

I. DISPOSICIONES GENERALES

MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES

7295 *Real Decreto 213/2025, de 18 de marzo, 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 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional, dispone en sus artículos 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. Se trata de 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 Competencias Profesionales y en tres niveles de competencia profesional (1, 2 y 3), de acuerdo con lo dispuesto en el Catálogo Nacional de Estándares de Competencias 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 274/2024, de 19 de marzo, por el que se desarrolla la estructura orgánica básica del Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes, establece en su artículo 1 que el Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes es el Departamento de la Administración General del Estado encargado de, entre otras, la propuesta y ejecución de la política del Gobierno en materia del Sistema de Formación Profesional del sistema educativo y de personas trabajadoras en los términos previstos en dicho real decreto. Y en particular, establece en su artículo 5.1 las funciones de la Secretaría General de Formación Profesional, entre las que se encuentran la ordenación, desarrollo reglamentario, evaluación, gestión e innovación, de la formación profesional.

En relación con el contenido de carácter básico de este real decreto, se ha recurrido a una norma reglamentaria para establecer bases estatales conforme a la jurisprudencia del Tribunal Constitucional, que admite «excepcionalmente», que las bases puedan establecerse mediante normas reglamentarias en determinados supuestos cuando, como ocurre en este caso, «resulta complemento indispensable para asegurar el mínimo común denominador establecido en las normas legales básicas» (así, entre otras, en las Sentencias del Tribunal Constitucional 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 el artículo 129 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, que exigen que estas actúen de acuerdo con los principios de necesidad, eficacia, proporcionalidad, seguridad jurídica, transparencia y eficiencia. Los principios de necesidad y eficacia

quedan garantizados, 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. En cumplimiento del principio de proporcionalidad esta norma contiene la regulación imprescindible para atender la necesidad a cubrir con la norma, no existiendo ninguna alternativa regulatoria menos restrictiva de derechos. Cumple con el principio de seguridad jurídica resultando coherente con el ordenamiento jurídico y permitiendo 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.

Este real decreto se enmarca en la operación «Desarrollo del Sistema Nacional de Formación Profesional, dentro de la Prioridad 3 (Educación y Formación)», incluido en la línea de actuación 6 (Impulso y Calidad de la Formación Profesional) del Programa FSE+ de Educación, Formación, Empleo y Economía Social EFESO 2021-2027.

En la tramitación de este real decreto se han cumplido los trámites establecidos en la Ley 50/1997, de 27 de noviembre, del Gobierno, y en la Ley 39/2015, de 1 de octubre. Han sido consultadas las comunidades autónomas y han informado el Consejo General de la Formación Profesional y el Ministerio de Política Territorial y Memoria Democrática.

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 y normas básicas para el desarrollo del artículo 27 de la Constitución Española, a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones de los poderes públicos en esta materia.

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 18 de marzo de 2025,

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, vinculados a los Grados D, y que se adscriben a la siguiente familia profesional:

Familia Profesional: Hostelería y Turismo.

a) Técnico 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 de Técnico Básico en Cocina y Restauración.

b) Técnico 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 de Técnico Básico en Alojamiento y Lavandería.

c) Técnico 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 de Técnico 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 el Real Decreto 1255/2009, de 24 de julio, por el 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.

Artículo 2. Establecimiento de los grados C, B y A del título de Técnico 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), así como los certificados de competencia recogidos en el anexo II, apartado a) y las acreditaciones parciales de competencia recogidas 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), así como los certificados de competencia recogidos en el anexo II, apartado b) y las acreditaciones parciales de competencia recogidas 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), así como los certificados de competencia recogidos en el anexo II, apartado c) y las acreditaciones parciales de competencia recogidas en el anexo III.

Artículo 3. Establecimiento de los grados C, B y A del título de Técnico 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), así como los certificados de competencia recogidos en el anexo II, apartado d) y las acreditaciones parciales de competencia recogidas 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), así como los certificados de competencia recogidos en el anexo II, apartado e) y las acreditaciones parciales de competencia recogidas en el anexo III.

Artículo 4. Establecimiento de los grados C, B y A del título de Técnico 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), así como los certificados de

competencia recogidos en el anexo II, apartado f) y las acreditaciones parciales de competencia recogidas 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), así como los certificados de competencia recogidos en el anexo II, apartado g) y las acreditaciones parciales de competencia recogidas en el anexo III.

Artículo 5. Establecimiento de los grados C, B y A 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), así como los certificados de competencia recogidos en el anexo II, apartado h) y las acreditaciones parciales de competencia recogidas 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), así como los certificados de competencia recogidos en el anexo II, apartado i) y las acreditaciones parciales de competencia recogidas en el anexo III.

3. Se establece el certificado profesional HOT_C_003_4B. Cocina gastronómica, que figura en el anexo I, apartado j), así como los certificados de competencia recogidos en el anexo II, apartado j) y las acreditaciones parciales de competencia recogidas en el anexo III.

Artículo 6. Establecimiento de los grados C, B y A 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), así como los certificados de competencia recogidos en el anexo II, apartado k) y las acreditaciones parciales de competencia recogidas 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), así como los certificados de competencia recogidos en el anexo II, apartado l) y las acreditaciones parciales de competencia recogidas en el anexo III.

3. Se establece el certificado profesional HOT_C_006_4B. Servicios en bar y cafetería, que figura en el anexo I, apartado m), así como los certificados de competencia recogidos en el anexo II, apartado m) y las acreditaciones parciales de competencia recogidas en el anexo III.

Artículo 7. Establecimiento de los grados C, B y A 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 n), así como los certificados de competencia recogidos en el anexo II, apartado n) y las acreditaciones parciales de competencia recogidas 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 ñ), así como los certificados de competencia recogidos en el anexo II, apartado ñ) y las acreditaciones parciales de competencia recogidas 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 o), así como los certificados de competencia recogidos en el anexo II, apartado o) y las acreditaciones parciales de competencia recogidas en el anexo III.

Artículo 8. *Establecimiento de los grados C, B y A 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 p), así como los certificados de competencia recogidos en el anexo II, apartado p) y las acreditaciones parciales de competencia recogidas 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 q), así como los certificados de competencia recogidos en el anexo II, apartado q) y las acreditaciones parciales de competencia recogidas en el anexo III.

3. Se establece el certificado profesional HOT_C_006_5B. Agente de viajes, que figura en el anexo I, apartado r), así como los certificados de competencia recogidos en el anexo II, apartado r) y las acreditaciones parciales de competencia recogidas en el anexo III.

Artículo 9. *Establecimiento de los grados C, B y A 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 turística, que figura en el anexo I, apartado s), así como los certificados de competencia recogidos en el anexo II, apartado s) y las acreditaciones parciales de competencia recogidas 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 t), así como los certificados de competencia recogidos en el anexo II, apartado t) y las acreditaciones parciales de competencia recogidas en el anexo III.

Artículo 10. *Establecimiento de los grados C, B y A 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 u), así como los certificados de competencia recogidos en el anexo II, apartado u) y las acreditaciones parciales de competencia recogidas 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 v), así como los certificados de competencia recogidos en el anexo II, apartado v) y las acreditaciones parciales de competencia recogidas 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 w), así como los certificados de competencia recogidos en el anexo II, apartado w) y las acreditaciones parciales de competencia recogidas en el anexo III.

Artículo 11. *Establecimiento de los grados C, B y A 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 x), así como los certificados de competencia recogidos en el anexo II, apartado x) y las acreditaciones parciales de competencia recogidas en el anexo III.

2. Se establece el certificado profesional HOT_C_013_5B. Sumillería, que figura en el anexo I, apartado y), así como los certificados de competencia recogidos en el anexo II, apartado y) y las acreditaciones parciales de competencia recogidas en el anexo III.

3. Se establece el certificado profesional HOT_C_014_5B. Dirección en restauración, que figura en el anexo I, apartado z), así como los certificados de competencia recogidos en el anexo II, apartado z) y las acreditaciones parciales de competencia recogidas en el anexo III.

Artículo 12. *Profesorado, Personal Formador y Personal Experto.*

Para impartir las ofertas de formación profesional contenidas en este real decreto, será necesario reunir uno de los siguientes requisitos:

a) Disponer del título de grado universitario, licenciatura, diplomatura, ingeniería, ingeniería técnica, arquitectura, arquitectura técnica, o titulación equivalente o, si procede, la titulación de Formación Profesional que, a efectos de docencia, se determine, de acuerdo con la normativa que regule cada grado. En todo caso, se exigirá que las titulaciones citadas incorporen en sus planes de estudio contenidos vinculados con los resultados de aprendizaje de la formación a impartir. Además, deberán 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, un 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 recogidas en los reales decretos de establecimiento de los títulos, sin perjuicio de la normativa de aplicación en materia de incompatibilidades. La atribución docente para el módulo profesional 1782. Prevención de riesgos laborales será la especialidad de Formación y Orientación Laboral del cuerpo de Catedráticos de Enseñanza Secundaria o de Profesores de Enseñanza Secundaria.

c) Tener experiencia profesional de, al menos, cuatro años ajustada a los estándares de competencias 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.

Artículo 13. *Requisitos para la realización de la estancia en empresa u organismo equiparado.*

1. De acuerdo con lo establecido en el artículo 9.6.e) del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional, el inicio de la estancia en la empresa u organismo equiparado requerirá haber superado la formación en prevención de riesgos laborales, sin perjuicio de lo establecido en los párrafos d) y e) del artículo 153.2 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.

2. En los grados C que figuran en el anexo I, la formación establecida en el módulo profesional 1782. Prevención de riesgos laborales recogido en el anexo IV, que debe incluir obligatoriamente el contenido mínimo del programa de formación prescrito en el anexo IV del Real Decreto 39/1997, de 17 de enero, por el que se aprueba el

Reglamento de los Servicios de Prevención, y de cualquier otra normativa legal vigente para un ámbito sectorial concreto, capacita para llevar a cabo responsabilidades profesionales equivalentes a las que precisan las actividades de nivel básico en prevención de riesgos laborales establecidas en el artículo 35 del citado real decreto. La programación didáctica de dicho módulo deberá igualmente ajustarse a la distribución horaria que figura en anexo IV del Real Decreto 39/1997, de 17 de enero.

3. Sin perjuicio de lo anterior, el resto de los módulos profesionales podrá contribuir a la capacitación prevista en el apartado 2, siempre y cuando se garantice que las horas se imparten con el contenido y la distribución establecida en el anexo IV del Real Decreto 39/1997, de 17 de enero.

Artículo 14. *Duración.*

1. Las administraciones competentes deberán determinar la duración de los grados A, B y C vinculados a grados D de los que tuvieran desarrollo autonómico, estableciendo la misma duración horaria para cada módulo profesional en el ámbito autonómico, con independencia del grado en el que se integren.

2. La duración orientativa que figura en el apartado 1. Identificación de cada uno de los grados C establecidos en el anexo I tendrá carácter prescriptivo para las acciones formativas desarrolladas en el ámbito de gestión del Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes.

3. La duración de los grados B y A que figura en los anexos II y III tendrá carácter prescriptivo para las acciones formativas desarrolladas en el ámbito de gestión del Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes (MEFD).

4. En el supuesto de que una administración competente implantara una acción formativa de grado A, B o C vinculada a un grado D y no tuviera concreción curricular autonómica de este último, la duración de cada grado C, B y A atenderá a la duración a que se refieren los apartados 1 y 2, respectivamente.

5. En el caso de que un grado C incluyese un módulo profesional que no formara parte del currículo básico del grado D, la duración atenderá a la que figura para el ámbito de gestión del Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes.

Artículo 15. *Espacios y equipamientos mínimos para la impartición de los grados A y B.*

1. Las administraciones podrán ajustar y limitar los requisitos de espacios y equipamientos regulados para las formaciones de mayor amplitud a los referidos estrictamente al módulo profesional específico de la oferta de Grado B, sin que se requiera el cumplimiento de la totalidad de requisitos previstos para los grados C o D en que estén incluidos.

2. Las administraciones podrán ajustar y limitar los requisitos de espacios y equipamientos previstos a los referidos estrictamente a los resultados de aprendizaje específicos de la oferta de Grado A, sin que se requiera el cumplimiento de la totalidad de requisitos previstos para los grados B, C o D en que están incluidos.

Artículo 16. *Acceso.*

1. Para acceder a un certificado profesional se requerirá lo indicado en los artículos 75 y 76 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.

2. Para acceder a un certificado de competencia se requerirá lo indicado en el artículo 61 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.

3. Para acceder a una acreditación parcial de competencia se requerirá lo indicado en el artículo 54.4 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.

Artículo 17. *Titulación y efectos.*

1. La titulación de un certificado profesional atenderá a lo indicado en el artículo 79 del Real Decreto 659/2023, 18 de julio.

2. La titulación de un certificado de competencia atenderá a lo indicado en el artículo 64 del Real Decreto 659/2023, 18 de julio.

3. La titulación de acreditación parcial de competencia atenderá a lo indicado en el artículo 57 del Real Decreto 659/2023, 18 de julio.

Artículo 18. Exención del periodo de formación en empresa u organismo equiparado.

Podrán quedar exentos del periodo de formación en empresa quienes acrediten una experiencia laboral que se corresponda con la formación cursada. Será la administración competente, a instancia del centro de formación, quien decida la exención en los términos previstos en el artículo 131 del Real Decreto 659/2023, de 18 de julio.

Artículo 19. Correspondencia de los módulos profesionales con los estándares de competencias profesionales para su acreditación, convalidación o exención.

La relación de los módulos profesionales con los Estándares de Competencias Profesionales del Catálogo de Estándares de Competencias Profesionales incluidos en cualquiera de las ofertas será la que figura en los reales decretos de establecimiento de los títulos.

Artículo 20. Accesibilidad universal en estas ofertas formativas.

1. Las administraciones competentes incluirán en el currículo de la oferta formativa incluida en este real decreto los elementos necesarios para garantizar que las personas que la 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 dicha oferta formativa en las condiciones establecidas en el artículo 16 y 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, y en el artículo 21 del Real Decreto 193/2023, de 21 de marzo, por el que se regulan las condiciones básicas de accesibilidad y no discriminación de las personas con discapacidad para el acceso y utilización de los bienes y servicios a disposición del público.

Disposición adicional primera. Regulación del ejercicio de la profesión.

1. Los grados C establecidos en este real decreto no constituyen una regulación del ejercicio de profesión regulada alguna.

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

Disposición adicional segunda. Modalidad presencial, semipresencial y virtual.

Cualquier oferta formativa contenida en este real decreto podrá ofertarse en modalidad presencial, semipresencial y virtual, siempre que se garantice que el alumnado pueda conseguir los resultados de aprendizaje de los módulos profesionales, conforme a los principios de diseño para todas las personas y accesibilidad universal. Para ello, las administraciones competentes adoptarán las medidas necesarias y dictarán las instrucciones precisas 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.

Disposición adicional tercera. *Certificación de la formación en Prevención de riesgos laborales.*

Los centros del Sistema de Formación Profesional emitirán, una vez comprobada la superación de la formación en prevención de riesgos laborales, un documento acreditativo de cumplir con lo establecido en el artículo 9.6.e) del Real decreto 659/2023, de 18 de julio.

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 y normas básicas para el desarrollo del artículo 27 de la Constitución Española, a fin de garantizar el cumplimiento de las obligaciones de los poderes públicos en esta materia.

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 18 de marzo de 2025.

FELIPE R.

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: Técnico Básico en Cocina y Restauración.
- Nivel: 1.
- Duración orientativa: 560 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 todas las personas 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 Competencias Profesionales del Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales incluidos en este certificado profesional

Los Estándares de Competencias Profesionales 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:

- Ayudantes/as o auxiliares de cocina.
- Auxiliares o ayudantes/as de cocina en establecimientos donde la oferta esté compuesta por elaboraciones sencillas y rápidas (tapas, platos combinados, entre otros).
- Ayudantes/as de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

6. Espacios y equipamientos mínimos

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 y taller de cocina y office, cuyos requisitos y consideraciones generales serán los indicados en los reales decretos de establecimiento de los títulos.

Equipamientos mínimos

Aula polivalente.	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
Taller de cocina y office.	Generadores de calor. Generadores de frío. Batería de cocina. Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entre otros. Material neutro: mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros.

7. Módulos profesionales del Certificado Profesional

Módulos Profesionales.
3034. Técnicas elementales de preelaboración.
3035. Procesos básicos de producción culinaria.
3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
1782. Prevención de riesgos laborales.

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: Técnico Básico en Cocina y Restauración.
- Nivel: 1.
- Duración orientativa: 700 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, asistiendo en los procesos y atención a la clientela, 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 preservicio 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 todas las personas 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 Competencias Profesionales del Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales incluidos en este certificado profesional

Los Estándares de Competencias Profesionales 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:

- Auxiliares o ayudantes/as de camarero/a en sala.
- Auxiliares o ayudantes/as de camarero/a en bar-cafetería.
- Auxiliares o ayudantes/as de barmen/barwomen.
- Ayudantes/as de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

6. Espacios y equipamientos mínimos

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 y taller de restaurante y bar, cuyos requisitos y consideraciones generales serán los indicados en los reales decretos de establecimiento de los títulos.

Equipamientos mínimos

Aula polivalente.	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
Taller de restaurante y bar.	Generadores de frío. Cafetera automática. Material electromecánico (batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, entre otros). Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros) Material para: cafetería, bar, coctelería, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala. Equipos y medios de seguridad.

7. Módulos profesionales del Certificado Profesional

Módulos Profesionales
3005. Atención al cliente.
3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
3037. Técnicas elementales de servicio.
3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.
1782. Prevención de riesgos laborales.

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: Técnico Básico en Cocina y Restauración.

- Nivel: 1.
- Duración orientativa: 455 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 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 a la clientela 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 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 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 todas las personas 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 Competencias Profesionales del Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales incluidos en este certificado profesional*

Los Estándares de Competencias Profesionales 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:

- Auxiliares o ayudantes/as de camarero/a en sala.
- Auxiliares o ayudantes/as de camarero/a en bar-cafetería.
- Auxiliares o ayudantes/as de barmen/barwomen.
- Ayudantes/as de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

6. *Espacios y equipamientos mínimos*

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 y taller de restaurante y bar, cuyos requisitos y consideraciones generales serán los indicados en los reales decretos de establecimiento de los títulos.

Equipamientos mínimos

Aula polivalente.	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
Taller de restaurante y bar.	Generadores de frío. Cafetera automática. Material electromecánico (batidoras, licuadoras, picadoras de hielo, exprimidores, entre otros). Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros) Material para: cafetería, bar, coctelería, servicio de comidas, servicio de bebidas y sala. Equipos y medios de seguridad.
Taller de cocina y office.	Generadores de calor. Generadores de frío. Batería de cocina. Material electromecánico: cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entre otros. Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros).

7. Módulos profesionales del Certificado Profesional

Módulos Profesionales
3005. Atención al cliente.
3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.
1782. Prevención de riesgos laborales.

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: Técnico Básico en Alojamiento y Lavandería.
- Nivel: 1.
- Duración orientativa: 705 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 estos, 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 a la clientela, 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 todas las personas 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 Competencias Profesionales del Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales incluidos en este certificado profesional

Los Estándares de Competencias Profesionales 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:

- Camareros/as de pisos, en establecimientos de alojamiento turístico sea cual sea su tipología, modalidad o categoría.
- Valets o mozos/as de habitaciones.
- Auxiliares de pisos y limpieza.
- Auxiliares de lavandería y lencería en establecimientos de alojamiento.

6. Espacios y equipamientos mínimos

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 y taller de lavandería y costura,

cuyos requisitos y consideraciones generales serán los indicados en los reales decretos de establecimiento de los títulos.

Equipamientos mínimos

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.

7. Módulos profesionales del Certificado Profesional

Módulos Profesionales
3005. Atención al cliente.
3130. Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamiento.
3131. Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento.
1782. Prevención de riesgos laborales.

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: Técnico Básico en Alojamiento y Lavandería.
- Nivel: 1.
- Duración orientativa: 840 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 a la clientela, 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 todas las personas 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 Competencias Profesionales del Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales incluidos en este certificado profesional

Los Estándares de Competencias Profesionales 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:

- Auxiliares de lavandería y lencería en establecimientos de alojamiento.
- Operadores/as de máquinas lavadoras y secadoras de prendas.
- Operadores/as de máquinas y equipos de planchado de prendas.

6. Espacios y equipamientos mínimos

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 y taller de lavandería y costura, cuyos requisitos y consideraciones generales serán los indicados en los reales decretos de establecimiento de los títulos.

Equipamientos mínimos

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.

7. Módulos profesionales del Certificado Profesional

Módulos Profesionales
3005. Atención al cliente.
3131. Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento.
3077. Materiales y productos textiles.
3093. Lavado y secado de ropa.
3094. Planchado y embolsado de ropa.
1782. Prevención de riesgos laborales.

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: Técnico Básico en Actividades de Panadería y Pastelería.
- Nivel: 1.
- Duración orientativa: 740 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 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 todas las personas 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 Competencias Profesionales del Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales incluidos en este certificado profesional

Los Estándares de Competencias Profesionales 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:

- Auxiliares de panadería y bollería.
- Auxiliares de pastelería.

6. Espacios y equipamientos mínimos

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 y taller de panadería y pastelería, cuyos requisitos y consideraciones generales serán los indicados en los reales decretos de establecimiento de los títulos.

Equipamientos mínimos

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 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.

7. Módulos profesionales del Certificado Profesional

Módulos Profesionales
3007. Procesos básicos de panadería.
3017. Procesos básicos de pastelería.
1782. Prevención de riesgos laborales.

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: Técnico Básico en Actividades de Panadería y Pastelería.
- Nivel: 1.
- Duración orientativa: 560 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 todas las personas 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 Competencias Profesionales del Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales incluidos en este certificado profesional

Los Estándares de Competencias Profesionales 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:

- Auxiliares de almacén de panadería y pastelería.
- Empleados/as de establecimiento de panadería y pastelería.
- Auxiliares de almacén.
- Auxiliares de venta.

6. Espacios y equipamientos mínimos

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 y taller de panadería y pastelería, cuyos requisitos y consideraciones generales serán los indicados en los reales decretos de establecimiento de los títulos.

Equipamientos mínimos

Aula polivalente.	Ordenadores instalados en red, sistema 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.

7. Módulos profesionales del Certificado Profesional

Módulos Profesionales
3005. Atención al cliente.
3026. Dispensación en panadería y pastelería.
3133. Operaciones auxiliares en la industria alimentaria.
1782. Prevención de riesgos laborales.

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 orientativa: 720 horas.
- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.

- Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación: P-3.5.1.
- 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) 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 todas las personas 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 Competencias Profesionales del Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales incluidos en este certificado profesional

Los Estándares de Competencias Profesionales incluidos en este certificado profesional son:

UC0260_2: Preelaborar y conservar toda clase 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:

- Cocineros/as.
- Jefes/as de partida.
- Empleados/as de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

6. Espacios y equipamientos mínimos

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 y taller de cocina, cuyos requisitos y consideraciones generales serán los indicados en los reales decretos de establecimiento de los títulos.

Equipamientos mínimos

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

7. Módulos profesionales del Certificado Profesional

Módulos Profesionales
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
0046. Preelaboración y conservación de alimentos.
0047. Técnicas culinarias.
1782. Prevención de riesgos laborales.

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 orientativa: 680 horas.
- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación: P-3.5.1.
- 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) 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 todas las personas 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 Competencias Profesionales del Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales incluidos en este certificado profesional

Los Estándares de Competencias Profesionales 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.

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

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:

- Jefes/as de partida.
- Empleados/as de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

6. Espacios y equipamientos mínimos

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 y taller de panadería y repostería, cuyos requisitos y consideraciones generales serán los indicados en los reales decretos de establecimiento de los títulos.

Equipamientos mínimos

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

7. Módulos profesionales del Certificado Profesional

Módulos Profesionales
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.
0028. Postres en restauración.
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
0045. Ofertas gastronómicas.
1782. Prevención de riesgos laborales.

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 orientativa: 520 horas.

- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación: P-3.5.1.
- 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, 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) 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 todas las personas 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 Competencias Profesionales del Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales incluidos en este certificado profesional

Los Estándares de Competencias Profesionales incluidos en este certificado profesional son:

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

UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno 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:

- Cocineros/as.
- Jefes/as de partida.
- Empleados/as de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

6. Espacios y equipamientos mínimos

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 y taller de cocina, cuyos requisitos y consideraciones generales serán los indicados en los reales decretos de establecimiento de los títulos.

Equipamientos mínimos

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

7. Módulos profesionales del Certificado Profesional

Módulos Profesionales
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
0045. Ofertas gastronómicas.
0048. Productos culinarios.
1782. Prevención de riesgos laborales.

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 orientativa: 740 horas.
- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación: P-3.5.1.
- 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 a la clientela 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:

- Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se debe llevar a cabo en restaurante, a partir de la información recibida.
- Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas en condiciones idóneas, para su uso posterior en restaurante.
- Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios.
- 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) 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 todas las personas 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 Competencias Profesionales del Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales incluidos en este certificado profesional

Los Estándares de Competencias Profesionales 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:

- Jefes/as de rango.
- Empleados/as de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Auxiliares de servicios en medios de transporte.

6. Espacios y equipamientos mínimos

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 y taller de restaurante, cuyos requisitos y consideraciones generales serán los indicados en los reales decretos de establecimiento de los títulos.

Equipamientos mínimos

Aula polivalente.	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales.
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. Uillaje 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 (mulettones, manteles, cubremanteles, servilletas, tiras, litos, paños,...). Deberán estar físicamente delimitados: Almacenillo de restaurante. Offices. Vestuarios. Sanitarios.

7. Módulos profesionales del Certificado Profesional

Módulos Profesionales
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
0151. Operaciones básicas en restaurante.
0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.
0156. Inglés profesional (GM).
1782. Prevención de riesgos laborales.

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 orientativa: 520 horas.
- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación: P-3.5.1.
- 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 a la clientela 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 uso posterior.
- 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) 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 todas las personas 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 Competencias Profesionales del Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales incluidos en este certificado profesional*

Los Estándares de Competencias Profesionales 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:

- Ayudantes/as de sumiller.
- Auxiliares de servicios en medios de transporte.
- Empleados/as de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.

6. *Espacios y equipamientos mínimos*

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 y aula de catas, cuyos requisitos y consideraciones generales serán los indicados en los reales decretos de establecimiento de los títulos.

Equipamientos mínimos

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

7. Módulos profesionales del Certificado Profesional

Módulos Profesionales
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
0045. Ofertas gastronómicas.
0154. El vino y su servicio.
0155. Técnicas de comunicación en restauración.
0156. Inglés profesional (GM).
1782. Prevención de riesgos laborales.

m) CERTIFICADO PROFESIONAL: SERVICIOS EN BAR Y CAFETERÍA.

1. Identificación

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

- Denominación: Servicios en bar y cafetería.
- Código: HOT_C_006_4B.
- Título de Formación Profesional asociado: Técnico en Servicios en Restauración.
- Nivel: 2.
- Duración orientativa: 710 horas.
- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación: P-3.5.1.
- 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 a la clientela en el ámbito de la restauración en el subsector de los bares y cafeterías o similares, 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:

- Elegir el tipo de servicio de alimentos y bebidas que se debe llevar a cabo en bares y cafeterías o similares, a partir de la información recibida.
- Recepcionar, almacenar y distribuir materias primas, géneros y material, entre otros, en condiciones idóneas, para su uso posterior en bares y cafeterías o similares.
- Preparar espacios, maquinaria, útiles y herramientas para la puesta a punto de las distintas unidades de producción y/o prestación de servicios en bares y cafeterías o similares.
- Ejecutar los procesos y operaciones de preservicio y/o postservicio en bares y cafeterías o similares, 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.
- 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) 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 todas las personas 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 Competencias Profesionales del Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales incluidos en este certificado profesional

Los Estándares de Competencias Profesionales 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.

UC2299_2: Preparar y servir bebidas distintas a vinos.

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:

- Barmen/barwomen.
- Camareros/as de barra y/o dependientes/as de cafetería.
- Empleados/as de economato de unidades de producción y servicio de alimentos y bebidas.
- Auxiliares de servicios en medios de transporte.

6. Espacios y equipamientos mínimos

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 y taller de bar y cafetería, cuyos requisitos y

consideraciones generales serán los indicados en los reales decretos de establecimiento de los títulos.

Equipamientos mínimos

Aula polivalente.	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales.
Taller de bar y cafetería.	<p>Mobiliario de Bar-Cafetería (mesas, sillas, muebles auxiliares,...).</p> <p>Generadores de frío (cámaras de refrigeración, de congelación, fuente de soda,...).</p> <p>Mobiliario de apoyo de acero inoxidable (mueble cafetero, para la plancha, estanterías para la barra y almacenillo,...).</p> <p>Fregadero acero inoxidable con escurridor.</p> <p>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> <p>Generadores de calor (plancha de cafetería eléctrica con un fogón y campana extractora, tostadora con estantes, microondas, freidora).</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 (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, y otros).</p> <p>Deberán estar físicamente delimitados:</p> <p>Almacenillo de Bar-Cafetería.</p> <p>Vestuarios.</p> <p>Sanitarios.</p> <p>Office.</p>

7. Módulos profesionales del Certificado Profesional

Módulos Profesionales
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
0150. Operaciones básicas en bar-cafetería.
0152. Servicios en bar-cafetería.
0156. Inglés profesional (GM).
1782. Prevención de riesgos laborales.

n) 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 orientativa: 690 horas.
- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación: P- 4.5.3.
- 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 y prestar el servicio en el área de alojamientos, asegurando la satisfacción de la clientela.

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 todas las personas 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 Competencias Profesionales del Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales incluidos en este certificado profesional*

Los Estándares de Competencias Profesionales acreditados en este certificado profesional son:

UC0264_3: Realizar las actividades propias de la recepción.

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.

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

(*) Para la acreditación completa del Estándar de Competencia UC1067_3: Definir y organizar los procesos del departamento de pisos y prestar atención al cliente, además del módulo profesional 0172. Protocolo y relaciones públicas incluido en este grado C, se necesitan el módulo profesional 0175. Gestión del departamento de pisos y el módulo profesional 0177. Recursos humanos en el alojamiento.

UC0263_3: Ejecutar y controlar el desarrollo de acciones comerciales y reservas. (*)

(*) Para la acreditación completa del Estándar de Competencia UC0263_3: Ejecutar y controlar el desarrollo de acciones comerciales y reservas, además del módulo profesional 0176. Recepción y reservas incluido en este grado C, se necesitan el módulo profesional 0173. Marketing turístico y el módulo profesional 0171. Estructura del mercado turístico.

UC0265_3: Gestionar departamentos del área de alojamiento. (*)

(*) Para la acreditación completa del Estándar de Competencia UC0265_3: Gestionar departamentos del área de alojamiento, además del módulo profesional 0176. Recepción y reservas incluido en este grado C, se necesitan el módulo profesional 0175. Gestión del departamento de pisos y el módulo profesional 0177. Recursos humanos en el alojamiento.

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:

- Jefes/as de recepción.
- Encargados/as de reservas.
- Jefes/as de reservas.
- Coordinadores/as de calidad.
- Gestores/as de alojamiento en casas rurales.

6. *Espacios y equipamientos mínimos*

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 y aula de alojamiento, cuyos requisitos y consideraciones generales serán los indicados en los reales decretos de establecimiento de los títulos.

Equipamientos mínimos

Aula polivalente.	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
Aula de recepción.	Fotocopiadora. Ordenador. Impresora. 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.

7. Módulos profesionales del Certificado Profesional

Módulos Profesionales
0172. Protocolo y relaciones públicas.
0174. Dirección de alojamientos turísticos.
0176. Recepción y reservas.
0179. Inglés profesional (GS).
1782. Prevención de riesgos laborales.

ñ) 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 orientativa: 780 horas.
- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación: P- 4.5.3.
- 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 y prestar el servicio propio del área de alojamiento, asegurando la satisfacción de la clientela.

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) 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 todas las personas 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 Competencias Profesionales del Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales incluidos en este certificado profesional

Los Estándares de Competencias Profesionales 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.

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.

UC0264_3: Realizar las actividades propias de la recepción. (*)

(*) Para la acreditación completa del Estándar de Competencia UC0264_3: Realizar las actividades propias de la recepción, además del módulo profesional 0172. Protocolo y relaciones públicas incluido en este grado C, se necesita el módulo profesional 0176. Recepción y reservas.

UC0265_3: Gestionar departamentos del área de alojamiento. (*)

(*) Para la acreditación completa del Estándar de Competencia UC0265_3: Gestionar departamentos del área de alojamiento, además del módulo profesional 0175. Gestión del departamento de pisos y el módulo profesional 0177. Recursos humanos en el alojamiento incluidos en este grado C, se necesita el módulo profesional 0176. Recepción y reservas.

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:

- Gobernantes/as o encargados/as general del servicio de pisos y limpieza.
- Subgobernantes/as o encargados/as de sección del servicio de pisos y limpieza.
- Gestores/as de alojamiento en residencias, hospitales y similares.

6. Espacios y equipamientos mínimos

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 y aula de alojamiento, cuyos requisitos y consideraciones generales serán los indicados en los reales decretos de establecimiento de los títulos.

Equipamientos mínimos

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. Esteras. Mesas de trabajo. Mobiliario de lavandería y lencería. Sillas. Material de decoración. Ordenador e impresora.
Aula de recepción.	Fotocopiadora. Ordenador. Impresora. 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.
----------------------	--

7. Módulos profesionales del Certificado Profesional

Módulos Profesionales
0172. Protocolo y relaciones públicas.
0174. Dirección de alojamientos turísticos.
0175. Gestión del departamento de pisos.
0177. Recursos humanos en el alojamiento.
0179. Inglés profesional (GS).
1782. Prevención de riesgos laborales.

o) 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 orientativa: 660 horas.
- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación: P- 4.5.3.
- Referencia del Marco Español de Cualificaciones para el aprendizaje permanente: 5B.

2. Competencia general

La competencia general de este certificado profesional consiste organizar y controlar establecimientos de alojamiento turístico controlando objetivos de los diferentes departamentos, acciones comerciales y los resultados económicos del establecimiento, prestando el servicio en el área de alojamiento y 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) 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 todas las personas 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 Competencias Profesionales del Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales incluidos en este certificado profesional

Los Estándares de Competencias Profesionales incluidos en este certificado profesional son:

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.

UC0264_3: Realizar las actividades propias de la recepción. (*)

(*) Para la acreditación completa del Estándar de Competencia UC0264_3: Realizar las actividades propias de la recepción, además del módulo profesional 0172. Protocolo y relaciones públicas incluido en este grado C, se necesitan el módulo profesional 0176. Recepción y reservas.

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

(*) Para la acreditación completa del Estándar de Competencia UC1067_3: Definir y organizar los procesos del departamento de pisos y prestar atención al cliente, además del módulo profesional 0172. Protocolo y relaciones públicas incluido en este grado C, se necesitan el módulo profesional 0175. Gestión del departamento de pisos y el módulo profesional 0177. Recursos humanos en el alojamiento.

UC0263_3: Ejecutar y controlar el desarrollo de acciones comerciales y reservas. (*)

(*) Para la acreditación completa del Estándar de Competencia UC0263_3: Ejecutar y controlar el desarrollo de acciones comerciales y reservas, además del módulo profesional 0171. Estructura del mercado turístico y el módulo profesional 0173. Marketing turístico incluidos en este grado C, se necesita el módulo profesional 0176. Recepción y reservas.

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:

- Coordinadores/as de eventos.
- Jefes/as de ventas en establecimientos de alojamientos turísticos.
- Comerciales de establecimientos de alojamientos turísticos.

6. Espacios y equipamientos mínimos

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 y aula de alojamiento, cuyos requisitos y consideraciones generales serán los indicados en los reales decretos de establecimiento de los títulos.

Equipamientos mínimos

Aula polivalente.	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
Aula de recepción.	Fotocopiadora. Ordenador. Impresora. 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.

7. Módulos profesionales del Certificado Profesional

Módulos Profesionales
0171. Estructura del mercado turístico.
0172. Protocolo y relaciones públicas.
0173. Marketing turístico.
0178. Comercialización de eventos.
0179. Inglés profesional (GS).
1782. Prevención de riesgos laborales.

p) 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 orientativa: 660 horas.
- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.

- Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación P- 4.5.3.
- 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 la clientela.

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 todas las personas 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 Competencias Profesionales del Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales incluidos en este certificado profesional

Los Estándares de Competencias Profesionales 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/as por cuenta propia que gestionan su propia agencia de viajes, o de trabajadores/as por

cuenta ajena que ejercen su actividad profesional como empleados/as o jefes/as de departamento en las áreas funcionales de:

- Administración.
- Reservas.
- Producto.

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

- Jefes/as de departamento en agencia de viajes.
- Consultores/as de viajes.
- Promotores/as comerciales de viajes y servicios turísticos.
- Empleados/as del departamento de «booking» o reservas.

6. Espacios y equipamientos mínimos

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 y aula de agencias/información turística, cuyos requisitos y consideraciones generales serán los indicados en los reales decretos de establecimiento de los títulos.

Equipamientos mínimos

Aula polivalente.	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
Aula de agencias/ información turística.	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.

7. Módulos profesionales del Certificado Profesional

Módulos Profesionales
0173. Marketing turístico.
0383. Destinos turísticos.
0397. Gestión de productos turísticos.
0179. Inglés profesional (GS).
1782. Prevención de riesgos laborales.

q) 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 orientativa: 620 horas.
- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación: P- 4.5.3.
- 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 la clientela.

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 al 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 todas las personas 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 Competencias Profesionales del Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales incluidos en este certificado profesional

Los Estándares de Competencias Profesionales 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/as por cuenta propia que gestionan su propia agencia de viajes o eventos, o de trabajadores/as por cuenta ajena que ejercen su actividad profesional como empleados/as 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:

- Jefes/as de departamento en agencia de viajes.
- Organizadores/as de eventos.

6. Espacios y equipamientos mínimos

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 y aula de agencias/información turística, cuyos requisitos y consideraciones generales serán los indicados en los reales decretos de establecimiento de los títulos.

Equipamientos mínimos

Aula polivalente.	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
Aula de agencias/ información turística.	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.

7. Módulos profesionales del Certificado Profesional

Módulos Profesionales
0171. Estructura del mercado turístico.
0172. Protocolo y relaciones públicas.
0397. Gestión de productos turísticos.
0179. Inglés profesional (GS).

Módulos Profesionales
0180. Segunda lengua extranjera.
1782. Prevención de riesgos laborales.

r) 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 orientativa: 910 horas.
- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación: P- 4.5.3.
- 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, asegurando la satisfacción de la clientela.

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 al 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 todas las personas 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 Competencias Profesionales del Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales incluidos en este certificado profesional

Los Estándares de Competencias Profesionales 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/as por cuenta propia que gestionan su propia agencia de viajes, o de trabajadores/as por cuenta ajena que ejercen su actividad profesional como empleados/as o jefes/as 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:

- Jefes/as de oficina de agencia de viajes.
- Jefes/as de departamento en agencia de viajes.
- Agentes de viajes.
- Consultores/as de viajes.
- Vendedores/as de servicios de viaje y viajes programados.
- Promotores/as comerciales de viajes y servicios turísticos.
- Empleados/as del departamento de «booking» o reservas.

6. Espacios y equipamientos mínimos

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 y aula de agencias/información turística, cuyos requisitos y consideraciones generales serán los indicados en los reales decretos de establecimiento de los títulos.

Equipamientos mínimos

Aula polivalente.	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
Aula de agencias/ información turística.	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.

7. Módulos profesionales del Certificado Profesional

Módulos Profesionales
0383. Destinos turísticos.
0398. Venta de servicios turísticos.
0399. Dirección de entidades de intermediación turística.
0179. Inglés profesional. (GS).
0180. Segunda lengua extranjera.
1782. Prevención de riesgos laborales.

s) 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 turística.
- Código: HOT_C_007_5B.
- Título de Formación Profesional asociado: Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas.
- Nivel: 3.
- Duración orientativa: 790 horas.
- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación: P- 4.5.3.
- 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 y clientela en los destinos turísticos, así como en 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 todas las personas 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 Competencias Profesionales del Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales incluidos en este certificado profesional

Los Estándares de Competencias Profesionales 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:

- Guías locales.
- Guías acompañantes.
- Guías en emplazamientos de bienes de interés cultural.
- Azafatos/as/Asistente/as en medios de transporte terrestre o marítimo.
- Asistentes/as en terminales (estaciones, puertos y aeropuertos).
- Encargados/as de facturación en terminales de transporte.

6. Espacios y equipamientos mínimos

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 y aula de agencias/información turística, cuyos requisitos y consideraciones generales serán los indicados en los reales decretos de establecimiento de los títulos.

Equipamientos mínimos

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

7. Módulos profesionales del Certificado Profesional

Módulos Profesionales
0383. Destinos turísticos.
0384. Recursos turísticos.
0386. Procesos de guía y asistencia turística.
0179. Inglés profesional (GS).
0180. Segunda lengua extranjera.
1782. Prevención de riesgos laborales.

t) 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 orientativa: 910 horas.
- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación: P- 4.5.3.
- 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 viajeros/as y clientela 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 todas las personas 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 Competencias Profesionales del Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales incluidos en este certificado profesional

Los Estándares de Competencias Profesionales incluidos en este certificado profesional son:

- UC1074_3: Gestionar información turística.
- UC1075_3: Crear, promocionar y gestionar servicios y productos turísticos locales.
- 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, 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:

- Informadores/as turístico.
- Jefes/as de oficinas de información.
- Promotores/as turístico.
- Técnicos/as de empresa de consultoría turística.
- Agentes de desarrollo turístico local.

6. Espacios y equipamientos mínimos

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 y aula de agencias/información turística, cuyos requisitos y consideraciones generales serán los indicados en los reales decretos de establecimiento de los títulos.

Equipamientos mínimos

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

7. Módulos profesionales del Certificado Profesional

Módulos Profesionales
0173. Marketing turístico.
0179. Inglés profesional (GS).
0180. Segunda lengua extranjera.
0384. Recursos turísticos.

Módulos Profesionales
0385. Servicios de información turística.
0387. Diseño de productos turísticos.
1782. Prevención de riesgos laborales.

u) 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 orientativa: 760 horas.
- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación: P-4.5.3.
- 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 producción y el servicio en cocina, determinando ofertas, 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) Adaptarse a las nuevas situaciones laborales originadas por cambios tecnológicos y organizativos en su actividad laboral.
- ñ) Cumplir las tareas propias de su nivel con autonomía y responsabilidad, efectuándolas de forma individual o como miembro de un equipo de trabajo.
- o) Comunicarse eficazmente, respetando la autonomía y competencia de las personas que intervienen en su ámbito de trabajo.
- p) Cumplir las normas de calidad, de accesibilidad universal y diseño para todas las personas que afectan a su actividad profesional.
- q) Actuar con espíritu emprendedor e iniciativa personal en la elección o aplicación de los procedimientos de su actividad profesional.
- r) 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 Competencias Profesionales del Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales incluidos en este certificado profesional

Los Estándares de Competencias Profesionales incluidos en este certificado profesional son:

- UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en 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.
- 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 este un hotel u otro tipo de alojamiento o establecimiento de restauración.

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

- Jefes/as de producción en cocina.
- Jefes/as de cocina.
- Segundos/as jefes/as de cocina.
- Jefes/as de operaciones de catering.
- Jefes/as de partida.
- Cocineros/as.

6. Espacios y equipamientos mínimos

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 y taller de cocina, cuyos requisitos y consideraciones generales serán los indicados en los reales decretos de establecimiento de los títulos.

Equipamientos mínimos

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, entre otros). Generadores de frío (cámaras de refrigeración de congelación, abatidores de temperatura, armarios frigoríficos, mesas refrigeradas, entre otros). Batería de cocina (material de cocción, de preparación y conservación, accesorios, entre otros). Material electromecánico (cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entre otros). Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros).

7. Módulos profesionales del Certificado Profesional

Módulos Profesionales
0500. Gestión de la producción en cocina.
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.
0502. Gastronomía y nutrición.
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
0179. Inglés profesional (GS).
1782. Prevención de riesgos laborales.

v) 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 orientativa: 790 horas.
- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación: P- 4.5.3.
- 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 en cocina, 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 todas las personas 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 Competencias Profesionales del Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales incluidos en este certificado profesional

Los Estándares de Competencias Profesionales 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.

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. (*)

(*) Para la acreditación completa de los Estándares de Competencias Profesionales UC2280_3 Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos y UC2282_3 Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento, además de los módulos profesionales 0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina y 0499. Procesos de elaboración culinaria, incluidos en este grado C, se necesita el módulo profesional 0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.

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:

- Jefes/as de producción en cocina.
- Jefes/as de cocina.
- Segundos/as jefes/as de cocina.
- Jefes/as de operaciones de catering.
- Jefes/as de partida.
- Cocineros/as.

6. Espacios y equipamientos mínimos

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 y taller de cocina, cuyos requisitos y consideraciones generales serán los indicados en los reales decretos de establecimiento de los títulos.

Equipamientos mínimos

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, entre otros). Generadores de frío (cámaras de refrigeración de congelación, abatidores de temperatura, armarios frigoríficos, mesas refrigeradas, entre otros). Batería de cocina (material de cocción, de preparación y conservación, accesorios, entre otros). Material electromecánico (cortadoras, picadoras, brazos trituradores, entre otros). Material neutro (mesas de trabajo, lavamanos, carros, estantes, campanas, armarios, entre otros).

7. Módulos profesionales del Certificado Profesional

Módulos Profesionales
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.
0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
0499. Procesos de elaboración culinaria.
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.
0179. Inglés profesional (GS).
1782. Prevención de riesgos laborales.

w) 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 orientativa: 520 horas.
- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación: P- 4.5.3.
- 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 y 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 y 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 todas las personas 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 Competencias Profesionales del Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales incluidos en este certificado profesional*

Los Estándares de Competencias Profesionales 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.

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. (*)

(*) Para la acreditación completa de los Estándares de Competencias Profesionales UC2280_3 Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos y UC2282_3 Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento, además del módulo profesional 0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina incluido en este grado C, se necesitan el módulo profesional 0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina y el módulo profesional 0499. Procesos de elaboración culinaria.

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 este un hotel u otro tipo de alojamiento o establecimiento de restauración.

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

- Jefes/as de partida.
- Cocineros/as.

6. *Espacios y equipamientos mínimos*

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 y taller de panadería y repostería, cuyos requisitos y consideraciones generales serán los indicados en los reales decretos de establecimiento de los títulos.

Equipamientos mínimos

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 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.

7. Módulos profesionales del Certificado Profesional

Módulos Profesionales
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.
0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.
0502. Gastronomía y nutrición.
1782. Prevención de riesgos laborales.

x) 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 orientativa: 780 horas.

- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación: P- 4.5.3.
- 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 a la clientela 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 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 todas las personas 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 Competencias Profesionales del Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales incluidos en este certificado profesional*

Los Estándares de Competencias Profesionales 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.

UC1103_3: Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración.

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

UC1110_3: Realizar los procesos de servicio especializado de vinos y de otras bebidas.

UC1098_3: Definir y planificar procesos de servicio en restauración.

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.

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:

- *Maîtres.*
- Jefes/as de sala.
- Encargados/as de bar-cafetería.
- Jefes/as de banquetes.
- Jefes/as de operaciones de catering.
- Encargados/as de economato y bodega.

6. *Espacios y equipamientos mínimos*

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 y taller de restaurante, cuyos requisitos y consideraciones generales serán los indicados en los reales decretos de establecimiento de los títulos.

Equipamientos mínimos

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

Taller de restaurante.	<p>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. Uillaje de Restaurante (cubertería especial, platos decorativos, cestillas paneras y fruterías, 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. 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). Deberán estar físicamente delimitados: Offices. Vestuarios. Sanitarios (Con duchas).</p>
------------------------	---

7. Módulos profesionales del Certificado Profesional

Módulos Profesionales
0179. Inglés profesional (GS).
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.
0502. Gastronomía y nutrición.
0510. Procesos de servicios en restaurante.
0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.
1782. Prevención de riesgos laborales.

y) 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 orientativa: 690 horas.
- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación: P- 4.5.3.
- 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 propios de la sumillería, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, cumpliendo 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, 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 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 todas las personas 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 Competencias Profesionales del Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales incluidos en este certificado profesional

Los Estándares de Competencias Profesionales 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.

UC1103_3: Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración.

UC1106_3: Catar vinos y otras bebidas propias de establecimientos de restauración y/o dedicados al comercio de productos delicatessen.

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.

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 una persona responsable jerárquicamente superior. 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:

- Sumilleres/as.
- Directores/as de alimentos y bebidas.
- Responsables de compra de bebidas.
- Encargados/as de economato y bodega.

6. Espacios y equipamientos mínimos

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 cata y taller de bar-cafetería, cuyos requisitos y

consideraciones generales serán los indicados en los reales decretos de establecimiento de los títulos.

Equipamientos mínimos

Aula polivalente.	Ordenadores instalados en red, cañón de proyección e internet. Medios audiovisuales. Software de aplicación.
Taller de cata.	Servicios auxiliares de agua y energía eléctrica. Ordenador, cañón de proyección e Internet. Paredes, suelos y desagües según normativa técnico-sanitaria vigente. Puestos individuales con pila y grifo de agua corriente y mobiliario de cata. Utillaje de cata. Estanterías. Kit de degüelle de Oporto. Kit de aromas de vino. Kit de defectos del vino. Luz blanca artificial. Equipos de frío. (Armario, Eurocave y cámaras de frío).
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, freidora, campana extractora, tostadora con estantes, microondas,...). 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 (lecheras, cafeteras, teteras, tablas de corte, cuchillos, exprimidores manuales, bandejas de limonada, portapajas, cubiteras, pinzas, servilleteros, coladores, boles, azucareros,...). Taquillas para vestuarios. Equipo de facturación (tpv táctil, con comanderos electrónicos). Cubos basura seleccionada. Ropa de Bar-Cafetería (tiras, paños,...). Deberán estar físicamente delimitados: Almacenillo de Bar-Cafetería. Vestuarios. Sanitarios.

7. Módulos profesionales del Certificado Profesional

Módulos Profesionales
0179. Inglés profesional (GS).
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.
0502. Gastronomía y nutrición.
0509. Procesos de servicios en bar-cafetería.
0511. Sumillería.
1782. Prevención de riesgos laborales.

z) 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 orientativa: 790 horas.
- Familia Profesional: Hostelería y Turismo.
- Referente en la Clasificación Internacional Normalizada de la Educación: P- 4.5.3.
- 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 alimentos y bebidas en restauración, determinando ofertas y recursos, controlando las actividades propias del aprovisionamiento, 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:

- Definir los productos y servicios que ofrece la empresa teniendo en cuenta los parámetros del proyecto estratégico.
- Diseñar los procesos de producción y servicio, determinar su estructura organizativa y los recursos necesarios, teniendo en cuenta los objetivos de la empresa.
- Determinar la oferta de servicios de alimentos y bebidas, realizando las fichas técnicas de producción, para fijar precios y estandarizar procesos.
- Programar actividades y organizar recursos, teniendo en cuenta las necesidades de producción y los objetivos prefijados.
- Realizar el aprovisionamiento, almacenaje y distribución de vinos, bebidas y otras materias primas, en condiciones idóneas, controlando la calidad y la documentación relacionada.
- 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 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 todas las personas 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 Competencias Profesionales del Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales incluidos en este certificado profesional

Los Estándares de Competencias Profesionales 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:

- Directores/as de alimentos y bebidas.
- Supervisores/as de restauración moderna.
- *Maîtres*.
- Jefes/as de sala.
- Jefes/as de banquetes.
- Jefes/as de operaciones de catering.

6. Espacios y equipamientos mínimos

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 y taller de restaurante, cuyos requisitos y consideraciones generales serán los indicados en los reales decretos de establecimiento de los títulos.

Equipamientos mínimos

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. 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, entre otros). Equipo de facturación (tpv con comanderos electrónicos). Ropa de Restaurante (muletones, manteles, cubre manteles, servilletas, tiras, paños.).

7. Módulos profesionales del Certificado Profesional

Módulos Profesionales
0179. Inglés profesional (GS).
0180. Segunda lengua extranjera.
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.

Módulos Profesionales
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.
1782. Prevención de riesgos laborales.

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	Certificado de Competencia en	Duración en el ámbito de gestión del MEFD 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.	215
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.	140

b) HOT_C_002_3B. SERVICIOS AUXILIARES EN RESTAURANTE Y BAR.

Formación a cursar	Certificado de Competencia en	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
3005. Atención al cliente.	HOT_B_3005. Atención al cliente.	105
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.	140
3037. Técnicas elementales de servicio.	HOT_B_3037. Técnicas elementales de servicio.	250
3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.	HOT_B_3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.	175

c) HOT_C_003_3B. SERVICIOS AUXILIARES EN CATERING Y COLECTIVIDADES.

Formación a cursar	Certificado de Competencia en	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
3005. Atención al cliente.	HOT_B_3005. Atención al cliente.	105
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.	140
3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.	HOT_B_3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.	180

d) HOT_C_004_3B. ACTIVIDADES BÁSICAS DEL DEPARTAMENTO DE PISOS.

Formación a cursar	Certificado de Competencia en	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
3005. Atención al cliente.	HOT_B_3005. Atención al cliente.	105
3130. Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamiento.	HOT_B_3130. Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamiento.	250
3131. Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento.	HOT_B_3131. Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento.	320

e) HOT_C_005_3B. ACTIVIDADES BÁSICAS DE LAVANDERÍA Y LENCERÍA.

Formación a cursar	Certificado de Competencia en	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
3005. Atención al cliente.	HOT_B_3005. Atención al cliente.	105
3131. Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento	HOT_B_3131. Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento.	320
3077. Materiales y productos textiles.	HOT_B_3077. Materiales y productos textiles.	105
3093. Lavado y secado de ropa.	HOT_B_3093. Lavado y secado de ropa.	140
3094. Planchado y embolsado de ropa.	HOT_B_3094. Planchado y embolsado de ropa.	140

f) HOT_C_006_3B. ACTIVIDADES BÁSICAS DE PANADERÍA Y PASTELERÍA.

Formación a cursar	Certificado de Competencia en	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
3017. Procesos básicos de pastelería.	HOT_B_3017. Procesos básicos de pastelería.	355

g) HOT_C_007_3B. VENTA EN PANADERÍA Y PASTELERÍA.

Formación a cursar	Certificado de Competencia en	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
3005. Atención al cliente	HOT_B_3005. Atención al cliente.	105
3133. Operaciones auxiliares en la industria alimentaria.	HOT_B_3133. Operaciones auxiliares en la industria alimentaria.	175

h) HOT_C_001_4B. COCINA.

Formación a cursar	Certificado de Competencia en	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	HOT_B_0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	100
0046. Preelaboración y conservación de alimentos.	HOT_B_0046. Preelaboración y conservación de alimentos.	290
0047. Técnicas culinarias.	HOT_B_0047. Técnicas culinarias.	300

i) HOT_C_002_4B. REPOSTERÍA EN RESTAURACIÓN.

Formación a cursar	Certificado de Competencia en	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	HOT_B_0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	160
0028. Postres en restauración.	HOT_B_0028. Postres en restauración.	290
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	HOT_B_0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	100
0045. Ofertas gastronómicas.	HOT_B_0045. Ofertas gastronómicas.	100

j) HOT_C_003_4B. COCINA GASTRONÓMICA.

Formación a cursar	Certificado de Competencia en	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	HOT_B_0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	100
0045. Ofertas gastronómicas.	HOT_B_0045. Ofertas gastronómicas.	100
0048. Productos culinarios.	HOT_B_0048. Productos culinarios.	290

k) HOT_C_004_4B. SERVICIOS EN RESTAURANTE.

Formación a cursar	Certificado de Competencia en	Duración en el ámbito de gestión del MEFD 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.	250
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	HOT_B_0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	100
0156. Inglés profesional (GM).	HOT_B_0156. Inglés profesional (GM).	70

l) HOT_C_005_4B. SERVICIO DE VINOS.

Formación a cursar	Certificado de Competencia en	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
0154. El vino y su servicio.	HOT_B_0154. El vino y su servicio.	120
0045. Ofertas gastronómicas.	HOT_B_0045. Ofertas gastronómicas.	100
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	HOT_B_0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	100
0156. Inglés profesional (GM)	HOT_B_0156. Inglés profesional (GM).	70

m) HOT_C_006_4B. SERVICIO EN BAR Y CAFETERÍA.

Formación a cursar	Certificado de Competencia en	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
0150. Operaciones básicas en bar-cafetería.	HOT_B_0150. Operaciones básicas en bar-cafetería.	290
0152. Servicios en bar-cafetería.	HOT_B_0152. Servicios en bar-cafetería.	220

Formación a cursar	Certificado de Competencia en	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	HOT_B_0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	100
0156. Inglés profesional (GM).	HOT_B_0156. Inglés profesional (GM).	70

n) HOT_C_001_5B. GESTIÓN DEL DEPARTAMENTO DE RECEPCIÓN Y RESERVAS EN ALOJAMIENTOS.

Formación a cursar	Certificado de Competencia en	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
0172. Protocolo y relaciones públicas.	HOT_B_0172. Protocolo y relaciones públicas.	100
0174. Dirección de alojamientos turísticos.	HOT_B_0174. Dirección de alojamientos turísticos.	290
0176. Recepción y reservas.	HOT_B_0176. Recepción y reservas.	200
0179. Inglés profesional (GM).	HOT_B_0179. Inglés profesional (GM).	70

ñ) HOT_C_002_5B. GESTIÓN DEL DEPARTAMENTO DE PISOS EN ALOJAMIENTOS.

Formación a cursar	Certificado de Competencia en	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
0172. Protocolo y relaciones públicas.	HOT_B_0172. Protocolo y relaciones públicas.	100
0174. Dirección de alojamientos turísticos.	HOT_B_0174. Dirección de alojamientos turísticos.	290
0175. Gestión del departamento de pisos.	HOT_B_0175. Gestión del departamento de pisos.	100
0177. Recursos humanos en el alojamiento.	HOT_B_0177. Recursos humanos en el alojamiento.	190
0179. Inglés profesional (GM).	HOT_B_0179. Inglés profesional (GM).	70

o) HOT_C_003_5B. COMERCIAL DE ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS.

Formación a cursar	Certificado de Competencia en	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
0171. Estructura del mercado turístico.	HOT_B_0171. Estructura del mercado turístico.	100
0172. Protocolo y relaciones públicas.	HOT_B_0172. Protocolo y relaciones públicas.	100

Formación a cursar	Certificado de Competencia en	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
0173. Marketing turístico	HOT_B_0173. Marketing turístico.	170
0178. Comercialización de eventos	HOT_B_0178. Comercialización de eventos.	190
0179. Inglés profesional (GM).	HOT_B_0179. Inglés profesional (GM).	70

p) HOT_C_004_5B. VIAJES COMBINADOS.

Formación a cursar	Certificado de Competencia en	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
0173. Marketing turístico.	HOT_B_0173. Marketing turístico.	170
0397. Gestión de productos turísticos.	HOT_B_0397. Gestión de productos turísticos.	190
0179. Inglés profesional (GM).	HOT_B_0179. Inglés profesional (GM).	70

q) HOT_C_005_5B. ORGANIZACIÓN DE EVENTOS TURÍSTICOS.

Formación a cursar	Certificado de Competencia en	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
0172. Protocolo y relaciones públicas.	HOT_B_0172. Protocolo y relaciones públicas.	100
0397. Gestión de productos turísticos.	HOT_B_0397. Gestión de productos turísticos.	190
0179. Inglés profesional (GM).	HOT_B_0179. Inglés profesional (GM).	70
0180. Segunda lengua extranjera.	HOT_B_0180. Segunda lengua extranjera.	130

r) HOT_C_006_5B. AGENTE DE VIAJES.

Formación a cursar	Certificado de Competencia en	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
0398. Venta de servicios turísticos.	HOT_B_0398. Venta de servicios turísticos.	250
0399. Dirección de entidades de intermediación turística.	HOT_B_0399. Dirección de entidades de intermediación turística.	230
0179. Inglés profesional (GM).	HOT_B_0179. Inglés profesional (GM).	70
0180. Segunda lengua extranjera.	HOT_B_0180. Segunda lengua extranjera.	130

s) HOT_C_007_5B. GUÍA Y ASISTENCIA TURÍSTICAS.

Formación a cursar	Certificado de Competencia en	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
0179. Inglés profesional (GM)	HOT_B_0179. Inglés profesional (GM).	70
0180. Segunda lengua extranjera	HOT_B_180. Segunda lengua extranjera.	130
0384. Recursos turísticos.	HOT_B_0384. Recursos turísticos.	100
0386. Procesos de guía y asistencia turística.	HOT_B_0386. Procesos de guía y asistencia turística.	260

t) HOT_C_008_5B. PROMOCIÓN E INFORMACIÓN TURÍSTICA LOCAL.

Formación a cursar	Certificado de Competencia en	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
0173. Marketing turístico.	HOT_B_0173. Marketing turístico.	170
0179. Inglés profesional (GM).	HOT_B_0179. Inglés profesional (GM).	70
0180. Segunda lengua extranjera.	HOT_B_0180. Segunda lengua extranjera.	130
0384. Recursos turísticos.	HOT_B_0384. Recursos turísticos.	100
0387. Diseño de productos turísticos	HOT_B_0387. Diseño de productos turísticos.	220

u) HOT_C_009_5B. ORGANIZACIÓN DE LA PRODUCCIÓN EN COCINA.

Formación a cursar	Certificado de Competencia en	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
0500. Gestión de la producción en cocina.	HOT_B_0500. Gestión de la producción en cocina.	260
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.	100
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.	HOT_B_0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.	100
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	HOT_B_0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	100
0179. Inglés profesional (GM).	HOT_B_0179. Inglés profesional (GM).	70

v) HOT_C_010_5B. PROCESOS PRODUCTIVOS EN COCINA.

Formación a cursar	Certificado de Competencia en	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
0179. Inglés profesional (GM)	HOT_B_0179. Inglés profesional (GM).	70
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	HOT_B_0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	70
0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.	HOT_B_0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.	260
0499. Procesos de elaboración culinaria.	HOT_B_0499. Procesos de elaboración culinaria.	260
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.	100

w) HOT_C_011_5B. PROCESOS DE PASTERERÍA Y REPOSTERÍA EN COCINA.

Formación a cursar	Certificado de Competencia en	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	HOT_B_0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	70
0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.	HOT_B_0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.	220
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.	100

x) HOT_C_012_5B. GESTIÓN DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN.

Formación a cursar	Certificado de Competencia en	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
0179. Inglés profesional (GM).	HOT_B_0179. Inglés profesional (GM).	70
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.	100
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.	190

y) HOT_C_013_5B. SUMILLERÍA.

Formación a cursar	Certificado de Competencia en	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
0179. Inglés profesional (GM)	HOT_B_0179. Inglés profesional (GM).	70

Formación a cursar	Certificado de Competencia en	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
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.	100
0509. Procesos de servicios en bar-cafetería.	HOT_B_0509. Procesos de servicios en bar-cafetería.	230
0511. Sumillería.	HOT_B_0511. Sumillería.	160

z) HOT_C_014_5B. DIRECCIÓN EN RESTAURACIÓN.

Formación a cursar	Certificado de Competencia en	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
0179. Inglés profesional (GM).	HOT_B_0179. Inglés profesional (GM).	70
0180. Segunda lengua extranjera.	HOT_B_0180. Segunda lengua extranjera.	130
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	HOT_B_0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	70
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.	100
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.	HOT_B_0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.	100
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	HOT_B_0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	100
0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.	HOT_B_0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.	160

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.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_3005_01. Técnicas de comunicación con el cliente.	RA1. Atiende a posibles clientes, reconociendo las diferentes técnicas de comunicación.	30
HOT_A_3005_02. Proceso de venta o prestación del servicio.	RA2. Comunica al posible cliente las diferentes posibilidades del servicio, justificándolas desde el punto de vista técnico.	25

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_3005_03. Información del servicio realizado.	RA3. Informa al probable cliente del servicio realizado, justificando las operaciones ejecutadas.	25
HOT_A_3005_04. Atención de reclamaciones.	RA4. Atiende reclamaciones de posibles clientes, reconociendo el protocolo de actuación.	25

b) HOT_B_3034. Técnicas elementales de preelaboración.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_3034_01. Acopio y distribución de materias primas según instrucciones recibidas.	RA1. Acopia y distribuye materias primas interpretando documentos afines a la producción e instrucciones recibidas.	20
HOT_A_3034_02. 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.	20
HOT_A_3034_03. 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.	70
HOT_A_3034_04. 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.	45
HOT_A_3034_05. 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.	20

c) HOT_B_3035. Procesos básicos de producción culinaria.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_3035_01. Ejecución de técnicas elementales de cocción.	RA1. Ejecuta técnicas elementales de cocción identificando sus características y aplicaciones.	50
HOT_A_3035_02. Realización de elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.	RA2. Realiza elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	30
HOT_A_3035_03. Preparación de elaboraciones culinarias sencillas.	RA3. Prepara elaboraciones culinarias sencillas identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	30
HOT_A_3035_04. Elaboración de guarniciones y elementos de decoración básicos.	RA4. Elabora guarniciones y elementos de decoración básicos relacionándolos con el tipo de elaboración y forma de presentación.	35
HOT_A_3035_05. Realización de acabados y presentaciones sencillos.	RA5. Realiza acabados y presentaciones sencillos relacionando su importancia en el resultado final de las elaboraciones.	35
HOT_A_3035_06. 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.	35

d) HOT_B_3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_3036_01. 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_02. Buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados.	RA2. Mantiene buenas prácticas higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	20
HOT_A_3036_03. 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.	20
HOT_A_3036_04. Empleo de recursos de manera eficiente.	RA4. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.	15
HOT_A_3036_05. Recogida de los residuos y selección.	RA5. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	15
HOT_A_3036_06. 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.	20
HOT_A_3036_07. Recepción de materias primas y almacenamiento según sus características.	RA7. Recepciona materias primas identificando sus características y sus necesidades de conservación y almacenamiento.	25

e) HOT_B_3037. Técnicas elementales de servicio.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_3037_01. 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.	35
HOT_A_3037_02. 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.	35
HOT_A_3037_03. 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.	60
HOT_A_3037_04. 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.	75
HOT_A_3037_05. 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.	45

f) HOT_B_3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_3038_01. 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.	25
HOT_A_3038_02. Preparación de equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.	RA2. Prepara equipos, útiles y menaje propios de área de bar, reconociendo y relacionando sus aplicaciones básicas y/o funcionamiento.	25
HOT_A_3038_03. Preparación y presentación de elaboraciones sencillas de bebidas.	RA3. Prepara y presenta elaboraciones sencillas de bebidas, identificando y aplicando técnicas elementales de preparación en tiempo y forma, de acuerdo a instrucciones recibidas y normas establecidas.	40
HOT_A_3038_04. 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.	40
HOT_A_3038_05. 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.	45

g) HOT_B_3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_3039_01. Acopio de materiales para servicios de catering.	RA1. Acopia materiales para servicios de catering, identificando sus características y aplicaciones.	50
HOT_A_3039_02. 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.	45
HOT_A_3039_03. 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.	50
HOT_A_3039_04. 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.	35

h) HOT_B_3077. Materiales y productos textiles.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_3077_01. Recepción de materiales y productos textiles.	RA1. Recepciona materiales y productos textiles, distinguiendo sus propiedades y aplicaciones.	25
HOT_A_3077_02. Recepción de elementos complementarios.	RA2. Recepciona elementos complementarios, relacionando las características de los mismos con sus aplicaciones.	25
HOT_A_3077_03. 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_04. Control de existencias de lavandería.	RA4. Controla las existencias del almacén, justificando el almacenaje mínimo.	30

i) HOT_B_3093. Lavado y secado de ropa.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_3093_01. 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.	30
HOT_A_3093_02. Preparación de la maquinaria de lavado y secado.	RA2. Prepara la máquina de lavado acuoso o en seco y de secado, relacionado las variables seleccionadas con las características de los artículos que hay que limpiar.	30
HOT_A_3093_03. Manejo de la maquinaria de lavado.	RA3. Opera las máquinas de lavado, valorando la acción de los diferentes productos químicos.	40
HOT_A_3093_04. Manejo de las máquinas de secado.	RA4. Opera las máquinas de secado, justificando los parámetros seleccionados.	40

j) HOT_B_3094. Planchado y embolsado de ropa.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_3094_01. 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.	35
HOT_A_3094_02. Planchado de artículos textiles.	RA2. Plancha artículos textiles, justificando los procedimientos seleccionados.	40
HOT_A_3094_03. Acondicionamiento de artículos textiles.	RA3. Acondiciona los artículos textiles, analizando los parámetros de calidad requeridos.	30
HOT_A_3094_04. 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.	35

k) HOT_B_3130. Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamiento.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_3130_01. 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_02. 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.	45
HOT_A_3130_03. 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.	65
HOT_A_3130_04. 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 relacionando su adecuación a la tarea y su rendimiento óptimo.	50
HOT_A_3130_05. 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.	50

l) HOT_B_3131. Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_3131_01. 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.	60
HOT_A_3131_02. 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 procedimientos del servicio.	65
HOT_A_3131_03. Preparación de la ropa para su lavado y planchado.	RA3. Prepara las ropas para su lavado y planchado, clasificándolas por lotes conforme a instrucciones.	65
HOT_A_3131_04. 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.	65
HOT_A_3131_05. 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.	65

m) HOT_B_3017. Procesos básicos de pastelería.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_3017_01. 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.	40
HOT_A_3017_02. 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.	75
HOT_A_3017_03. 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.	75
HOT_A_3017_04. 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.	50
HOT_A_3017_05. 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_06. 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.	40
HOT_A_3017_07. 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 toxoinfecciones alimentarias en pastelería.	30

n) HOT_B_3133. Operaciones auxiliares en la industria alimentaria.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_3133_01. Colaboración en el control y recepción de materias primas.	RA1. Colabora en el trabajo de control y recepción de materias primas y de productos auxiliares, registrando las mediciones previas y ejecutando posteriores instrucciones.	30
HOT_A_3133_02. 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.	40
HOT_A_3133_03. 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.	35
HOT_A_3133_04. Envasado ya acondicionamiento de los productos alimentarios.	RA4. Envasa y acondiciona los productos alimentarios, controlando las líneas automáticas del proceso de acuerdo con las instrucciones establecidas.	35
HOT_A_3133_05. 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.	35

ñ) HOT_B_0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0031_01. Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones para la elaboración de alimentos.	RA1. Limpia/desinfecta utillaje, equipos e instalaciones, valorando su repercusión en la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	10
HOT_A_0031_02. Buenas prácticas de higiene en la elaboración de alimentos.	RA2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros asociados a los malos hábitos higiénicos.	20
HOT_A_0031_03. Buenas prácticas de manipulación de los alimentos.	RA3. Aplica Buenas Prácticas de Manipulación de los Alimentos, relacionando estas con la calidad higiénico-sanitaria de los productos.	20
HOT_A_0031_04. Sistemas de autocontrol y trazabilidad en la elaboración de alimentos.	RA4. Aplica los sistemas de autocontrol basados en el APPCC y de control de la trazabilidad, justificando los principios asociados al mismo.	20
HOT_A_0031_05. Optimización de los recursos para la elaboración de alimentos.	RA5. Utiliza los recursos eficientemente, evaluando los beneficios ambientales asociados.	15
HOT_A_0031_06. Segregación de los residuos generados en la elaboración de alimentos.	RA6. Recoge los residuos de forma selectiva reconociendo sus implicaciones a nivel sanitario y ambiental.	15

o) HOT_B_0046. Praelaboración y conservación de alimentos.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0046_01. Recepción de materias primas.	RA1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.	40
HOT_A_0046_02. 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_03. Preparación maquinaria y utillaje.	RA3. Prepara maquinaria, batería, útiles y herramientas reconociendo su funcionamiento y aplicaciones, así como su ubicación.	40

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0046_04. Preelaboración de alimentos.	RA4. Preelabora 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_05. Regeneración de alimentos.	RA5. Regenera materias primas seleccionando y aplicando las técnicas en función de las características del producto a regenerar.	60
HOT_A_0046_06. Conservación de alimentos.	RA6. Conserva géneros crudos, semielaborados y elaborados, justificando y aplicando el método elegido.	40

p) HOT_B_0047. Técnicas culinarias.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0047_01. Técnicas de cocción.	RA1. Ejecuta técnicas de cocción identificando sus características y aplicaciones.	40
HOT_A_0047_02. Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones.	RA2. Confecciona elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	45
HOT_A_0047_03. Elaboraciones culinarias elementales.	RA3. Prepara elaboraciones culinarias elementales identificando y aplicando los diferentes procedimientos.	60
HOT_A_0047_04. 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_05. Acabados y presentaciones culinarias.	RA5. Realiza acabados y presentaciones, valorando su importancia en el resultado final de la elaboración culinaria.	40
HOT_A_0047_06. Servicio de cocina, «Pase».	RA6. Desarrolla el servicio en cocina, valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.	65

q) HOT_B_0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0026_01. 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_02. Masas y pastas de múltiples aplicaciones.	RA2. Obtiene masas y pastas de múltiples aplicaciones, justificando su composición.	75
HOT_A_0026_03. Preparación de jarabes, coberturas y rellenos.	RA3. Obtiene jarabes, coberturas, rellenos y otras elaboraciones, describiendo y aplicando las técnicas de elaboración.	35
HOT_A_0026_04. Decoración de diferentes elaboraciones.	RA4. Decora el producto relacionando las diferentes elaboraciones y valorando los criterios estéticos con las características del producto final.	35

r) HOT_B_0028. Postres en restauración.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0028_01. Organización y fichas técnicas de postres en restauración.	RA1. Organiza las tareas para la elaboración de postres de restauración analizando las fichas técnicas.	30
HOT_A_0028_02. Elaboración de postres a base de frutas.	RA2. Elabora postres a base de frutas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	40
HOT_A_0028_03. Elaboración de postres a base de lácteos.	RA3. Elabora postres a base de lácteos identificando métodos y aplicando procedimientos.	40
HOT_A_0028_04. Elaboración de postres fríos y de sartén.	RA4. Elabora postres fritos y de sartén reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	45
HOT_A_0028_05. Elaboración de semifríos.	RA5. Elabora helados y sorbetes, identificando y secuenciando las fases y aplicando métodos y técnicas.	45
HOT_A_0028_06. Elaboración de helados y sorbetes.	RA6. Elabora semifríos reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	45
HOT_A_0028_07. 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.	45

s) HOT_B_0045. Ofertas gastronómicas.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0045_01. Clasificación de empresas de restauración.	RA1. Clasifica las empresas de restauración analizando su tipología y características.	15
HOT_A_0045_02. Propiedades dietéticas y nutricionales básicas.	RA2. Interpreta propiedades dietéticas y nutricionales básicas de los alimentos, relacionándolas con las posibilidades de ofertas.	35
HOT_A_0045_03. Determinación de ofertas gastronómicas.	RA3. Determina ofertas gastronómicas caracterizando sus especificidades.	20
HOT_A_0045_04. Cálculo de costes globales de la oferta y sus variables.	RA4. Calcula costes globales de la oferta analizando las diversas variables que los componen.	30

t) HOT_B_0048. Productos culinarios.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0048_01. 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.	40
HOT_A_0048_02. Elaboración de productos culinarios con técnicas tradicionales o avanzadas.	RA2. Elabora productos culinarios establecidos, seleccionando y aplicando técnicas tradicionales y avanzadas.	120
HOT_A_0048_03. 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.	65

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0048_04. Elaboración de platos para distintos colectivos y necesidades alimenticias específicas.	RA4. Elabora platos para personas con necesidades alimenticias específicas analizando las características propias de cada situación.	65

u) HOT_B_0150. Operaciones básicas en bar-cafetería.

Acreditación parcial de la competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0150_01. Recepción de materias primas.	RA1. Recepciona materias primas distinguiendo sus características organolépticas y aplicaciones.	20
HOT_A_0150_02. Tratamiento de la documentación asociada.	RA 2. Acopia materias primas analizando la documentación asociada a los servicios previstos.	20
HOT_A_0150_03. Preparación maquinaria y utillaje.	RA 3. Prepara equipos, útiles y materiales reconociendo su funcionamiento, aplicaciones y disposición adecuada.	30
HOT_A_0150_04. Montaje del servicio.	RA4. Realiza las actividades de montaje relacionándolas con el tipo de servicio que se debe desarrollar.	60
HOT_A_0150_05. Elaboración de bebidas calientes.	RA5. Prepara bebidas calientes sencillas para su servicio, justificando las técnicas y procedimientos seleccionados.	40
HOT_A_0150_06. Preparación de batidos, zumos, refrescos y aguas.	RA6. Prepara batidos, zumos, refrescos y aguas para su servicio, aplicando las técnicas y procedimientos asociados.	40
HOT_A_0150_07. Servicio de bebidas alcohólicas simples.	RA7. Sirve bebidas alcohólicas simples, relacionando la técnica y procedimiento de servicio con cada tipo de bebida.	50
HOT_A_0150_08. Postservicio, reposición y cierre de las áreas de bar y cafetería.	RA8. Efectúa las operaciones de postservicio y cierre de las áreas de bar y cafetería, determinando las necesidades de reposición y adecuación del área al siguiente servicio.	30

v) HOT_B_0151. Operaciones básicas en restaurante.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0151_01. Puesta a punto de material, equipos y mobiliario.	RA1. Prepara material, equipos y mobiliario identificando sus usos y aplicaciones.	45
HOT_A_0151_02. Montaje de mesas según su servicio.	RA 2. Realiza el montaje de mesas relacionándolo con el tipo de servicio a desarrollar.	45
HOT_A_0151_03. Ayuda en el servicio de alimentos en sala.	RA3. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de alimentos en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del servicio.	50
HOT_A_0151_04. Ayuda en el servicio de bebidas en sala.	RA4. Ejecuta operaciones de apoyo en el servicio de bebidas en sala, valorando sus implicaciones en la calidad del mismo.	50
HOT_A_0151_05. Realiza operaciones de postservicio y cierre de las áreas de sala.	RA5. Ejecuta las operaciones de postservicio y cierre de las áreas de sala, relacionándolas con las necesidades de reposición y adecuación al siguiente servicio.	60

w) HOT_B_0152. Servicios en bar-cafetería.

Acreditación parcial de la competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0152_01. Atención al cliente de bar – cafetería.	RA1. Atiende al cliente en el servicio del bar-cafetería relacionando la demanda con los productos a servir.	30
HOT_A_0152_02. Servicio de todo tipo de bebidas alcohólicas, excepto vino.	RA2. Sirve todo tipo de bebidas alcohólicas, excepto vino, identificando sus características y presentación.	45
HOT_A_0152_03. Elaboración de cócteles y combinaciones alcohólicas.	RA3. Elabora cócteles y combinaciones alcohólicas relacionando su formulación con sus características.	55
HOT_A_0152_04. Elaboración de platos y aperitivos propios del bar-cafetería.	RA4. Elabora platos y aperitivos propios del bar-cafetería reconociendo y aplicando las diferentes técnicas culinarias.	60
HOT_A_0152_05. Facturación y el cobro de los servicios ofrecidos al cliente.	RA5. Realiza la facturación y el cobro de los servicios ofrecidos al cliente reconociendo los elementos que componen una factura.	30

x) HOT_B_0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar:	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0153_01. 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.	45
HOT_A_0153_02. Servicio de todo tipo de elaboraciones culinarias.	RA2. Sirve todo tipo de elaboraciones culinarias, reconociendo y aplicando las técnicas de servicio y de protocolo.	55
HOT_A_0153_03. Elaboración de platos a la vista del cliente.	RA3. Elabora platos a la vista del cliente aplicando las técnicas culinarias y de servicio relacionadas.	80
HOT_A_0153_04. 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.	70

y) HOT_B_0154. El vino y su servicio.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0154_01. Recepción de vinos.	RA1. Recepciona diferentes tipos de vino reconociendo sus condiciones de almacenaje.	15
HOT_A_0154_02. Identificación de los vinos y sus características.	RA2. Identifica diferentes tipos de vino, determinando sus características básicas y diferenciadoras.	20
HOT_A_0154_03. 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.	40
HOT_A_0154_04. Definición de cartas sencillas de vinos.	RA4. Define cartas sencillas de vinos justificando las propiedades de los mismos y sus aplicaciones.	20

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0154_05. 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.	25

z) HOT_B_0156. Inglés profesional (GM).

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0156_01. Comprensión de discursos orales sencillos de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa.	RA1. Comprende información, de índole profesional y cotidiana, contenida en discursos orales sencillos, emitidos en lengua estándar, descifrando el contenido global del mensaje, y relacionándolo con los recursos lingüísticos correspondientes.	15
HOT_A_0156_02. 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.	15
HOT_A_0156_03. 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.	15
HOT_A_0156_04. 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.	15
HOT_A_0156_05. 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

aa) HOT_B_0171. Estructura del mercado turístico.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0171_01. 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_02. Tipologías turísticas.	RA2. Identifica las diferentes tipologías turísticas relacionándolas con la demanda y su previsible evolución.	25
HOT_A_0171_03. Análisis de la oferta turística.	RA3. Analiza la oferta turística caracterizando sus principales componentes, así como los canales de intermediación y distribución.	25
HOT_A_0171_04. Caracterización la demanda turística.	RA4. Caracteriza la demanda turística relacionando los diferentes factores y elementos que la motivan, así como sus tendencias actuales.	25

ab) HOT_B_0172. Protocolo y relaciones públicas.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0172_01. Protocolo institucional.	RA1. Aplica el protocolo institucional analizando los diferentes sistemas de organización y utilizando la normativa de protocolo y precedencias oficiales.	25

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0172_02. 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.	20
HOT_A_0172_03. Fundamentos y elementos de las relaciones públicas.	RA3. Aplica los fundamentos y elementos de las relaciones públicas en el ámbito turístico seleccionando y aplicando las técnicas asociadas.	15
HOT_A_0172_04. Comunicación con el cliente en empresas turísticas.	RA4. Establece comunicación con el cliente relacionando las técnicas empleadas con el tipo de usuario.	15
HOT_A_0172_05. 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.	15
HOT_A_0172_06. 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

ac) HOT_B_0173. Marketing turístico.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0173_01. Caracterización del marketing turístico.	RA1. Caracteriza el marketing turístico reconociendo los elementos básicos que lo componen.	25
HOT_A_0173_02. 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.	25
HOT_A_0173_03. Identificación de los elementos del marketing-mix.	RA3. Identifica los elementos del marketing-mix reconociendo su aplicación en el sector turístico.	25
HOT_A_0173_04. 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_05. Caracterización del plan de marketing.	RA5. Caracteriza el plan de marketing relacionándolo con los diversos tipos de empresa y productos-servicios.	30
HOT_A_0173_06. 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_07. Consumerismo.	RA7. Caracteriza los criterios del «consumerismo» relacionándolos con sociedad, marketing y ética.	20

ad) HOT_B_0174. Dirección de alojamientos turísticos.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0174_01. 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.	50
HOT_A_0174_02. 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.	50
HOT_A_0174_03. Explotación económica de los departamentos del área de alojamiento.	RA3. Controla la explotación económica de los departamentos bajo su supervisión reconociendo y determinando la estructura de ingresos y gastos de los mismos.	50

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0174_04. 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.	50
HOT_A_0174_05. Sistema de gestión ambiental.	RA5. Coordina el sistema de gestión ambiental caracterizando los diferentes sistemas de gestión medioambiental.	40
HOT_A_0174_06. 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.	50

ae) HOT_B_0175. Gestión del departamento de pisos.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0175_01. 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.	25
HOT_A_0175_02. 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.	20
HOT_A_0175_03. 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_04. 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.	20
HOT_A_0175_05. 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.	15

af) HOT_B_0176. Recepción y reservas.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0176_01. Supervisión del departamento de recepción.	RA1. Supervisa el departamento de recepción analizando la organización del mismo según el establecimiento turístico, personal disponible, tipos de clientes, ocupación y rentabilidad.	30
HOT_A_0176_02. Gestión de la ocupación del establecimiento turístico.	RA2. Optimiza la ocupación del establecimiento caracterizando y aplicando diferentes sistemas y tipos de reservas.	30
HOT_A_0176_03. 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.	30
HOT_A_0176_04. 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.	40
HOT_A_0176_05. 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.	35

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0176_06. 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.	35

ag) HOT_B_0177. Recursos humanos en el alojamiento.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0177_01. Selección de personal.	RA1. Propone la selección de personal del área caracterizando los distintos perfiles profesionales.	30
HOT_A_0177_02. Planificación de los recursos humanos.	RA2. Planifica los recursos humanos, analizando y aplicando los sistemas de organización del personal dependiente.	35
HOT_A_0177_03. Integración del personal.	RA3. Integra al personal dependiente en la estructura organizativa del establecimiento turístico reconociendo y aplicando las herramientas de gestión de personal.	35
HOT_A_0177_04. Dirección del personal.	RA4. Dirige el personal dependiente, reconociendo y aplicando técnicas de dirección de personal.	40

ah) HOT_B_0178. Comercialización de eventos.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0178_01. Oferta de eventos.	RA1. Comercializa la oferta de eventos, relacionándolos con las características del establecimiento y con la demanda.	35
HOT_A_0178_02. Organización del departamento comercial.	RA2. Organiza el departamento de comercialización de eventos justificando su planificación.	30
HOT_A_0178_03. Planificación de eventos.	RA3. Planifica diferentes eventos relacionando los métodos de gestión con su tipología y objetivos.	60
HOT_A_0178_04. Supervisión de eventos.	RA4. Supervisa eventos analizando los estándares de calidad preestablecidos.	35
HOT_A_0178_05. Cierre efectivo de eventos.	RA5. Controla el cierre efectivo de eventos analizando el proceso económico y la calidad del servicio prestado.	30

ai) HOT_B_0179. Inglés profesional (GM).

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0179_01. 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.	15
HOT_A_0179_02. 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.	15

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0179_03. 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.	15
HOT_A_0179_04. 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.	15
HOT_A_0179_05. 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.	10

aj) HOT_B_0180. Segunda lengua extranjera.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0180_01. Reconocimiento de discursos orales de carácter cotidiano y profesional en segunda lengua extranjera.	RA1. Reconoce información cotidiana y profesional específica contenida en discursos orales claros y sencillos emitidos en lengua estándar, identificando el contenido global del mensaje.	25
HOT_A_0180_02. Interpretación de mensajes escritos de carácter profesional en segunda lengua extranjera.	RA2. Interpreta información profesional escrita contenida en textos sencillos, analizando de forma comprensiva sus contenidos.	30
HOT_A_0180_03. Producción de mensajes orales de carácter cotidiano y profesional en segunda lengua extranjera.	RA3. Emite mensajes orales sencillos, claros y bien estructurados, relacionando el propósito del mensaje con las estructuras lingüísticas adquiridas.	30
HOT_A_0180_04. Elaboración de textos escritos cotidianos y profesionales en segunda lengua extranjera.	RA4. Elabora textos sencillos, relacionando las reglas gramaticales con el propósito de los mismos.	30
HOT_A_0180_05. 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

ak) HOT_B_0397. Gestión de productos turísticos.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0397_01. Caracterización de viajes combinados.	RA1. Analiza viajes combinados identificando su mercado y los elementos que los caracterizan.	25
HOT_A_0397_02. Diseño y cotización de viajes combinados.	RA2. Diseña y cotiza viajes combinados analizando la información y aplicando la metodología adecuada en cada proceso.	40
HOT_A_0397_03. Coordinación de viajes combinados.	RA3. Coordina los viajes combinados con los prestatarios de los servicios utilizando sistemas globales de distribución.	35
HOT_A_0397_04. Identificación del mercado de eventos turísticos.	RA4. Identifica el mercado de eventos analizando su tipología y los servicios más característicos.	30

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0397_05. Organización y planificación de eventos turísticos.	RA5. Organiza diversos tipos de eventos, estableciendo las características de la planificación, programación y dirección de los mismos.	40
HOT_A_0397_06. Supervisión de eventos turísticos.	RA6. Supervisa los diversos tipos de eventos coordinando y controlando el desarrollo de la prestación de los servicios.	20

a) HOT_B_0398. Venta de servicios turísticos.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0398_01. 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.	60
HOT_A_0398_02. Técnicas de venta de servicios turísticos.	RA2. Aplica técnicas de venta identificando sus características, sus procedimientos y su secuenciación.	50
HOT_A_0398_03. Procedimientos de venta de servicios turísticos.	RA3. Realiza la venta de servicios caracterizando y aplicando los procedimientos asociados.	70
HOT_A_0398_04. Operaciones de cierre en agencias de viajes.	RA4. Realiza operaciones de cierre y post-venta describiendo y aplicando los procedimientos estandarizados.	70

am) HOT_B_0399. Dirección de entidades de intermediación turística.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0399_01. Entidades de intermediación turística.	RA1. Caracteriza las entidades de intermediación de servicios turísticos identificando sus funciones, clasificaciones y la normativa aplicable.	40
HOT_A_0399_02. Organización de entidades de intermediación turística.	RA2. Organiza entidades de intermediación turística analizando estructuras organizativas y los procesos de planificación empresarial.	40
HOT_A_0399_03. Rentabilidad de entidades de intermediación turística.	RA3. Controla la rentabilidad de las entidades de intermediación turística caracterizando los procesos económicos y financieros.	40
HOT_A_0399_04. Gestión administrativa en entidades de intermediación turística.	RA4. Realiza la gestión administrativa caracterizando los procesos de las empresas de intermediación.	40
HOT_A_0399_05. Recursos humanos en entidades de intermediación turística.	RA5. Dirige los recursos humanos reconociendo y caracterizando métodos para la organización, selección y formación del personal.	35
HOT_A_0399_06. 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.	35

an) HOT_B_0384. Recursos turísticos.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0384_01. Identificación de recursos turísticos.	RA1. Identifica los recursos turísticos del territorio analizando su tipología, características y normativa de protección.	20
HOT_A_0384_02. Conceptos básicos de arte.	RA2. Interpreta los conceptos básicos del arte caracterizando el patrimonio artístico de España.	20
HOT_A_0384_03. Patrimonio sociocultural.	RA3. Identifica el patrimonio sociocultural de España analizando su diversidad.	20
HOT_A_0384_04. Patrimonio natural-paisajístico.	RA4. Analiza el patrimonio natural-paisajístico de España caracterizándolo e interpretándolo como recurso turístico.	20
HOT_A_0384_05. 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.	20

añ) HOT_B_0386. Procesos de guía y asistencia turística.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0386_01. Caracterización de los servicios de asistencia y guía turísticas.	RA1. Caracteriza los servicios de asistencia y guía analizando los procesos derivados de estas actividades.	30
HOT_A_0386_02. 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.	40
HOT_A_0386_03. Descripción de los requisitos inherentes a los desplazamientos de viajeros.	RA3. Describe los requisitos inherentes a los desplazamientos de viajeros analizando la normativa aplicable.	40
HOT_A_0386_04. 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.	50
HOT_A_0386_05. 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.	60
HOT_A_0386_06. 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.	40

ao) HOT_B_0387. Diseño de productos turísticos.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0387_01. Análisis del potencial turístico de una zona.	RA1. Analiza el potencial turístico de la zona aplicando técnicas de evaluación de recursos.	40
HOT_A_0387_02. 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.	40
HOT_A_0387_03. Diseño del producto/servicio/ destinos turísticos.	RA3. Diseña productos/servicios/destinos turísticos organizando y planificando actuaciones concretas.	50
HOT_A_0387_04. 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.	50

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0387_05. Dinamización de los recursos económicos territoriales relacionándolos con el producto/servicio turístico.	RA5. Dinamiza los recursos económicos territoriales, relacionando la actividad de los agentes locales con el producto/servicio turístico creado.	40

ap) HOT_B_0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0496_01. Selección de materias primas en restauración.	RA1. Selecciona materias primas identificando sus cualidades organolépticas y sus aplicaciones.	20
HOT_A_0496_02. 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_03. Almacenamiento y conservación de materias primas en restauración.	RA3. Almacena materias primas y otros suministros en restauración identificando las necesidades de conservación y ubicación.	15
HOT_A_0496_04. Control de existencias en restauración.	RA4. Controla consumos y existencias registrando los movimientos de entradas y de salidas de géneros.	20

aq) HOT_B_0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0497_01. Preparación de la zona de preelaboración.	RA1. Prepara las zonas de producción reconociendo las características de instalaciones, equipos y procesos de aprovisionamiento interno.	65
HOT_A_0497_02. 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.	60
HOT_A_0497_03. Regeneración de materias primas en cocina.	RA3. Regenera materias primas aplicando las técnicas en función de sus características.	60
HOT_A_0497_04. Planificación de procesos de preelaboración.	RA4. Planifica los procesos de preelaboración de materias primas en cocina, caracterizando las técnicas de limpieza, corte y/o racionado necesarias en función de su posterior uso.	75

ar) HOT_B_0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0498_01. 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.	40
HOT_A_0498_02. Realización de masas, pastas y elaboraciones básicas en pastelería.	RA2. Realiza masas, pastas y otras elaboraciones básicas reconociendo y aplicando los diversos procedimientos.	60
HOT_A_0498_03. Elaboración de postres.	RA3. Elabora postres secuenciando fases y aplicando procedimientos.	70
HOT_A_0498_04. Presentación y decoración de postres.	RA4. Presenta postres relacionando los criterios estéticos con las características del producto final.	50

as) HOT_B_0499. Procesos de elaboración culinaria.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0499_01. 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_02. 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.	65
HOT_A_0499_03. Elaboración de productos culinarios básicos.	RA3. Elabora productos culinarios básicos aplicando las diferentes técnicas asociadas.	75
HOT_A_0499_04. Presentación de elaboraciones culinarias.	RA4. Realiza acabados y presentaciones relacionando sus características con la elaboración culinaria a la que acompañan.	40
HOT_A_0499_05. Servicio en cocina.	RA5. Desarrolla el servicio en cocina valorando sus implicaciones en la satisfacción del cliente.	40

at) HOT_B_0500. Gestión de la producción en cocina.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0500_01. Sistemas de producción culinaria.	RA1. Reconoce sistemas de producción culinaria identificando sus características y especificidades.	50
HOT_A_0500_02. 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.	50
HOT_A_0500_03. Planificación de actividades culinarias.	RA3. Programa actividades para la producción y el servicio en cocina, determinando y planificando los recursos materiales y humanos.	50
HOT_A_0500_04. Supervisión producción en cocina.	RA4. Supervisa procesos de producción y/o servicio en cocina controlando todos los elementos y variables que los caracterizan.	50
HOT_A_0500_05. Control de consumos en cocina.	RA5. Controla consumos analizando la documentación e información necesarias para cumplir con los presupuestos establecidos.	60

au) HOT_B_0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0501_01. 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_02. 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_03. 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.	15
HOT_A_0501_04. 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.	20

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0501_05. 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.	25
HOT_A_0501_06. 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

av) HOT_B_0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0503_01. Establecimiento de estructuras organizativas en restauración.	RA1. Establece estructuras organizativas en restauración, caracterizando los diferentes modelos organizativos y los objetivos de la empresa.	15
HOT_A_0503_02. 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.	20
HOT_A_0503_03. Control presupuestario en restauración.	RA3. Controla los presupuestos de las áreas de producción, reconociendo y determinando la estructura de los niveles de aprovisionamiento, gastos e ingresos de su departamento o establecimiento, según el caso.	20
HOT_A_0503_04. 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_05. 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.	15
HOT_A_0503_06. Diseño de ofertas gastronómicas.	RA6. Diseña ofertas gastronómicas, caracterizando y seleccionando los elementos y las variables que las configuran.	20

aw) HOT_B_0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0504_01. 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.	15
HOT_A_0504_02. Planificación de recursos humanos en restauración.	RA2. Planifica los recursos humanos, aplicando los sistemas de organización del personal dependiente.	25
HOT_A_0504_03. Selección de personal en restauración.	RA3. Colabora en la selección de personal, teniendo en cuenta las previsiones y necesidades de la empresa.	20
HOT_A_0504_04. Acogida del personal en empresas de restauración.	RA4. Integra al personal de la empresa, adaptando los modelos actuales de organización de los recursos humanos.	20
HOT_A_0504_05. Dirección de equipos en restauración.	RA5. Dirige los equipos, aplicando las técnicas de gestión de recursos humanos para la consecución de los objetivos.	20

ax) HOT_B_0509. Procesos de servicios en bar-cafetería.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0509_01. Determinación de tipos de servicios.	RA1. Determina tipos de servicios, caracterizando sus estructuras organizativas.	20
HOT_A_0509_02. 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_03. Selección de bebidas.	RA3. Selecciona bebidas reconociendo sus características y aplicaciones.	50
HOT_A_0509_04. 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_05. 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

ay) HOT_B_0510. Procesos de servicios en restaurante.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0510_01. Determinación de tipos de servicios.	RA1. Determina tipos de servicios caracterizando sus estructuras organizativas.	35
HOT_A_0510_02. 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_03. 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_04. 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_05. Realización de elaboraciones culinarias y manipulaciones ante el comensal.	RA5. Realiza elaboraciones culinarias y manipulaciones de alimentos ante el comensal, identificando y aplicando las técnicas y procedimientos preestablecidos.	60
HOT_A_0510_06. Realización de operaciones de facturación y cobro.	RA6. Realiza las operaciones de facturación y cobro de los servicios, aplicando técnicas y procedimientos asociados.	40

az) HOT_B_0511. Sumillería.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0511_01. Selección de vinos.	RA1. Selecciona vinos identificando sus características y componentes.	15
HOT_A_0511_02. Gestión y control de la bodega.	RA2. Gestiona el control de la bodega, identificando sus condiciones y atendiendo a la oferta.	15
HOT_A_0511_03. 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.	20
HOT_A_0511_04. Dirección de la puesta a punto de útiles y equipos para el servicio de vinos y bebidas.	RA4. Dirige la puesta a punto 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.	25

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0511_05. Realización de catas de vinos y otras bebidas.	RA5. Realiza catas de vinos y otras bebidas reconociendo y analizando sus características organolépticas.	60
HOT_A_0511_06. 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.	25

ba) HOT_B_0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración.

Acreditación parcial de competencia	Formación a cursar	Duración en el ámbito de gestión del MEFD en horas
HOT_A_0512_01. 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.	30
HOT_A_0512_02. 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.	40
HOT_A_0512_03. Organización del servicio.	RA3. Organiza servicios determinando sus estructuras, según los elementos y las variables que se deben tener en cuenta.	45
HOT_A_0512_04. Dirección de servicios.	RA4. Dirige el servicio controlando y coordinando los procesos y actuaciones.	45
HOT_A_0512_05. Aplicación del protocolo.	RA5. Aplica el protocolo estableciendo las características de los elementos que los configuran.	30

ANEXO IV

Módulo profesional: Prevención de riesgos laborales

Código 1782.

Duración: 30 horas.

1. Relaciona los conceptos básicos sobre seguridad y salud en el trabajo con los riesgos profesionales, analizando la normativa laboral.

Criterios de evaluación:

- Se ha reconocido la importancia de la cultura preventiva de riesgos laborales en todos los ámbitos y actividades de la empresa.
- Se han relacionado las condiciones laborales con la salud del trabajador.
- Se han identificado los factores de riesgo en la actividad laboral y los daños derivados de los mismos.
- Se ha identificado la normativa básica en materia de prevención de riesgos laborales.
- Se han identificado los derechos y deberes de los trabajadores en relación con la prevención de riesgos laborales.

2. Evalúa de forma elemental los riesgos generales y específicos derivados de la actividad profesional, analizando las condiciones de trabajo y los factores de riesgo presentes en un entorno laboral.

Criterios de evaluación:

- a) Se han identificado las situaciones de riesgo ligadas a las condiciones de seguridad en el trabajo.
- b) Se han identificado las situaciones de riesgo ligadas al medio ambiente de trabajo.
- c) Se han identificado los riesgos ligados a la carga de trabajo, la fatiga y la insatisfacción laboral.
- d) Se ha determinado la evaluación de riesgos en la empresa.
- e) Se han implantado las medidas de protección colectiva e individual.
- f) Se han establecido herramientas de control de la salud de las personas trabajadoras.
- g) Se han identificado los riesgos específicos que existen en el puesto de trabajo.
- h) Se han adoptado medidas preventivas y de control específicas.

3. Colabora en la gestión de la prevención de riesgos, identificando las responsabilidades de todos los agentes implicados.

Criterios de evaluación:

- a) Se han clasificado las distintas formas de gestión de la prevención en la empresa, en función de los distintos criterios establecidos en la normativa sobre prevención de riesgos laborales.
- b) Se han identificado a los representantes de los trabajadores en la empresa en materia de prevención de riesgos laborales.
- c) Se han identificado los organismos públicos relacionados con la prevención de riesgos laborales.
- d) Se ha recogido, elaborado y archivado la documentación relacionada con la prevención de riesgos laborales.

4. Analiza las distintas situaciones de riesgo que se pueden presentar aplicando técnicas básicas de primeros auxilios si fuera preciso.

Criterios de evaluación:

- a) Se han analizado los protocolos de actuación en caso de emergencia.
- b) Se han identificado las técnicas de clasificación de heridos en caso de emergencia donde existan víctimas de diversa gravedad.
- c) Se ha realizado el soporte vital básico, caso de ser necesario, hasta la llegada del personal sanitario.