

### Nivel 1, HOSTELERÍA Y TURISMO

		CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD							CATÁLOGO FORMATIVO			
MÓDULOS FORMATIVOS	UNIDADES DE COMPETENCIA	HOTR0108: Operaciones básicas de cocina	HOTR0208: Operaciones básicas de restaurante y bar	HOTR0308: Operaciones básicas de catering	HOTR0109: Operaciones básicas de pastelería	HOTA0108: Operaciones básicas de pisos en alojamiento	HOTJ0111: Operaciones para el juego en establecimientos de bingo					
MF0255_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinaria	UC0255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.	120								30	UF0053 Aplicación normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (T)	
											30	UF0054 Aprovisionamiento de materias primas en cocina
											60	UF0055 Preelaboración y conservación culinarias
MF0256_1: Elaboración culinaria básica	UC0256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas	180								30	UF0053 Aplicación normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (T)	
											90	UF0056 Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria.
											60	UF0057 Elaboración de platos combinados y aperitivos
MF0257_1: Servicio básico de restaurante-bar	UC0257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas	120								30	UF0053 Aplicación normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (T)	
											30	UF0058 Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio
											60	UF0059 Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante
MF0258_1: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas	UC0258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas	120								30	UF0053 Aplicación normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (T)	
											30	UF0060 Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar
											60	UF0061 Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar
MF1089_1: Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	UC1089_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento y montaje de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering y disponer la carga para su transporte.	120								90	UF0062 Aprovisionamiento y montaje para servicios de catering	
											30	UF0053 Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (T)
MF1090_1: Recepción y lavado de servicios de catering	UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.	90								90	MF1090_1 Recepción y lavado de servicios de catering	
MF1333_1: Aprovisionamiento interno y conservación en pastelería	UC1333_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento interno y conservación de preelaboraciones y elaboraciones de pastelería.	120								30	UF0053 Aplicación normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (T)	
											30	UF0817 Aprovisionamiento interno en pastelería
											60	UF0818 Conservación en pastelería
MF1334_1: Preelaboración, elaboración y presentación en pastelería	UC1334_1: Preelaborar, elaborar y presentar elaboraciones sencillas de pastelería y asistir en elaboraciones complejas	240								30	UF0053 Aplicación normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración (T)	
											90	UF0819 Preelaboración de productos básicos de pastelería
											90	UF0820 Elaboraciones básicas de productos de pastelería
											30	UF0821 Presentación y decoración de productos de repostería y pastelería

MF0706_1: Arreglo de habitaciones y zonas comunes en alojamientos	UC0706_1: Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.					120			30	UF0038 Aprovechamiento y organización del office en alojamientos
									60	UF0039 Limpieza y puesta a punto de pisos y zonas comunes en alojamientos
									30	UF0040 Atención al cliente en la limpieza de pisos en alojamientos
MF0707_1: Lavado de ropa en alojamientos	UC0707_1: Realizar las actividades de lavado de ropa propias de establecimientos de alojamiento.					90			90	MF0707_1 Lavado de ropa en alojamientos
MF0708_1: Planchado y arreglo de ropa en alojamientos	UC0708_1: Realizar las actividades de planchado y arreglo de ropa, propias de establecimientos de alojamiento.					90			90	MF0708_1 Planchado y arreglo de ropa en alojamientos
MF1765_1: Admisión y control de clientes en establecimientos de juegos de azar	UC1765_1: Realizar las actividades propias de admisión y control de clientes en establecimientos de juegos de azar						40		40	MF1765_1 Admisión y control de clientes en establecimientos de juegos de azar
MF1766_1: Venta de cartones de bingo	UC1766_1: Realizar las operaciones auxiliares y de venta de cartones propias de una sala de juego de bingo						60		60	MF1766_1 Venta de cartones de bingo
MF1767_1: Locución y pago de premios en salas de bingo	UC1767_1: Realizar las actividades referidas a la locución de números y pago de premios en salas de bingo						50		50	MF1767_1 Locución y pago de premios en salas de bingo
MF1768_1: Operaciones básicas de comunicación en establecimientos de juegos de azar (T)	UC1768_1: Comunicarse con diferentes interlocutores habituales de establecimientos de juegos de azar						60		60	MF1768_1 Operaciones básicas de comunicación en establecimientos de juegos de azar (T)
MP0014: Prácticas profesionales no laborales en operaciones básicas de cocina		80								
MP0015: Prácticas profesionales no laborales en operaciones básicas restaurante y bar			80							
MP0016: Prácticas profesionales no laborales en operaciones básicas de catering				40						
MP0167: Prácticas profesionales no laborales de operaciones básicas de pastelería					80					
MP0011: Prácticas profesionales no laborales en operaciones básicas de pisos en alojamientos						80				
MP0425: Prácticas profesionales no laborales de Operaciones para el juego en establecimientos de bingo							40			
		350	290	250	410	380	250			

**Nota:** La diferencia existente entre la duración del Certificado de Profesionalidad y la suma de las duraciones de sus módulos se debe a que hay Unidades Formativas transversales

## Nivel 2, HOSTELERÍA Y TURISMO

		CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD								CATÁLOGO FORMATIVO		
MÓDULOS FORMATIVOS	UNIDADES DE COMPETENCIA	HOTR0408: Cocina	HOTR0608: Servicio restaurante	HOTR0508: Servicio de bar y cafetería	HOTR0509: Repostería	HOTU0109: Alojamiento rural	HOTJ0110: Actividades para el juego en mesas de casinos	HOTU0111: Guarda de refugios y albergues de montaña	HOTD0112: Atención a pasajeros en transporte ferroviario			
MF0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos	UC0260_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	190								60	UF0063 Preelaboración y conservación de vegetales y setas.	
										60	UF0064 Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos	
										70	UF0065 Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza	
MF0261_2: Técnicas culinarias	UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	240								70	UF0066 Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos.	
										60	UF0067 Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos.	
										70	UF0068 Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza.	
										40	UF0069 Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales.	
MF0262_2: Productos culinarios	UC0262_2: Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional	170								30	UF0070 Cocina creativa o de autor.	
										80	UF0071 Cocina española e internacional,	
										60	UF0072 Decoración y exposición de platos.	
MF0306_2: Elaboraciones básicas para pastelería-repostería (T)	UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería repostería				120					80	UF1052 Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería (T)	
MF0259_2: Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento	UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	70								40	UF1053 Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería (T)	
MF0709_2: Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos	UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos				60					70	MF0259_2: Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento	
MF0710_2: Productos de repostería	UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados					180					60	UF1096 Elaboraciones y presentaciones de productos hechos a base de masas y pastas
											60	UF1097 Elaboraciones y presentaciones de postres de cocina
											60	UF1098 Elaboraciones y presentaciones de helados
MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (T)	UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	60	60	60	60	60			60	60	MF0711_2 Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (T)	
MF1052_2: Servicio en restaurante	UC1052_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala			130							40	UF0258 Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante
											50	UF0259 Servicio y atención al cliente en restaurante
											40	UF0260 Facturación y cierre de actividad en restaurante
MF1048_2: Servicio de vinos (T)	UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos		90	90						90	MF1048_2 Servicio de vinos (T)	
MF1053_2: Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente	UC1053_2: Elaborar y acabar platos a la vista del cliente		50							50	MF1053_2 Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente	

MF1054_2: Servicios especiales en restauración	UC1054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración		80						80	MF1054_2 Servicios especiales en restauración
MF1051_2: Inglés profesional para servicios de restauración (T)	UC1051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración		90	90					90	MF1051_2: Inglés profesional para servicios de restauración (T)
MF1046_2: Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa	UC1046_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa			70					70	MF1046_2 Técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa
MF1047_2: Bebidas	UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas			80					80	MF1047_2: Bebidas
MF1049_2: Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería	UC1049_2: Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería			50					50	MF1049_2: Elaboración y exposición de comidas en el bar-cafetería
MF1050_2: Gestión del bar y cafetería	UC1050_2: Gestionar el bar-cafetería			120					90	UF0256 Control de la actividad económica del bar-cafetería
									30	UF0257 Aplicación de sistemas informáticos en bar y cafetería
MF1042_2: Gestión y Comercialización de alojamientos rurales	UC1042_2: Gestionar y comercializar servicios propios del alojamiento rural					180			50	UF0684 Proyecto de implantación del alojamiento rural
									60	UF0685 Aprovisionamiento, control de costes y gestión del alojamiento rural
									70	UF0686 Promoción y comercialización del alojamiento rural
MF1043_2: Recepción y Atención al Cliente en alojamientos propios de entornos rurales (T)	UC1043_2: Gestionar y realizar el servicio de recepción en alojamientos propios de entornos rurales y/o naturales					90		90	90	MF1043_2 Recepción y Atención al Cliente en alojamientos propios de entornos rurales (T)
MF1044_2: Restauración en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales (T)	UC1044_2: Preparar y servir desayunos, elaboraciones culinarias sencillas y platos significativos de la zona					120		120	80	UF0687 Gestión gastronómica en alojamientos ubicados en entornos rurales y/o naturales (T)
									40	UF0688 Servicio de restauración en alojamientos rurales ubicados en entornos rurales y/o naturales (T)
MF1045_2: Mantenimiento y limpieza en alojamientos rurales	UC1045_2: Asegurar el mantenimiento y condiciones de uso de espacios, instalaciones y dotación en alojamientos rurales					90			90	MF1045_2 Mantenimiento y limpieza en alojamientos rurales
MF1769_2: Operaciones complementarias a la conducción de juegos de mesa en casinos	UC1769_2 Realizar operaciones complementarias a la conducción de juegos de mesa en casinos							120	80	UF1650 Operaciones de manejo de naipes, fichas y efectivo en las mesas de juego de casinos
									40	UF1651 Operaciones de apertura y cierre de mesas en casinos
MF1770_2: Conducción del juego de Black Jack	UC1770_2 Conducir el juego de Black Jack							80	80	MF1770_2 Conducción del juego de Black Jack
MF1771_2: Conducción de los juegos de Póquer con descarte y Póquer sin descarte	UC1771_2 Conducir los juegos de Póquer con descarte y Póquer sin descarte							60	60	MF1771_2 Conducción de los juegos de Póquer con descarte y Póquer sin descarte
MF1772_2: Conducción del juego de Punto y banca	UC1772_2 Conducir el juego de Punto y banca							80	80	MF1772_2 Conducción del juego de Punto y banca
MF1773_2: Conducción los juegos de Ruleta francesa y Ruleta americana	UC1773_2 Conducir los juegos de la Ruleta americana y Ruleta francesa							200	30	UF1652 Conducción del turno de apuestas en los juegos de ruleta francesa y ruleta americana
									80	UF1653 Conducción del juego de ruleta americana
									90	UF1654 Conducción del juego de ruleta francesa
MF1774_2: Supervisión de juegos de mesa en casinos	UC1774_2 Supervisar el desarrollo de juegos de mesa en casinos							60	60	MF1774_2 Supervisión de juegos de mesa en casinos
MF1768_1: Operaciones básicas de comunicación en establecimientos de juegos de azar (T)	UC1768_1 Comunicarse con diferentes interlocutores habituales de establecimientos de juegos de azar							60	60	MF1768_1 Operaciones básicas de comunicación en establecimientos de juegos de azar (T)
MF0272_2: Primeros auxilios (T)	UC0272_2: Asistir como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia								40	MF0272_2: Primeros auxilios (T)
MF2190_2: Gestión de refugios y albergues de montaña	UC2190_2: Gestionar y comercializar servicios propios de refugios y albergues de montaña								60	MF2190_2: Gestión de refugios y albergues de montaña
MF2191_2: Mantenimiento de refugios y albergues de montaña	UC2191_2: Mantener en buen estado de uso las instalaciones del refugio o albergue de montaña y asegurar el funcionamiento de sus sistemas y equipos								80	MF2191_2: Mantenimiento de refugios y albergues de montaña
MF2192_2: Vigilancia de refugios y albergues de montaña	UC2192_2: Vigilar el refugio o albergue de montaña y asegurar su comunicación, en colaboración con los servicios públicos que operan en la zona								60	MF2192_2: Vigilancia de refugios y albergues de montaña

MF2193_2: Técnicas de progresión y porteo humano en terreno montañoso	UC2193_2: Progresar con seguridad por terreno de montaña, especialmente en tareas de colaboración con servicios de emergencia y de aprovisionamiento de refugios y albergues de montaña							80		80	MF2193_2: Técnicas de progresión y porteo humano en terreno montañoso
MF2194_2: Lengua extranjera profesional para turismo	UC2194_2: Comunicarse en una lengua extranjera, con un nivel de usuario independiente, en las actividades turísticas							90		90	MF2194_2: Lengua extranjera profesional para turismo
MF2195_2: Operativa de embarque y desembarque de pasajeros en transporte ferroviario	UC2195_2: Desarrollar la operativa en relación con el embarque y desembarque de pasajeros en transporte ferroviario								40	40	MF2195_2: Operativa de embarque y desembarque de pasajeros en transporte ferroviario
MF2005_2: Atención al pasajero en medios de transporte (T)	UC2005_2: Ofertar a pasajeros servicios propios de medios de transporte								60	60	MF2005_2: Atención al pasajero en medios de transporte (T)
MF2196_2: Prevención y asistencia a pasajeros en emergencias ferroviarias	UC2196_2: Prevenir y asistir a pasajeros en emergencias ferroviarias								60	60	MF2196_2: Prevención y asistencia a pasajeros en emergencias ferroviarias
MF2003_2: Primeros auxilios en medios de transporte de pasajeros (T)	UC2003_2: Prestar primeros auxilios en medios de transporte de pasajeros								60	60	MF2003_2: Primeros auxilios en medios de transporte de pasajeros (T)
MF1057_2: Inglés profesional para turismo (T)	UC1057_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en las actividades turísticas								90	90	MF1057_2: Inglés profesional para turismo (T)
MP0017: Prácticas profesionales no laborales de cocina		80									
MP0061: Prácticas profesionales no laborales de Servicios de restaurante			80								
MP0057: Prácticas profesionales no laborales de bar y cafetería				80							
MP0229: Prácticas profesionales no laborales en Repostería					80						
MP0143: Prácticas profesionales no laborales de alojamiento rural.						40					
MP0355: Prácticas profesionales no laborales de : Actividades para el juego en mesas de casinos							40				
MP0494: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Guarda de refugios y albergues de montaña								40			
MP0504: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Atención a pasajeros en transporte ferroviario									40		
		810	580	640	500	580	700	720	350		

**Nota:** La diferencia existente entre la duración del Certificado de Profesionalidad y la suma de las duraciones de sus módulos se debe a que hay Unidades Formativas transversales

### Nivel 3, HOSTELERÍA Y TURISMO área: ALOJAMIENTO Y JUEGOS DE AZAR

MÓDULOS FORMATIVOS		CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD								CATÁLOGO FORMATIVO			
		UC0266_3: Vender servicios turísticos y viajes.	UC0267_2: Desarrollar la gestión económico-administrativa de agencias de viajes.	UC0268_3: Gestionar unidades de información y distribución turística.	UC1057_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en las actividades turísticas.	UC1055_3: Elaborar y operar viajes combinados, excursiones y traslados.	UC1056_3: Gestionar eventos.	UC1074_3: Gestionar información turística.	UC1075_3: Crear, promocionar y gestionar servicios y/o productos turísticos locales			UC0263_3: Ejecutar y controlar el desarrollo de acciones comerciales y reservas	UC0264_3: Realizar las actividades propias de la recepción
MF0266_3: Promoción y venta de servicios turísticos	UC0266_3: Vender servicios turísticos y viajes.	250									90	UF0073 Productos, destinos y servicios turísticos (T)	
											90	UF0078 Asesoramiento, venta y comercialización de productos y servicios turísticos.	
											40	UF0079 Gestión de sistemas de distribución global.	
											30	UF0042 Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo (T)	
MF0267_2: Procesos económico-administrativos en Agencias de Viajes	UC0267_2: Desarrollar la gestión económico-administrativa de agencias de viajes.	90									90	MF0267_2 Procesos económico-administrativos en Agencias de Viajes	
MF0268_3: Gestión de unidades de información y distribución turística (T)	UC0268_3: Gestionar unidades de información y distribución turística.	120	120	120							70	UF0077 Procesos de gestión de unidades de información y distribución turística (T)	
											50	UF0049 Procesos de gestión de calidad en hostelería y turismo (T)	
MF1057_2: Inglés profesional para turismo (T)	UC1057_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en las actividades turísticas.	90	90	90	90							90	MF1057_2 Inglés profesional para turismo (T)
MF1055_3: Elaboración y gestión de viajes combinados.	UC1055_3: Elaborar y operar viajes combinados, excursiones y traslados.		150									90	UF0073 Productos, servicios y destinos turísticos (T)
												60	UF0074 Planificación, programación y operación de viajes combinados.
MF1056_3: Gestión de eventos.	UC1056_3: Gestionar eventos.		150									90	UF0075 Planificación, programación y operación de eventos.
												30	UF0076 Comercialización de eventos.
												30	UF0043 Gestión de protocolo (T)
MF1074_3: Información turística.	UC1074_3: Gestionar información turística.			180								90	UF0080 Organización del servicio de información turística local
												60	UF0081 Gestión de la información y documentación turística local
												30	UF0082 Información y atención al visitante
MF1075_3: Productos y servicios turísticos locales	UC1075_3: Crear, promocionar y gestionar servicios y/o productos turísticos locales			180								90	UF0083 Diseño de productos y servicios turísticos locales
												90	UF0084 Promoción y comercialización de productos y servicios turísticos locales
MF0263_3: Acciones comerciales y reservas	UC0263_3: Ejecutar y controlar el desarrollo de acciones comerciales y reservas				150							60	UF0050 Gestión de reservas de habitaciones y otros servicios de alojamientos
												60	UF0051 Diseño y ejecución de acciones comerciales en alojamientos.
												30	UF0042 Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo (T)
MF0264_3: Recepción y atención al cliente	UC0264_3: Realizar las actividades propias de la recepción				180							90	UF0052 Organización y prestación del servicio de recepción en alojamientos
												30	UF0042 Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo (T)
												30	UF0043 Gestión de protocolo (T)
												30	UF0044 Función del mando intermedio en la prevención de riesgos laborales (T)

MF0265_3: Gestión de departamentos del área de alojamiento (T)	UC0265_3: Gestionar departamentos del área de alojamiento				120	120				70	UF0048 Procesos de gestión de departamentos del área de alojamientos (T)
MF1067_3: Organización y atención al cliente en pisos	UC1067_3: Definir y organizar los procesos del departamento de pisos y prestar atención al cliente					130				40	UF0041 Organización del servicio de pisos en alojamientos
										30	UF0042 Comunicación y atención al cliente en hostelería y turismo (T)
										30	UF0043 Gestión de protocolo (T)
										30	UF0044 Función del mando intermedio en la prevención de riesgos laborales (T)
MF1068_3: Control de procesos en pisos	UC1068_3: Supervisar los procesos del departamento de pisos					150				60	UF0045 Procesos de limpieza y puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamientos
										60	UF0046 Procesos de lavado, planchado y arreglo de ropa en alojamientos
										30	UF0047 Decoración y ambientación en habitaciones y zonas comunes en alojamientos
MP0019: Módulo de prácticas profesionales no laborales de Venta de productos y servicios turísticos.		120									
MP0018: Prácticas profesionales no laborales en creación y gestión de viajes combinados y eventos			160								
MP0020: Prácticas profesionales no laborales en promoción turística local e información al visitante				120							
MP0013: Prácticas profesionales no laborales de Recepción en alojamientos.					120						
MP0012: Prácticas profesionales no laborales de Gestión de pisos y limpieza en alojamientos.						80					
		670	670	690	630	480					

**Nota:** La diferencia existente entre la duración del Certificado de Profesionalidad y la suma de las duraciones de sus módulos se debe a que hay Unidades Formativas transversales

### Nivel 3, HOSTELERÍA Y TURISMO área: RESTAURACIÓN

		CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD							CATÁLOGO FORMATIVO	
MÓDULOS FORMATIVOS	UNIDADES DE COMPETENCIA	HOTRO110: Dirección y producción en cocina	HOTRO309: Dirección en restauración	HOTRO409: Gestión de procesos de servicio en restauración	HOTRO209: Sumillería	HOTRO210: Dirección y producción en pastelería				
MF1058_3: Tratamiento de géneros culinarios	UC1058_3: Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación conservación y regeneración de alimentos.	110								50 UF1355 Supervisión de las operaciones preliminares y técnicas de manipulación
										30 UF1356 Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial
										30 UF1357 Regeneración óptima de los alimentos
MF1059_3: Elaboración culinaria	UC1059_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas, complejas y de múltiples aplicaciones.	230								60 UF1358 Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place
										90 UF1359 Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas
										80 UF1360 Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización
MF1060_3: Cocina creativa y de autor	UC1060_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor	80								80 MF1060_3 Cocina creativa y de autor
MF1061_3: Procesos de repostería	UC1061_3: Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería	150								70 UF1361 Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería.
										40 UF1362 Realización de decoraciones de repostería y expositores
										40 UF1363 Aplicación de los métodos de conservación y regeneración de los preparados de repostería
MF0711_2: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (T)	UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	60		60	60	60				60 MF0711_2 Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (T)
MF1062_3: Cata de alimentos en hostelería	UC1062_3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería.	60								60 MF1062_3 Cata de alimentos en hostelería
MF1063_3: Ofertas gastronómicas	UC1063_3: Diseñar ofertas gastronómicas	80								80 MF1063_3 Ofertas gastronómicas
MF1064_3: Aprovisionamiento en restauración (T)	UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.	90	90							90 MF1064_3: Aprovisionamiento en restauración (T)
MF1065_3: Organización de procesos de cocina	UC1065_3: Organizar procesos de producción culinaria.	80								80 MF1065_3 Organización de procesos de cocina
MF1066_3: Administración en cocina	UC1066_3: Administrar unidades de producción culinaria.	90								90 MF1066_3 Administración en cocina
MF1097_3: Administración de unidades de producción en restauración	UC1097_3: Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.		150							90 UF1089 Gestión del proyecto de restauración
										60 UF1090 Dirección y recursos humanos en restauración
MF1098_3: Diseño de procesos de servicio en restauración (T)	UC1098_3: Definir y planificar procesos de servicio en restauración		60	60						60 MF1098_3 Diseño de procesos de servicio en restauración (T)
MF1099_3: Procesos económico-financieros en establecimientos de restauración	UC1099_3: Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración.		150							60 UF1091 Cuentas contables y financieras en restauración
										90 UF1092 Gestión y control en restauración
MF1100_3: Calidad, seguridad y protección ambiental en restauración.	UC1100_3: Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.		60							60 MF1100_3 Calidad, seguridad y protección ambiental en restauración.



MF1101_3: Diseño y comercialización de ofertas de restauración	UC1101_3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración		90						90	MF1101_3 Diseño y comercialización de ofertas de restauración
MF1102_3: Logística de catering	UC1102_3: Gestionar la logística de catering.		60						60	MF1102_3 Logística de catering
MF1051_2: Inglés profesional para servicios de restaurante (T)	UC1051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración		90	90					90	MF1051_2 Inglés profesional para servicios de restaurante (T)
MF1104_3: Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas.	UC1104_3: Gestionar departamentos de servicio de restauración.			60					60	MF1104_3 Gestión de departamentos de servicio de alimentos y bebidas.
MF1103_3: Supervisión y desarrollo de procesos de servicio en restauración.	UC1103_3: Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración			60					60	MF1103_3 Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración.
MF1047_2: Bebidas (T)	UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas			80					80	MF1047_3 Bebidas (T)
MF1048_2: Servicio de vinos (T)	UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.			90					90	MF1048_2 Servicio de vinos (T)
MF1105_3: Normas de protocolo en restauración	UC1105_3: Aplicar las normas de protocolo en restauración.			30					30	MF1105_3 Normas de protocolo en restauración
MF1106_3: Cata de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos	UC1106_3: Catar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.					270			80	UF0847 Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones (T)
								80	UF0848 Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones (T)	
								80	UF0849 Preparación y cata de vinos y otras bebidas alcohólicas	
								30	UF0850 Preparación y cata de aguas, cafés e infusiones	
MF1107_3: Diseño de cartas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos	UC1107_3: Diseñar ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos					190			80	UF0847 Vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones (T)
								80	UF0848 Elaboración de vinos, otras bebidas alcohólicas, aguas, cafés e infusiones (T)	
								30	UF0851 Confección de cartas de vinos y otras bebidas alcohólicas, aguas envasadas, cafés e infusiones	
MF1108_3: Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas.	UC1108_3: Realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas.					60			60	MF1108_3 Análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseño de sus ofertas.
MF1109_3: Gestión de bodegas en restauración.	UC1109_3: Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha.					60			60	MF1109_3 Gestión de bodegas en restauración.
MF1110_3: Servicio especializado de vinos	UC1110_3: Realizar los procesos de servicio especializado de vinos.					80			80	MF1110_3 Servicio especializado de vinos
MF1111_2: Lengua extranjera profesional para servicios de restauración.	UC1111_2: Comunicarse en una lengua extranjera, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.					90			90	MF1111_2 Lengua extranjera profesional para servicios de restauración
MF1775_3: Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas, cremas y rellenos	UC1775_3: Supervisar la ejecución y aplicar las técnicas de preelaboración, elaboración, conservación y regeneración de masas, cremas y rellenos					160			80	UF1739 Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a masas
								80	UF1740 Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a cremas y rellenos	
MF1776_3: Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos	UC1776_3: Supervisar la ejecución y preelaborar, elaborar, conservar y regenerar helados y semifríos					80			80	MF1776_3 Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a helados y semifríos
MF1777_3: Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a productos de confitería y chocolates	UC1777_3: Supervisar la ejecución y preelaborar, elaborar, conservar y regenerar productos de confitería y chocolates					100			50	UF1741 Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a productos de confitería
								50	UF1742 Supervisión y ejecución de técnicas aplicadas a chocolates	
MF1778_3: Supervisión y ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería	UC1778_3: Supervisar y ejecutar las operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería.					50			50	MF1778_3 Supervisión y ejecución de operaciones de acabado y presentación de productos de pastelería
MF1779_3: Aprovisionamiento en pastelería	UC1779_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en pastelería					60			60	MF1779_3 Aprovisionamiento en pastelería
MF1780_3: Diseño y comercialización de ofertas de pastelería	UC1780_3: Diseñar y comercializar productos de pastelería					120			40	UF1743 Diseño de ofertas de pastelería
								80	UF1744 Comercialización de ofertas de pastelería	

<b>MF1781_3:</b> Administración de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería	<b>UC1781_3:</b> Dirigir y gestionar un establecimiento de producción y venta de productos de pastelería					80				80	<b>MF1781_3</b> Administración de establecimientos de producción y venta de productos de pastelería
<b>MF1782_3:</b> Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería	<b>UC1782_3:</b> Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de pastelería					80				80	<b>MF1782_3</b> Procesos económico-financieros en establecimientos de producción y venta de productos de pastelería
<b>MP0288:</b> Prácticas profesionales no laborales de dirección y producción de cocina		80									
<b>MP0226:</b> Prácticas no laborales de dirección en restauración			80								
<b>MP0117:</b> Prácticas profesionales no laborales de gestión de procesos de servicio en restauración				80							
<b>MP0176:</b> Prácticas profesionales no laborales de sumillería					80						
<b>MP0370:</b> Prácticas profesionales no laborales de Dirección y producción en pastelería						80					
		<b>1.110</b>	<b>830</b>	<b>610</b>	<b>730</b>	<b>870</b>					

**Nota:** La diferencia existente entre la duración del Certificado de Profesionalidad y la suma de las duraciones de sus módulos se debe a que hay Unidades Formativas transversales