

## CONVOCATORIA PEAC HOT 2020-04 COCINA

|                                 |                        |  |
|---------------------------------|------------------------|--|
| <b>CUALIFICACIÓN:</b>           | <b>HOT093_2 COCINA</b> |  |
| <b>UNIDADES DE COMPETENCIA:</b> | UC0711_2               | Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.                                       |
|                                 | UC0259_2               | Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.                         |
|                                 | UC0260_2               | Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.   |
|                                 | UC0261_2               | Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.                                       |
|                                 | UC0262_2               | Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional. |

## TÍTULO: TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA, (Real Decreto 1396/2007, de 29 de octubre).

### MÓDULOS PROFESIONALES del TÍTULO:

- 0045. Ofertas gastronómicas\*.**
- 0046. Preelaboración y conservación de alimentos\*.**
- 0047. Técnicas culinarias\*.**
- 0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.
- 0048. Productos culinarios\*.**
- 0028. Postres en restauración.
- 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos\*.**
- 0049. Formación orientación laboral.
- 0050. Empresa e iniciativa emprendedora.
- A004. Lengua extranjera del entorno profesional: inglés o francés
- 0051. Formación en Centros de Trabajo\*\***

\* Módulos profesionales convalidables según RD 1396/2007, Anexo VA

\*\* Exento con 1 año de experiencia laboral.

### REQUISITOS DE ACCESO:

**DIRECTO:** Título de ESO o equivalente, Bachiller o equivalente, título de Formación Profesional de Grado Medio o Superior. Prueba de acceso a la Universidad para mayores de 25 años.

**MEDIANTE PRUEBA ACCESO:** Solo para personas **SIN** los requisitos de acceso directo.

#### ¿Quiénes pueden realizarla?

- Quienes careciendo de los requisitos académicos de acceso tengan, como mínimo, 17 años de edad o los cumplan en el año natural de realización de la prueba.

#### ¿Estructura de la prueba?

1. Ámbito de comunicación: Lengua castellana y literatura + Lengua extranjera
2. Ámbito Social: Geografía e historia
3. Ámbito científico – tecnológico: Matemáticas + Tecnología y ciencias

### CONVALIDACIONES (Real Decreto 1396/2007, Anexo VA):

| Unidad de competencia acreditadas | Módulos profesionales convalidables                               |
|-----------------------------------|---|
| <b>UC0259_2</b>                   | <b>0045. Ofertas gastronómicas.</b>                               |
| <b>UC0260_2</b>                   | <b>0046. Preelaboración y conservación de alimentos.</b>          |
| <b>UC0261_2</b>                   | <b>0047. Técnicas culinarias.</b>                                 |
| <b>UC0262_2</b>                   | <b>0048. Productos culinarios.</b>                                |
| UC0709_2                          | 0045. Ofertas gastronómicas.                                      |
| UC0306_2                          | 0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.                |
| UC0710_2                          | 0028. Postres en restauración.                                    |
| <b>UC0711_2</b>                   | <b>0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.</b> |
| UC0036_2                          | 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.        |
| UC0310_2                          | 0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.        |

### PROCESO DE CONVALIDACIÓN:

**Imprescindible realizar matrícula oficial en el ciclo formativo correspondiente.**

- Plazo solicitud de admisión al ciclo formativo deseado (previsiblemente segunda quincena junio)
- Matricularse en el ciclo formativo en la modalidad deseada: Presencial, distancia, matrícula parcial para trabajadores, matrícula efectos de convalidaciones, Pruebas de Obtención directa de títulos (POT)
- Solicitud de convalidación en plazo.
- Más información: página web apartado convalidaciones en FP: <http://educa.aragon.es>

### OFERTA FORMATIVA:

**PRESENCIAL:** previa solicitud de plaza en el periodo establecido, habitualmente segunda quincena junio

**PRUEBAS DE OBTENCIÓN DIRECTA DE TÍTULOS.** Condición: haber acreditado unidades de competencia en el PEAC correspondiente:

- Inscripción 2020: del 2 al 6 de marzo
- Realización de las pruebas convocatoria 2020: Del 27 de abril al 8 de mayo
- Centros de realización de las pruebas: los del anexo II de la ORDEN ECD/1655/2019, de 28 de noviembre.
- Más información: página web apartado POT: <https://educa.aragon.es>

### OFERTA PARCIAL PARA TRABAJADORES:

- Módulos profesionales que se imparten en los centros educativos en los que se disponga de plazas vacantes
- Módulos profesionales incluidos en títulos, asociados o no a unidades de competencia
- Oferta/Periodo de inscripción/matricula: fecha probable de publicación de Resolución **mayo de 2020**
- Más información: página web apartado oferta parcial: <http://educa.aragon.es/>

## OBTENCIÓN Y SOLICITUD DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD:

**HOTR0408 COCINA, establecido por Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, y modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto)**

| CUALIFICACIÓN:  | UNIDADES DE COMPETENCIA |  | MÓDULOS FORMATIVOS  |
|-----------------|-------------------------|--|---|
| HOT093_2 COCINA | UC0711_2                | Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.                                       | MF0711_2: Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería        |
|                 | UC0259_2                | Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.                         | MF0259_2: Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento |
|                 | UC0260_2                | Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.   | MF0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos.                     |
|                 | UC0261_2                | Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.                                       | MF0261_2: Técnicas culinarias.  |
|                 | UC0262_2                | Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional. | MF0262_2: Productos culinarios.   |
|                 |                         |  | MP0017: Módulo de prácticas profesionales no laborales                    |

### OBTENCIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD CON EL PEAC:

Los Certificados de Profesionalidad se expedirán a quienes lo hayan solicitado y demuestren haber obtenido el reconocimiento y la acreditación de **TODAS** las unidades de competencia que lo componen mediante el **PEAC**, previo pago de la Tasa.

#### DOCUMENTACIÓN:

- **Anexo I.** Solicitud de Certificado de Profesionalidad. imprimir la Solicitud al terminar su cumplimentación: <http://plan.aragon.es/CertProf.nsf/solicitud>
- Copia del certificado de la Agencia de las Cualificaciones Profesionales de Aragón que acrediten **TODAS** las UC que configuran el Certificado de Profesionalidad solicitado. Presentar original y copia en el Registro
- Fotocopia DNI.
- Documento del pago de la Tasa, o Documento acreditativo de estar exento del pago de la misma.

#### PAGO DE LA TASA

→ Cumplimentar el modelo 545 de autoliquidación → [modelo de autoliquidación](http://servicios3.aragon.es/alg/alg?dga_accion_app=mostrar_modelos&sri_tasa=45&denominacion=Tasa) : [http://servicios3.aragon.es/alg/alg?dga\\_accion\\_app=mostrar\\_modelos&sri\\_tasa=45&denominacion=Tasa](http://servicios3.aragon.es/alg/alg?dga_accion_app=mostrar_modelos&sri_tasa=45&denominacion=Tasa)

#### FORMA DE PAGO:

- Entidad bancaria colaboradora
- En efectivo en la Tesorería de la DGA
- Pago telemático (requiere certificado electrónico)

#### IMPORTE DE LA TASA

- Tasa 01 - Por expedición de Certificados de Profesionalidad: **32,44 euros**
- Tasa 02 - Por expedición de acreditaciones parciales acumulables: **24,33 euros**
- Tasa 03 - Por expedición de duplicados: **14,19 euros**

#### LUGAR DE PRESENTACIÓN

La documentación podrá presentarse a través del Registro de documentos del Gobierno de Aragón

### OBTENCIÓN DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD CON EL PEAC Y MÓDULOS FORMATIVOS OFICIALES:

Los Certificados de Profesionalidad se expedirán a quienes y demuestren haber obtenido el reconocimiento y la acreditación de alguna de las unidades de competencia mediante el **PEAC** y hayan superado los módulos formativos correspondientes al resto de las UC del certificado, hasta completar **TODAS** las Unidades de Competencia de las que forma el Certificado de Profesionalidad deseado.

#### DOCUMENTACIÓN:

- **Anexo I.** Solicitud de Certificado de Profesionalidad. imprimir la Solicitud al terminar su cumplimentación: <http://plan.aragon.es/CertProf.nsf/solicitud>
- Copia del certificado de la Agencia de las Cualificaciones Profesionales de Aragón que acrediten las UC acreditadas (Presentar original y copia)
- Copia de los diplomas de cursos del Plan de Formación para el Empleo de Aragón (fotocopia por las dos caras. (Presentar original y copia)
- Fotocopia compulsada del Diploma de Prácticas no Laborales.
- Fotocopia DNI.
- Documento del pago de la Tasa, o Documento acreditativo de estar exento del pago de la misma

### SI NO SE TIENEN ACREDITADAS TODAS LAS UC:

En caso de no tener acreditada todas las Unidades de Competencia del Certificado de Profesionalidad a través del PEAC y no se dispone de módulos formativos superados del Certificado de Profesionalidad deseado, se puede solicitar la "Acreditación Parcial Acumulable"

#### DOCUMENTACIÓN:

- Anexo I.
- Copia del certificado de la Agencia de las Cualificaciones Profesionales de Aragón.
- Fotocopia DNI.
- Documento del pago de la Tasa 02, acreditaciones parciales **24,33 euros**

**Dirección General de Innovación y Formación Profesional**  
Agencia de las Cualificaciones Profesionales de Aragón  
Avda. Ranillas, nº 5 D 50071 Zaragoza  
[agenciacualificacion@aragon.es](mailto:agenciacualificacion@aragon.es)