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