

MÓDULOS PROFESIONALES (Anexo VA)

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC2282_3 + UC2280_3	0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina 0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina 0499. Procesos de elaboración culinaria
UC2280_3 + UC1064_3	0496. Control del aprovisionamiento de materias primas
UC2281_3	0500. Gestión de la producción en cocina
UC1104_3	0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración
UC1104_3 + UC2280_3	0503. Gestión administrativa y comercial en restauración
UC9999_3	0179. Inglés profesional (GS)

MÓDULOS NO ASOCIADOS A UNIDADES DE COMPETENCIA

0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria
0502. Gastronomía y nutrición
1709. Itinerario personal para la empleabilidad I
1710. Itinerario personal para la empleabilidad II
1665. Digitalización aplicada a los sectores productivos (GS)
1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
0505. Proyecto intermodular de dirección de cocina
Módulo profesional optativo

CUALIFICACIONES PROFESIONALES

HOT332_3 Dirección y producción en cocina
UC1064_3
UC2280_3
UC2281_3
UC2282_3
UC2283_3
HOT093_2 (incompleta) Cocina
UC0711_2
HOT680_3 (incompleta) Gestión de procesos en servicios de restauración
UC1104_3
UC2283_3
HOT772_3 (incompleta) Gestión de productos turísticos
UC9999_3

CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

HOTR0110
Dirección y producción en cocina
UC1058_3 + UC1059_3 + UC1060_3 +
UC1061_3 + UC1062_3 + UC1063_3 +
UC1064_3 + UC1065_3 + UC1066_3 +
UC0711_2

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 (Anexo VA)

Estándares de competencia acreditados	Módulos profesionales convalidables
ECP2282_3 + ECP2280_3	0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina 0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina 0499. Procesos de elaboración culinaria
ECP2280_3 + ECP1064_3	0496. Control del aprovisionamiento de materias primas
ECP2281_3	0500. Gestión de la producción en cocina
ECP1104_3	0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración
ECP1104_3 + ECP2280_3	0503. Gestión administrativa y comercial en restauración
ECP9999_3	0179. Inglés profesional (GS)

MÓDULOS NO ASOCIADOS A ESTÁNDARES DE COMPETENCIA

0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria
0502. Gastronomía y nutrición
1709. Itinerario personal para la empleabilidad I
1710. Itinerario personal para la empleabilidad II
1665. Digitalización aplicada a los sectores productivos (GS)
1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo
0505. Proyecto intermodular de dirección de cocina
Módulo profesional optativo

ESTÁNDARES DE COMPETENCIA

ECP0711_2	ECP2281_3
ECP1104_3	ECP2283_3
ECP2280_3	ECP9999_3

ECP0711_2	ECP2280_3
ECP2283_3	ECP2282_3
ECP1064_3	ECP9999_3
ECP1104_3	

ECP0711_2	ECP1104_3
ECP2283_3	ECP2280_3
ECP1064_3	ECP2282_3

CERTIFICADOS PROFESIONALES

HOT_C_009_5B Organización de la producción en cocina		
0500	0501	0502
0503	0504	0179
1782		

HOT_C_010_5B Procesos productivos en cocina		
0496	0497	0499
0501	0179	1782

HOT_C_011_5B Procesos de pastelería y repostería en cocina		
0496	0498	0501
0502	1782	

1782	Prevención de riesgos laborales (30 horas)
	Módulo no asociado a estándar de competencia

CUALIFICACIONES PROFESIONALES DESCATALOGADAS POR FUSIÓN

Cualificaciones Descatalogada	Cualificación profesional actual	Real Decreto
HOT331_3 Dirección en restauración	HOT680_3 Gestión de procesos en servicios de restauración	Real Decreto 100/2019
HOT334_3 Gestión de procesos de servicio en restauración		

EQUIVALENCIAS (RD 686/2020 y RD 930/2020) ECPs ACTUALES y ECPs SUPRIMIDAS

EQUIVALENCIAS (RD 686/2020 y RD 930/2020) ECPs SUPRIMIDAS y ECPs ACTUALES

ECP ACTUAL	REQUISITOS ADICIONALES	ECP SUPRIMIDA	ECP SUPRIMIDA	REQUISITOS ADICIONALES	ECP ACTUAL
ECP2280_3	NO	ECP1062_3	ECP1062_3	Además debe tener acreditada la ECP1063_3	ECP2280_3
ECP2280_3	NO	ECP1063_3	ECP1063_3	Además debe tener acreditada la ECP1062_3	ECP2280_3
ECP2281_3	NO	ECP1065_3	ECP1065_3	Además debe tener acreditada la ECP1066_3	ECP2281_3
ECP2281_3	NO	ECP1066_3	ECP1066_3	Además debe tener acreditada la ECP1065_3	ECP2281_3
ECP2282_3	NO	ECP1058_3	ECP1058_3	Además debe tener acreditada la ECP1059_3, la ECP1060_3 y la ECP1061_3	ECP2282_3
ECP2282_3	NO	ECP1059_3	ECP1059_3	Además debe tener acreditada la ECP1058_3, la ECP1060_3 y la ECP1061_3	ECP2282_3
ECP2282_3	NO	ECP1060_3	ECP1060_3	Además debe tener acreditada la ECP1058_3, la ECP1059_3 y la ECP1061_3	ECP2282_3
ECP2282_3	NO	ECP1061_3	ECP1061_3	Además debe tener acreditada la ECP1058_3, la ECP1059_3 y la ECP1060_3	ECP2282_3
ECP1104_3	NO	ECP1097_3	ECP1097_3	Además debe tener acreditada la ECP1099_3, la ECP1100_3 y la ECP1102_3	ECP1104_3
ECP1104_3	NO	ECP1099_3	ECP1099_3	Además debe tener acreditada la ECP1097_3, la ECP1100_3 y la ECP1102_3	ECP1104_3
ECP1104_3	NO	ECP1100_3	ECP1100_3	Además debe tener acreditada la ECP1097_3, la ECP1099_3 y la ECP1102_3	ECP1104_3
ECP1104_3	NO	ECP1102_3	ECP1102_3	Además debe tener acreditada la ECP1097_3, la ECP1099_3 y la ECP1100_3	ECP1104_3
ECP2280_3	NO	ECP1101_3	ECP1101_3	NO	ECP2280_3
ECP9998_2	NO	ECP1051_2	ECP1051_2	NO	ECP9998_2

DISTRIBUCIÓN HORARIA DEL CICLO FORMATIVO EN ARAGÓN

DIRECCIÓN DE COCINA (HOT305)	Horas	1º	2º
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas	67	2	
0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina	300	9	
0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina	267		8
0499. Procesos de elaboración culinaria	300	9	
0500. Gestión de la producción en cocina	300		9
0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	67	2	
0502. Gastronomía y nutrición	67	2	
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración	100		3
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración	67		2
0505. Proyecto intermodular de dirección de cocina	67		2
1709. Itinerario personal para la empleabilidad I	100	3	
1710. Itinerario personal para la empleabilidad II	67		2
1665. Digitalización aplicada a los sectores productivos (GS)	33	1	
1708. Sostenibilidad aplicada al sistema productivo	33		1
0179. Inglés profesional	67	2	
Módulo profesional optativo	100		3
	2000	30	30

DENOMINACIÓN ESTÁNDARES DE COMPETENCIA

Familia: Hostelería y Turismo

ECP0711_2 - Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería

ECP1064_3 - Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración

ECP1104_3 - Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración

ECP2280_3 - Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos

ECP2281_3 - Gestionar unidades de producción culinaria

ECP2282_3 - Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento

ECP2283_3 - Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería

Familia: Actividades y Competencias Transversales

ECP9999_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