocina española e internacional</i>	65	25	90	
		<i>UF0072: Decoración y exposición de platos</i>	49	18	67	
<i>MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería</i>	60		60	0	60	
<i>PFE_HOTR0408: Periodo de formación en empresa</i>						80
<b>Duración total certificado</b>	<b>810</b>	<b>Duración total formación y prácticas</b>	<b>607</b>	<b>203</b>	<b>810</b>	<b>80</b>