

MÓDULOS PROFESIONALES ESPECÍFICOS

Unidades de competencia acreditables	Módulos profesionales
UC0255_1	3034. Técnicas elementales de preelaboración
UC0256_1	3035. Procesos básicos de producción culinaria
UC0546_1	3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación
UC0257_1	3037. Técnicas elementales de servicio
UC0258_1	3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas
UC1090_1	3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering
UC1329_1	3005. Atención al cliente

MÓDULOS NO ASOCIADOS A CUALIFICACIONES PROFESIONALES

3161. Comunicación y ciencias sociales I	A123. Prevención de riesgos laborales
3162. Comunicación y ciencias sociales II	3159. Itinerario personal para la empleabilidad
3163. Ciencias aplicadas I	3160. Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo
3164. Ciencias aplicadas II	

CUALIFICACIONES PROFESIONALES

HOT091_1	Actividades auxiliares de cocina
UC0255_1	
UC0256_1	
HOT092_1	Operaciones básicas de restaurante y bar
UC0257_1	
UC0258_1	
HOT325_1 (incompleta)	Operaciones auxiliares de catering
UC1090_1	
COM412_1 (incompleta)	Actividades auxiliares de comercio
UC1329_1	
INA173_1 (incompleta)	Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria
UC0546_1	

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

HOTR0108
Operaciones básicas
de cocina
UC0255_1 + UC0256_1

HOTR0208
Operaciones básicas
de restaurante y bar
UC0257_1 + UC0258_1

La denominación estándar de competencia ECP es equivalente a unidad de competencia UC (Ley Orgánica 3/2022)

Quedarán exentos de la formación en empresa u organismo equiparado quienes acrediten una experiencia laboral mínima de un año en el caso de grados D, que se corresponda con la oferta formativa que curse. (Real Decreto 659/2023)

MÓDULOS PROFESIONALES ESPECÍFICOS

Estándares de competencia acreditados	Módulos profesionales
ECP0255_1	3034. Técnicas elementales de preelaboración
ECP0256_1	3035. Procesos básicos de producción culinaria
ECP0546_1	3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación
ECP0257_1	3037. Técnicas elementales de servicio
ECP0258_1	3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas
ECP1090_1	3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering
ECP1329_1	3005. Atención al cliente

MÓDULOS NO ASOCIADOS A ESTÁNDARES DE COMPETENCIA

3161. Comunicación y ciencias sociales I	A123. Prevención de riesgos laborales
3162. Comunicación y ciencias sociales II	3159. Itinerario personal para la empleabilidad
3163. Ciencias aplicadas I	3160. Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo
3164. Ciencias aplicadas II	

ESTÁNDARES DE COMPETENCIA

ECP0255_1
ECP0256_1
ECP0546_1

ECP0257_1
ECP0258_1
ECP1329_1
ECP0546_1

ECP0546_1
ECP1090_1
ECP1329_1

CERTIFICADOS PROFESIONALES

HOT_C_001_3B. Servicios auxiliares en cocina		
3034	3035	3036
1782		

HOT_C_002_3B. Servicios auxiliares en restaurante y bar		
3005	3036	3037
3038	1782	

HOT_C_003_3B. Servicios auxiliares en catering y colectividades		
3005	3036	3039
1782		

DISTRIBUCIÓN HORARIA DEL CICLO FORMATIVO EN ARAGÓN

COCCINA Y RESTAURACIÓN (FPB105)	Horas	1º	2º
3161. Comunicación y ciencias sociales I	133	4	
3162. Comunicación y ciencias sociales II	133		4
3163. Ciencias aplicadas I	133	4	
3164. Ciencias aplicadas II	133		4
A998. Tutoría I	67	2	
A999. Tutoría II	67		2
A123. Prevención de riesgos laborales	33	1	
3034. Técnicas elementales de preelaboración	233	7	
3035. Procesos básicos de producción culinaria	233		7
3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación	100	3	
3037. Técnicas elementales de servicio	233	7	
3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas	200		6
3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering	100		3
3005. Atención al cliente	67		2
3159. Itinerario personal para la empleabilidad	67	2	
3160. Proyecto intermodular de aprendizaje colaborativo	67		2
	2000	30	30

DENOMINACIÓN ESTÁNDARES DE COMPETENCIA

Familia: Hostelería y Turismo

ECP0255_1 - Desarrollar actividades auxiliares de aprovisionamiento, preelaboración y conservaciones culinarias

ECP0256_1 - Desarrollar actividades auxiliares en la elaboración culinaria

ECP0257_1 - Desarrollar actividades auxiliares en el servicio de alimentos y bebidas

ECP0258_1 - Desarrollar actividades auxiliares de aprovisionamiento, elaboración y presentación de bebidas y comidas rápidas

ECP1090_1 - Desarrollar operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering

Familia: Comercio y Marketing

ECP1329_1 - Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente

Familia: Industrias Alimentarias

ECP0546_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