

**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**
**Familia Profesional: (HOT) HOSTELERÍA Y TURISMO**
**Area Profesional: HOTA ALOJAMIENTO**

Cod. Esp.: <b>HOTA0108</b>	Denominación: <b>OPERACIONES BÁSICAS DE PISOS EN ALOJAMIENTOS</b>	<b>1376/2008-3</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>380</b>	Nivel: <b>1</b>	Módulo económico: <b>4.51 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID. COMP. asociada
1	(MF0706_1-706)	ARREGLO DE HABITACIONES Y ZONAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS	08/09/2008		120	1	(UC0706_1-706) PREPARAR Y PONER A PUNTO HABITACIONES, ZONAS NOBLES Y ÁREAS COMUNES

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF0038	APROVISIONAMIENTO Y ORGANIZACIÓN DEL OFFICE EN ALOJAMIENTOS	07/09/2008		30
UF0039	LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE PISOS Y ZONAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS	07/09/2008		60
UF0040	ATENCIÓN AL CLIENTE EN LA LIMPIEZA DE PISOS EN ALOJAMIENTOS	07/09/2008		30

2	(MF0707_1-707)	LAVADO DE ROPA EN ALOJAMIENTOS	08/09/2008		90	2	(UC0707_1-707) REALIZAR LAS ACTIVIDADES DE LAVADO DE ROPA PROPIAS DE ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO
3	(MF0708_1-708)	PLANCHADO Y ARREGLO DE ROPA EN ALOJAMIENTOS	08/09/2008		90	3	(UC0708_1-708) REALIZAR LAS ACTIVIDADES DE PLANCHADO Y ARREGLO DE ROPA, PROPIAS DE ESTABLECIMIENTOS DE ALOJAMIENTO
4	(MP0011)	MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE OPERACIONES BÁSICAS DE PISOS Y ALOJAMIENTOS	08/09/2008		80	4	(HOTA01CG) COMPETENCIA GENERAL "OPERACIONES BÁSICAS DE PISOS EN ALOJAMIENTOS"

Cod. Esp.: <b>HOTA0208</b>	Denominación: <b>GESTIÓN DE PISOS Y LIMPIEZA EN ALOJAMIENTOS</b>	<b>1376/2008-7</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>480</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>5.27 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID. COMP. asociada
1	(MF1067_3-1067)	ORGANIZACIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN PISOS	08/09/2008		130	1	(UC1067_3-1067) DEFINIR Y ORGANIZAR LOS PROCESOS DEL DEPARTAMENTO DE PISOS Y PRESTAR ATENCIÓN AL CLIENTE

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
--------	-------------	------------	------------	-------

## LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta

Cod. Esp.: <b>HOTA0208</b>	Denominación: <b>GESTIÓN DE PISOS Y LIMPIEZA EN ALOJAMIENTOS</b>	1376/2008-7	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>480</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>5.27 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

UF0042	COMUNICACIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA Y TURISMO	07/09/2008	30
UF0043	GESTIÓN DE PROTOCOLO	07/09/2008	30
UF0044	FUNCIÓN DEL MANDO INTERMEDIO EN LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	07/09/2008	30
UF0041	ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO DE PISOS EN ALOJAMIENTOS	07/09/2008	40

2 (MF1068\_3-1068) CONTROL DE PROCESOS EN PISOS 08/09/2008 150 2 (UC1068\_3-1068) SUPERVISAR LOS PROCESOS DEL DEPARTAMENTO DE PISOS

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF0045	PROCESOS DE LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE HABITACIONES Y ZONAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS	07/09/2008		60
UF0046	PROCESOS DE LAVADO, PLANCHADO Y ARREGLO DE ROPA EN ALOJAMIENTOS	07/09/2008		60
UF0047	DECORACIÓN Y AMBIENTACIÓN EN HABITACIONES Y ZONAS COMUNES EN ALOJAMIENTOS	07/09/2008		30

3 (MF0265\_3-265) GESTIÓN DE DEPARTAMENTOS DEL ÁREA DE ALOJAMIENTO 08/09/2008 120 3 (UC0265\_3-265) GESTIONAR DEPARTAMENTOS DEL ÁREA DE ALOJAMIENTO

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF0048	PROCESOS DE GESTIÓN DE DEPARTAMENTOS DEL ÁREA DE DE ALOJAMIENTOS	07/09/2008		70
UF0049	PROCESOS DE GESTIÓN DE CALIDAD EN HOSTELERÍA Y TURISMO	07/09/2008		50

4 (MP0012) MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE GESTIÓN DE PISOS Y LIMPIEZA EN ALOJAMIENTOS 08/09/2008 80 4 (HOTA02CG) COMPETENCIA GENERAL "GESTIÓN DE PISOS Y LIMPIEZA EN ALOJAMIENTOS"

Cod. Esp.: <b>HOTA0308</b>	Denominación: <b>RECEPCIÓN EN ALOJAMIENTOS</b>	1376/2008-6	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>630</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>4.51 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord. MOD.FORM. DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord. UNID. COMP. asociada
--	------------	------------	-------	---------------------------

1 (MF0263\_3- ACCIONES COMERCIALES Y RESERVAS 08/09/2008 150 1 (UC0263\_3- EJECUTAR Y CONTROLAR EL DESARROLLO

**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>HOTA0308</b>	Denominación: <b>RECEPCIÓN EN ALOJAMIENTOS</b>	1376/2008-6	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>630</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>4.51 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

263) 263) DE ACCIONES COMERCIALES Y RESERVAS

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF0050	GESTIÓN DE RESERVAS DE HABITACIONES Y OTROS SERVICIOS DE ALOJAMIENTOS	07/09/2008		60
UF0051	DISEÑO Y EJECUCIÓN DE ACCIONES COMERCIALES EN ALOJAMIENTOS	07/09/2008		60
UF0042	COMUNICACIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA Y TURISMO	07/09/2008		30

2 (MF0264_3-264)	RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE	08/09/2008	180 2	(UC0264_3-264)	REALIZAR LAS ACTIVIDADES PROPIAS DE LA RECEPCIÓN
------------------	---------------------------------	------------	-------	----------------	--

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF0042	COMUNICACIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA Y TURISMO	07/09/2008		30
UF0052	ORGANIZACIÓN Y PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE RECEPCIÓN EN ALOJAMIENTOS	07/09/2008		90
UF0043	GESTIÓN DE PROTOCOLO	07/09/2008		30
UF0044	FUNCIÓN DEL MANDO INTERMEDIO EN LA PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES	07/09/2008		30

3 (MF0265_3-265)	GESTIÓN DE DEPARTAMENTOS DEL ÁREA DE ALOJAMIENTO	08/09/2008	120 3	(UC0265_3-265)	GESTIONAR DEPARTAMENTOS DEL ÁREA DE ALOJAMIENTO
------------------	--	------------	-------	----------------	---

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF0048	PROCESOS DE GESTIÓN DE DEPARTAMENTOS DEL ÁREA DE DE ALOJAMIENTOS	07/09/2008		70
UF0049	PROCESOS DE GESTIÓN DE CALIDAD EN HOSTELERÍA Y TURISMO	07/09/2008		50

4 (MF1057_2-1057)	INGLÉS PROFESIONAL PARA TURISMO	08/09/2008	90 4	(UC1057_2-1057)	COMUNICARSE EN INGLÉS, CON UN NIVEL DE USUARIO INDEPENDIENTE, EN LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS
-------------------	---------------------------------	------------	------	-----------------	---

5 (MP0013)	MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE RECEPCIÓN EN ALOJAMIENTOS	08/09/2008	120 5	(HOTA03CG)	COMPETENCIA GENERAL "RECEPCIÓN EN ALOJAMIENTOS"
------------	---	------------	-------	------------	---

Cod. Esp.: <b>HOTA42DCP</b>	Denominación: <b>ACTIVIDADES AUXILIARES DE LIMPIEZA EN ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD</b>	Esp. con U.C.: <b>NO</b>
Horas: <b>370</b>	Nivel: <b>1</b>	Módulo económico: <b>5.27 €</b> Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

## LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta

Cod. Esp.: <b>HOTA42DCP</b>	Denominación: <b>ACTIVIDADES AUXILIARES DE LIMPIEZA EN ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD</b>	Esp. con U.C.: <b>NO</b>
Horas: <b>370</b>	Nivel: <b>1</b>	
	Módulo económico: <b>5.27 €</b>	Área Pri.: <b>No</b>
		R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord. UNID. COMP. asociada
1	(HOT014)	TIPOS DE ESTABLECIMIENTOS Y ROL DEL DEPARTAMENTO DE LIMPIEZA EN ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS	17/03/2017		120	
2	(HOT015)	TÉCNICAS DE APROVISIONAMIENTO, CONTROL E INVENTARIO DE EXISTENCIAS	17/03/2017		30	
3	(HOT016)	LIMPIEZA Y PUESTA A PUNTO DE LA ZONA DE PISOS, ZONAS COMUNES Y ÁREAS PÚBLICAS	17/03/2017		150	
4	(HOT017)	MANTENIMIENTO DEL MOBILIARIO Y ELEMENTOS DECORATIVOS DEL ALOJAMIENTO	17/03/2017		50	
5	(HOT018)	EL SERVICIO DE LAVANDERÍA EN ALOJAMIENTOS TURÍSTICOS	17/03/2017		20	

### Area Profesional: **HOTG**      **AGENCIAS DE VIAJE**

Cod. Esp.: <b>HOTG0108</b>	Denominación: <b>CREACIÓN Y GESTIÓN DE VIAJES COMBINADOS Y EVENTOS</b>	1376/2008-10
Horas: <b>670</b>	Nivel: <b>3</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
	Módulo económico: <b>5.51 €</b>	Área Pri.: <b>No</b>
		R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord. UNID. COMP. asociada
1	(MF1055_3-1055)	ELABORACIÓN Y GESTIÓN DE VIAJES COMBINADOS	08/09/2008		150	1 (UC1055_3-1055) ELABORAR Y OPERAR VIAJES COMBINADOS, EXCURSIONES Y TRASLADOS

#### UNIDADES FORMATIVAS

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF0073	PRODUCTOS, SERVICIOS Y DESTINOS TURISTICOS	07/09/2008		90
UF0074	PLANIFICACIÓN, PROGRAMACIÓN Y OPERACIÓN DE VIAJES COMBINADOS	07/09/2008		60

2	(MF1056_3-1056)	GESTIÓN DE EVENTOS	08/09/2008		150	2 (UC1056_3-1056) GESTIONAR EVENTOS
---	-----------------	--------------------	------------	--	-----	-------------------------------------

#### UNIDADES FORMATIVAS

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
--------	-------------	------------	------------	-------

## LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta

Cod. Esp.: <b>HOTG0108</b>	Denominación: <b>CREACIÓN Y GESTIÓN DE VIAJES COMBINADOS Y EVENTOS</b>	1376/2008-10	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>670</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>5.51 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

	UF0043	GESTIÓN DE PROTOCOLO		07/09/2008				30
	UF0075	PLANIFICACIÓN, ORGANIZACIÓN Y CONTROL DE EVENTOS		07/09/2008				90
	UF0076	COMERCIALIZACION DE EVENTOS		07/09/2008				30
<b>3</b>	(MF0268_3-268)	GESTIÓN DE UNIDADES DE INFORMACIÓN Y DISTRIBUCIÓN TURÍSTICAS	08/09/2008	120	<b>3</b>	(UC0268_3-268)	GESTIONAR UNIDADES DE INFORMACIÓN Y DISTRIBUCIÓN TURÍSTICAS	
<b>UNIDADES FORMATIVAS</b>								
	<b>Código</b>	<b>Descripción</b>		<b>Fecha alta</b>		<b>Fecha baja</b>		<b>HORAS</b>
	UF0049	PROCESOS DE GESTIÓN DE CALIDAD EN HOSTELERÍA Y TURISMO		07/09/2008				50
	UF0077	PROCESOS DE GESTIÓN DE UNIDADES DE INFORMACIÓN Y Y DISTRIBUCIÓN TURÍSTICAS		07/09/2008				70
<b>4</b>	(MF1057_2-1057)	INGLÉS PROFESIONAL PARA TURISMO	08/09/2008	90	<b>4</b>	(UC1057_2-1057)	COMUNICARSE EN INGLÉS, CON UN NIVEL DE USUARIO INDEPENDIENTE, EN LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS	
<b>5</b>	(MP0018)	MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE CREACIÓN Y GESTIÓN DE VIAJES COMBINADOS Y EVENTOS	08/09/2008	160	<b>5</b>	(HOTG01CG)	COMPETENCIA GENERAL "CREACIÓN Y GESTIÓN DE VIAJES COMBINADOS Y EVENTOS"	

Cod. Esp.: <b>HOTG0208</b>	Denominación: <b>VENTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS TURÍSTICOS</b>	1376/2008-8	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>670</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>5.51 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

	<b>Ord. MOD.FORM. DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO</b>	<b>Fecha alta</b>	<b>Fecha baja</b>	<b>HORAS</b>	<b>Ord.UNID. COMP. asociada</b>			
<b>1</b>	(MF0266_3-266)	PROMOCIÓN Y VENTA DE SERVICIOS TURÍSTICOS	08/09/2008	250	<b>1</b>	(UC0266_3-266)	VENDER SERVICIOS TURÍSTICOS Y VIAJES	
<b>UNIDADES FORMATIVAS</b>								
	<b>Código</b>	<b>Descripción</b>		<b>Fecha alta</b>		<b>Fecha baja</b>		<b>HORAS</b>
	UF0042	COMUNICACIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA Y TURISMO		07/09/2008				30
	UF0073	PRODUCTOS, SERVICIOS Y DESTINOS TURISTICOS		07/09/2008				90
	UF0078	ASESORAMIENTO, VENTA Y COMERCIALIZACION DE DE PRODUCTOS Y SERVICIOS TURISTICOS		07/09/2008				90

## LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta

Cod. Esp.: <b>HOTG0208</b>	Denominación: <b>VENTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS TURÍSTICOS</b>	1376/2008-8	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>670</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>5.51 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

	<b>UF0079 GESTIÓN DE SISTEMAS DE DISTRIBUCIÓN GLOBAL (G.D.S.)</b>					<b>07/09/2008</b>		<b>40</b>
<b>2</b>	<b>(MF0267_2-267) PROCESOS ECONÓMICO-ADMINISTRATIVOS EN AGENCIAS DE VIAJES</b>	<b>08/09/2008</b>	<b>90</b>	<b>2</b>	<b>(UC0267_2-267)</b>	<b>DASARROLLAR LA GESTIÓN ECONÓMICO-ADMINISTRATIVA DE AGENCIAS DE VFIAJES</b>		
<b>3</b>	<b>(MF0268_3-268) GESTIÓN DE UNIDADES DE INFORMACIÓN Y DISTRIBUCIÓN TURÍSTICAS</b>	<b>08/09/2008</b>	<b>120</b>	<b>3</b>	<b>(UC0268_3-268)</b>	<b>GESTIONAR UNIDADES DE INFORMACIÓN Y DISTRIBUCIÓN TURÍSTICAS</b>		

### UNIDADES FORMATIVAS

	Código	Descripción				Fecha alta	Fecha baja	HORAS
	<b>UF0049</b>	<b>PROCESOS DE GESTIÓN DE CALIDAD EN HOSTELERÍA Y TURISMO</b>				<b>07/09/2008</b>		<b>50</b>
	<b>UF0077</b>	<b>PROCESOS DE GESTIÓN DE UNIDADES DE INFORMACIÓN Y Y DISTRIBUCIÓN TURÍSTICAS</b>				<b>07/09/2008</b>		<b>70</b>
<b>4</b>	<b>(MF1057_2-1057)</b>	<b>INGLÉS PROFESIONAL PARA TURISMO</b>	<b>08/09/2008</b>	<b>90</b>	<b>4</b>	<b>(UC1057_2-1057)</b>	<b>COMUNICARSE EN INGLÉS, CON UN NIVEL DE USUARIO INDEPENDIENTE, EN LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS</b>	
<b>5</b>	<b>(MP0019)</b>	<b>MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE VENTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS TURÍSTICOS</b>	<b>08/09/2008</b>	<b>120</b>	<b>5</b>	<b>(HOTG02CG)</b>	<b>COMPETENCIA GENERAL "VENTA DE PRODUCTOS Y SERVICIOS TURÍSTICOS"</b>	

### Area Profesional: **HOTI INFORMACIÓN, PROMOCIÓN Y DESARROLLO TURÍSTICO**

Cod. Esp.: <b>HOTI0108</b>	Denominación: <b>PROMOCIÓN TURÍSTICA LOCAL E INFORMACIÓN AL VISITANTE</b>	1376/2008-9	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>690</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>5.80 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

	Ord. MOD.FORM. DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord. UNID. COMP. asociada
<b>1</b>	<b>(MF1074_3-1074) INFORMACIÓN TURÍSTICA</b>	<b>08/09/2008</b>		<b>180</b>	<b>1 (UC1074_3-1074) GESTIONAR INFORMACIÓN TURÍSTICA</b>

### UNIDADES FORMATIVAS

	Código	Descripción			Fecha alta	Fecha baja	HORAS
	<b>UF0080</b>	<b>ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO DE INFORMACIÓN TURÍSTICA LOCAL</b>			<b>07/09/2008</b>		<b>90</b>
	<b>UF0081</b>	<b>GESTIÓN DE LA INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN TURÍSTICA LOCAL</b>			<b>07/09/2008</b>		<b>60</b>

**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>HOTI0108</b>	Denominación: <b>PROMOCIÓN TURÍSTICA LOCAL E INFORMACIÓN AL VISITANTE</b>	<b>1376/2008-9</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>690</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>5.80 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

<b>UF0082</b>	<b>INFORMACIÓN Y ATENCIÓN AL VISITANTE</b>			<b>07/09/2008</b>	<b>30</b>
<b>2 (MF1075_3-1075)</b>	<b>PRODUCTOS Y SERVICIOS TURÍSTICOS LOCALES</b>	<b>08/09/2008</b>	<b>180 2</b>	<b>(UC1075_3-1075)</b>	<b>CREAR, PROMOCIONAR Y GESTIONAR SERVICIOS Y PRODUCTOS TURÍSTICOS LOCALES</b>
<b>UNIDADES FORMATIVAS</b>					
<b>Código</b>	<b>Descripción</b>			<b>Fecha alta</b>	<b>Fecha baja</b> <b>HORAS</b>
<b>UF0083</b>	<b>DISEÑO DE PRODUCTOS Y SERVICIOS TURÍSTICOS LOCALES</b>			<b>07/09/2008</b>	<b>90</b>
<b>UF0084</b>	<b>PROMOCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS O SERVICIOS TURISTICOS LOCALES</b>			<b>07/09/2008</b>	<b>90</b>
<b>3 (MF0268_3-268)</b>	<b>GESTIÓN DE UNIDADES DE INFORMACIÓN Y DISTRIBUCIÓN TURÍSTICAS</b>	<b>08/09/2008</b>	<b>120 3</b>	<b>(UC0268_3-268)</b>	<b>GESTIONAR UNIDADES DE INFORMACIÓN Y DISTRIBUCIÓN TURÍSTICAS</b>
<b>UNIDADES FORMATIVAS</b>					
<b>Código</b>	<b>Descripción</b>			<b>Fecha alta</b>	<b>Fecha baja</b> <b>HORAS</b>
<b>UF0049</b>	<b>PROCESOS DE GESTIÓN DE CALIDAD EN HOSTELERÍA Y TURISMO</b>			<b>07/09/2008</b>	<b>50</b>
<b>UF0077</b>	<b>PROCESOS DE GESTIÓN DE UNIDADES DE INFORMACIÓN Y Y DISTRIBUCIÓN TURÍSTICAS</b>			<b>07/09/2008</b>	<b>70</b>
<b>4 (MF1057_2-1057)</b>	<b>INGLÉS PROFESIONAL PARA TURISMO</b>	<b>08/09/2008</b>	<b>90 4</b>	<b>(UC1057_2-1057)</b>	<b>COMUNICARSE EN INGLÉS, CON UN NIVEL DE USUARIO INDEPENDIENTE, EN LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS</b>
<b>5 (MP0020)</b>	<b>MÓDULO PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE PROMOCIÓN TURÍSTICA LOCAL E INFORMACIÓN AL VISITANTE</b>	<b>08/09/2008</b>	<b>120 5</b>	<b>(HOTI01CG)</b>	<b>COMPETENCIA GENERAL "PROMOCIÓN TURÍSTICA LOCAL E INFORMACIÓN AL VISITANTE"</b>

**Area Profesional: HOTJ JUEGOS DE AZAR**

Cod. Esp.: <b>HOTJ0110</b>	Denominación: <b>ACTIVIDADES PARA EL JUEGO EN MESAS DE CASINOS</b>	<b>1695/2011-2</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>700</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>6.32 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

<b>Ord.</b>	<b>MOD.FORM.</b>	<b>DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO</b>	<b>Fecha alta</b>	<b>Fecha baja</b>	<b>HORAS</b>	<b>Ord.UNID. COMP. asociada</b>
<b>1</b>	<b>(MF1769_2)</b>	<b>OPERACIONES COMPLEMENTARIAS A LA</b>	<b>29/12/2011</b>		<b>120 1</b>	<b>(UC1769_2) REALIZAR OPERACIONES</b>

**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>HOTJ0110</b>	Denominación: <b>ACTIVIDADES PARA EL JUEGO EN MESAS DE CASINOS</b>	<b>1695/2011-2</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>700</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>6.32 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

**CONDUCCIÓN DE JUEGOS DE MESA EN CASINOS.**
**COMPLEMENTARIAS A LA CONDUCCIÓN DE JUEGOS DE MESA EN CASINOS**
**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF1650	OPERACIONES DE MANEJO DE NAIPES, FICHAS Y EFECTIVO EN LAS MESAS DE JUEGO EN CASINOS.	29/12/2011		80
UF1651	OPERACIONES DE APERTURA Y CIERRE DE MESAS EN CASINOS	29/12/2011		40
2 (MF1770_2)	CONDUCCIÓN DEL JUEGO DE BLACK JACK	29/12/2011	80 2	(UC1770_2) CONDUCIR EL JUEGO DEL BLACK JACK
3 (MF1771_2)	CONDUCCIÓN DE LOS JUEGOS DE PÓQUER CON DESCARTE Y PÓQUER SIN DESCARTE	29/12/2011	60 3	(UC1771_2) CONDUCIR LOS JUEGOS DE PÓQUER CON DESCARTE Y PÓQUER SIN DESCARTE
4 (MF1772_2)	CONDUCCIÓN DEL JUEGO DE PUNTO Y BANCA	29/12/2011	80 4	(UC1772_2) CONDUCIR EL JUEGO DE PUNTO Y BANCA
5 (MF1773_2)	CONDUCCIÓN DE LOS JUEGOS DE RULETA FRANCESA Y RULETA AMERICANA	29/12/2011	200 5	(UC1773_2) CONDUCIR LOS JUEGOS DE RULETA AMERICANA Y RULETA FRANCESA

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF1652	CONDUCCION DEL TURNO DE APUESTAS EN LOS JUEGOS DE RULETA FRANCESA Y RULETA AMERICANA	29/12/2012		30
UF1653	CONDUCCIÓN DEL JUEGO DE RULETA AMERICANA	29/12/2011		80
UF1654	CONDUCCIÓN DEL JUEGO DE RULETA FRANCESA	29/12/2011		90
6 (MF1774_2)	SUPERVISIÓN DE JUEGOS DE MESA EN CASINOS	29/12/2011	60 6	(UC1774_2) SUPERVISAR EL DESARROLLO DE JUEGOS DE MESA EN CASINOS
7 (MF1768_1)	OPERACIONES BÁSICAS DE COMUNICACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE JUEGOS DE AZAR	29/12/2011	60 7	(UC1768_1) COMUNICARSE CON DIFERENTES INTERLOCUTORES HABITUALES DE ESTABLECIMIENTOS DE JUEGOS DE AZAR
8 (MP0355)	MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE ACTIVIDADES PARA EL JUEGO EN MESAS DE CASINOS	29/12/2011	40 8	(HOTJ0110) COMPETENCIA GENERAL DE ACTIVIDADES PARA EL JUEGO EN MESAS DE CASINOS

Cod. Esp.: <b>HOTJ0111</b>	Denominación: <b>OPERACIONES PARA EL JUEGO EN ESTABLECIMIENTOS DE BINGO</b>	<b>1695/2011-1</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>250</b>	Nivel: <b>1</b>	Módulo económico: <b>6.32 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:



## LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta

Cod. Esp.: <b>HOTJ0111</b>	Denominación: <b>OPERACIONES PARA EL JUEGO EN ESTABLECIMIENTOS DE BINGO</b>	1695/2011-1	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>250</b>	Nivel: <b>1</b>	Módulo económico: <b>6.32 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID.	COMP. asociada
1	(MF1765_1-1765)	ADMISIÓN Y CONTROL DE CLIENTES EN ESTABLECIMIENTOS DE JUEGOS DE AZAR	29/12/2011		40	1	(UC1765_1-1765)	REALIZAR LAS ACTIVIDADES PROPIAS DE ADMISIÓN Y CONTROL DE CLIENTES EN ESTABLECIMIENTOS DE JUEGOS DE AZAR.
2	(MF1766_1-1766)	VENTA DE CARTONES DE BINGO	29/12/2011		60	2	(UC1766_1-1766)	REALIZAR LAS OPERACIONES AUXILIARES Y DE VENTA DE CARTONES PROPIAS DE UNA SALA DE JUEGO DE BINGO.
3	(MF1767_1-1767)	LOCUCIÓN Y PAGO DE PREMIOS EN SALAS DE BINGO	29/12/2011		50	3	(UC1767_1-1767)	REALIZAR LAS ACTIVIDADES REFERIDAS A LA LOCUCIÓN DE NÚMEROS Y PAGO DE PREMIOS EN SALAS DE BINGO
4	(MF1768_1-1768)	OPERACIONES BÁSICAS DE COMUNICACIÓN EN ESTABLECIMIENTOS DE JUEGOS DE AZAR	29/12/2011		60	4	(UC1768_1-1768)	COMUNICARSE CON DIFERENTES INTERLOCUTORES HABITUALES DE ESTABLECIMIENTOS DE JUEGOS DE AZAR
5	(MP0425)	MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE OPERACIONES PARA EL JUEGO EN ESTABLECIMIENTOS DE B	29/12/2011		40	5	(HOTJ0111)	COMPETENCIA GENERAL DE OPERACIONES PARA EL JUEGO EN ESTABLECIMIENTOS DE BINGO.

### Area Profesional: **HOTR RESTAURACIÓN**

Cod. Esp.: <b>HOTR01</b>	Denominación: <b>ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA</b>	1376/2008-1	Esp. con U.C.: <b>NO</b>
Horas: <b>60</b>	Nivel: <b>1</b>	Módulo económico: <b>7.79 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID.	COMP. asociada
1	(HOT041)	TÉCNICAS DE ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA	28/09/2020		20			
2	(HOT042)	FASES DE LA ATENCIÓN AL CLIENTE EN HOSTELERÍA	28/09/2020		20			
3	(HOT043)	GESTIÓN DE RECLAMACIONES EN HOSTELERÍA Y RESOLUCIÓN DE CONFLICTOS	28/09/2020		20			

Cod. Esp.: <b>HOTR0108</b>	Denominación: <b>OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA</b>	1376/2008-1	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>350</b>	Nivel: <b>1</b>	Módulo económico: <b>7.79 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID.	COMP. asociada
1	(MF0255_1-	APROVISIONAMIENTO, PREELABORACIÓN Y	08/09/2008		120	1	(UC0255_1-	EJECUTAR OPERACIONES BÁSICAS DE

**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>HOTR0108</b>	Denominación: <b>OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA</b>	<b>1376/2008-1</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>350</b>	Nivel: <b>1</b>	Módulo económico: <b>7.79 €</b>	Área Pri.: <b>No</b>
R. Decreto Cert.Prof.:			

**255) CONSERVACIÓN CULINARIOS**
**255) APROVISIONAMIENTO, PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIOS**
**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF0053	APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN	07/09/2008		30
UF0054	APROVISIONAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS EN COCINA	07/09/2008		30
UF0055	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIAS	07/09/2008		60

2	(MF0256_1-256) ELABORACIÓN CULINARIA BÁSICA	08/09/2008	180	2	(UC0256_1-256)	ASISTIR EN LA ELABORACIÓN CULINARIA Y REALIZAR Y PRESENTAR PREPARACIONES SENCILLAS
---	---	------------	-----	---	----------------	--

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF0053	APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN	07/09/2008		30
UF0056	REALIZACIÓN DE ELABORACIONES BÁSICAS Y ELEMENTALES DE COCINA Y ASISTIR EN LA ELABORACIÓN CULINARIA	07/09/2008		90
UF0057	ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS	07/09/2008		60

3	(MP0014) MÓDULO DE PNL DE OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA	08/09/2008	80	3	(HOTR01CG)	COMPETENCIA GENERAL "OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA"
---	---	------------	----	---	------------	---

Cod. Esp.: <b>HOTR0109</b>	Denominación: <b>OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA</b>	<b>0685/2011-1</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>410</b>	Nivel: <b>1</b>	Módulo económico: <b>6.84 €</b>	Área Pri.: <b>No</b>
R. Decreto Cert.Prof.:			

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID. COMP. asociada
------	-----------	-----------------------------------	------------	------------	-------	------	----------------------

1	(MF1333_1-1333) APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONSERVACION EN PASTELERÍA	10/06/2011	120	1	(UC1333_1-1333)	EJECUTAR OPERACIONES BÁSICAS DE APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONSERVACIÓN DE PREELABORACIONES Y ELABORACIONES DE PASTELERÍA
---	--	------------	-----	---	-----------------	--

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF0053	APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN	07/09/2008		30

## LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta

Cod. Esp.: <b>HOTR0109</b>	Denominación: <b>OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA</b>	0685/2011-1	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>410</b>	Nivel: <b>1</b>	Módulo económico: <b>6.84 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

	UF0817	APROVISIONAMIENTO INTERNO EN PASTELERÍA		10/06/2011	30
	UF0818	CONSERVACIÓN EN PASTELERÍA		10/06/2011	60
2	(MF1334_1-1334)	PREELABORACIÓN, ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN EN PASTELERÍA	10/06/2011	240 2	(UC1334_1-1334) PREELABORAR, ELABORAR Y PRESENTAR ELABORACIONES SENCILLAS DE PASTELERÍA Y ASISTIR EN ELABORACIONES COMPLEJAS

### UNIDADES FORMATIVAS

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF0053	APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN	07/09/2008		30
UF0819	PREELABORACIÓN DE PRODUCTOS BÁSICOS DE PASTELERÍA	10/06/2011		90
UF0820	ELABORACIONES BÁSICAS DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA	10/06/2011		90
UF0821	PRESENTACIÓN Y DECORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA Y PASTELERÍA	10/06/2011		30

3	(MP0167)	MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA	10/06/2011	80 3	(HOTR0109) COMPETENCIA GENERAL DE OPERACIONES BÁSICAS DE PASTELERÍA
---	----------	---	------------	------	---

Cod. Esp.: <b>HOTR0110</b>	Denominación: <b>DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA</b>	1526/2011-1	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>1110</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>6.84 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID. COMP. asociada
1	(MF1058_3-1058)	TRATAMIENTO DE GÉNEROS CULINARIOS	01/12/2011		110 1	(UC1058_3-1058)	APLICAR Y SUPERVISAR LA EJECUCIÓN DE TODO TIPO DE TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE ALIMENTOS

### UNIDADES FORMATIVAS

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF1355	SUPERVISIÓN DE LAS OPERACIONES PRELIMINARES Y TÉCNICAS DE MANIPULACIÓN	01/12/2011		50
UF1356	CONTROL DE LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS PARA EL CONSUMO Y DISTRIBUCIÓN COMERCIAL	01/12/2011		30

**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>HOTR0110</b>	Denominación: <b>DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA</b>	<b>1526/2011-1</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>1110</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>6.84 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

<b>UF1357</b>	<b>REGENERACIÓN ÓPTIMA DE ALIMENTOS</b>		<b>01/12/2011</b>	<b>30</b>
<b>2 (MF1059_3-1059)</b>	<b>ELABORACIÓN CULINARIA</b>	<b>01/12/2011</b>	<b>230 2 (UC1059_3-1059)</b>	<b>DESARROLLAR Y SUPERVISAR PROCESOS DE PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS, COMPLEJAS Y DE MÚLTIPLES APLICACIONES</b>

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
<b>UF1358</b>	<b>DESARROLLO Y SUPERVISIÓN DEL APROVISIONAMIENTO DE GÉNEROS Y MISE EN PLACE</b>	<b>01/12/2011</b>		<b>60</b>
<b>UF1359</b>	<b>CONTROL DE ELABORACIONES CULINARIAS BÁSICAS Y COMPLEJAS</b>	<b>01/12/2011</b>		<b>90</b>
<b>UF1360</b>	<b>SUPERVISIÓN EN EL DESARROLLO DE LAS PREPARACIONES CULINARIAS HASTA SU FINALIZACIÓN</b>	<b>01/12/2011</b>		<b>80</b>

<b>3 (MF1060_3-1060)</b>	<b>COCINA CREATIVA Y DE AUTOR</b>	<b>01/12/2011</b>	<b>80 3 (UC1060_3-1060)</b>	<b>DESARROLLAR Y SUPERVISAR PROCESOS DE PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PLATOS DE COCINA CREATIVA Y DE AUTOR</b>
<b>4 (MF1061_3-1061)</b>	<b>PROCESOS DE REPOSTERÍA</b>	<b>01/12/2011</b>	<b>150 4 (UC1061_3-1061)</b>	<b>DESARROLLAR Y SUPERVISAR PROCESOS DE ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE TODO TIPO DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA</b>

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
<b>UF1361</b>	<b>PREPARACIÓN DE MASAS Y ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS MÚLTIPLES DE REPOSTERÍA</b>	<b>01/12/2011</b>		<b>70</b>
<b>UF1362</b>	<b>REALIZACIÓN DE DECORACIONES DE REPOSTERÍA Y EXPOSITORES</b>	<b>01/12/2011</b>		<b>40</b>
<b>UF1363</b>	<b>APLICACIÓN DE LOS MÉTODOS DE CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE LOS PREPARADOS DE REPOSTERÍA</b>	<b>01/12/2011</b>		<b>40</b>

<b>5 (MF1062_3-1062)</b>	<b>CATA DE ALIMENTOS EN HOSTELERÍA</b>	<b>01/12/2011</b>	<b>60 5 (UC1062_3-1062)</b>	<b>CATAR ALIMENTOS PARA SU SELECCIÓN Y</b>
--------------------------	--	-------------------	-----------------------------	--

**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>HOTR0110</b>	Denominación: <b>DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA</b>	1526/2011-1	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>1110</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>6.84 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

<b>1062)</b>				<b>1062)</b>	<b>USO EN HOSTELERÍA</b>
<b>6</b>	<b>(MF0711_2-711)</b>	<b>SEGURIDAD E HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA</b>	<b>01/12/2011</b>	<b>60 6</b>	<b>(UC0711_2-711)</b> <b>ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA</b>
<b>7</b>	<b>(MF1063_3-1063)</b>	<b>OFERTAS GASTRONÓMICAS</b>	<b>01/12/2011</b>	<b>80 7</b>	<b>(UC1063_3-1063)</b> <b>DISEÑAR OFERTAS GASTRONÓMICAS</b>
<b>8</b>	<b>(MF1064_3-1064)</b>	<b>APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACIÓN</b>	<b>01/12/2011</b>	<b>90 8</b>	<b>(UC1064_3-1064)</b> <b>GESTIONAR PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACIÓN</b>
<b>9</b>	<b>(MF1065_3-1065)</b>	<b>ORGANIZACIÓN DE PROCESOS DE COCINA</b>	<b>01/12/2011</b>	<b>80 9</b>	<b>(UC1065_3-1065)</b> <b>ORGANIZAR PROCESOS DE PRODUCCIÓN CULINARIA</b>
<b>10</b>	<b>(MF1066_3-1066)</b>	<b>ADMINISTRACIÓN EN COCINA</b>	<b>01/12/2011</b>	<b>90 10</b>	<b>(UC1066_3-1066)</b> <b>ADMINISTRAR UNIDADES DE PRODUCCIÓN CULINARIA</b>
<b>11</b>	<b>(MP0288)</b>	<b>MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA</b>	<b>01/12/2011</b>	<b>80 11</b>	<b>(HOTR0110)</b> <b>COMPETENCIA GENERAL DE DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA.</b>

Cod. Esp.: <b>HOTR01DCP</b>	Denominación: <b>ACTIVIDADES AUXILIARES DE COCINA PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD INTELECTUAL</b>	1376/2008-2	Esp. con U.C.: <b>NO</b>
Horas: <b>600</b>	Nivel: <b>1</b>	Módulo económico: <b>6.84 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.UNID. COMP. asociada
<b>1</b>	<b>(HOT030)</b>	<b>LIMPIEZA Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS</b>	<b>27/05/2020</b>		<b>60</b>	
<b>2</b>	<b>(HOT031)</b>	<b>EL DEPARTAMENTO DE COCINA</b>	<b>27/05/2020</b>		<b>60</b>	
<b>3</b>	<b>(HOT032)</b>	<b>PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN CULINARIAS</b>	<b>27/05/2020</b>		<b>130</b>	
<b>4</b>	<b>(HOT033)</b>	<b>ELABORACIÓN CULINARIA BÁSICA</b>	<b>27/05/2020</b>		<b>200</b>	
<b>5</b>	<b>(HOT034)</b>	<b>ELABORACIÓN DE PLATOS COMBINADOS Y APERITIVOS SENCILLOS</b>	<b>27/05/2020</b>		<b>150</b>	

Cod. Esp.: <b>HOTR0208</b>	Denominación: <b>OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR</b>	1376/2008-2	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>290</b>	Nivel: <b>1</b>	Módulo económico: <b>7.03 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.UNID. COMP. asociada
------	-----------	-----------------------------------	------------	------------	-------	--------------------------

**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>HOTR0208</b>	Denominación: <b>OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR</b>	<b>1376/2008-2</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>290</b>	Nivel: <b>1</b>	Módulo económico: <b>7.03 €</b>	Área Pri.: <b>No</b>
R. Decreto Cert.Prof.:			

<b>1</b>	<b>(MF0257_1-257) SERVICIO BÁSICO DE RESTAURANTE-BAR</b>	<b>08/09/2008</b>	<b>120</b>	<b>1</b>	<b>(UC0257_1-257)</b>	<b>ASISTIR EN EL SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS</b>
----------	--	-------------------	------------	----------	-----------------------	--

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF0053	APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN	07/09/2008		30
UF0058	USO DE LA DOTACIÓN BÁSICA DEL RESTAURANTE Y ASISTENCIA EN EL PRESERVICIO	07/09/2008		30
UF0059	SERVICIO BÁSICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS Y TAREAS DE POSTSERVICIO EN EL RESTAURANTE	07/09/2008		60

<b>2</b>	<b>(MF0258_1-258) APROVISIONAMIENTO, BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS</b>	<b>08/09/2008</b>	<b>120</b>	<b>2</b>	<b>(UC0258_1-258)</b>	<b>EJECUTAR OPERACIONES BÁSICAS DE APROVISIONAMIENTO, Y PREPARAR Y PRESENTAR BEBIDAS SENCILLAS Y COMIDAS RÁPIDAS</b>
----------	--	-------------------	------------	----------	-----------------------	--

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF0053	APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN	07/09/2008		30
UF0060	APROVISIONAMIENTO Y ALMACENAJE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN EL BAR	07/09/2008		30
UF0061	PREPARACIÓN Y SERVICIO DE BEBIDAS Y COMIDAS RÁPIDAS EN EL BAR	07/09/2008		60

<b>3</b>	<b>(MP0015) MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE OPERACIONES BASICAS DE RESTAURANTE Y BAR</b>	<b>08/09/2008</b>	<b>80</b>	<b>3</b>	<b>(HOTR02CG)</b>	<b>COMPETENCIA GENERAL "OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR"</b>
----------	--	-------------------	-----------	----------	-------------------	---

Cod. Esp.: <b>HOTR0209</b>	Denominación: <b>SUMILLERÍA</b>	<b>0685/2011-4</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>730</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>6.84 €</b>	Área Pri.: <b>No</b>
R. Decreto Cert.Prof.:			

Ord.	MOD.FORM. DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID. COMP. asociada
------	---	------------	------------	-------	------	----------------------

<b>1</b>	<b>(MF1106_3-1106) CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ANALCOHÓLICAS Y ALCOHÓLICAS DISTINTAS A VINOS</b>	<b>09/06/2011</b>	<b>270</b>	<b>1</b>	<b>(UC1106_3-1106)</b>	<b>CATAR VINOS Y OTRAS BEBIDAS ANALCOHÓLICAS Y ALCOHÓLICAS DISTINTAS A VINOS</b>
----------	--	-------------------	------------	----------	------------------------	--

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF0847	VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES	10/06/2011		80



**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>HOTR0209</b>	Denominación: <b>SUMILLERÍA</b>	<b>0685/2011-4</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>730</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>6.84 €</b>	Área Pri.: <b>No</b>
R. Decreto Cert.Prof.:			

UF0848	ELABORACIÓN DE VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES	10/06/2011	80	
UF0849	PREPARACIÓN Y CATA DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS	09/06/2011	80	
UF0850	PREPARACIÓN Y CATA DE AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES	09/06/2011	30	
2 (MF1107_3-1107)	DISEÑO DE CARTAS DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ANALCOHÓLICAS Y ALCOHÓLICAS DISTINTAS A VINOS	09/06/2011	190	
2 (UC1107_3-1107)	DISEÑAR OFERTAS DE VINOS Y OTRAS BEBIDAS ANALCO-HÓLICAS Y ALCOHÓLICAS DISTINTAS A VINOS		2	
<b>UNIDADES FORMATIVAS</b>				
Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF0847	VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES	10/06/2011		80
UF0848	ELABORACIÓN DE VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS, CAFÉS E INFUSIONES	10/06/2011		80
UF0851	CONFECCIÓN DE CARTAS DE VINOS, OTRAS BEBIDAS ALCOHÓLICAS, AGUAS ENVASADAS, CAFÉS E INFUSIONES	09/06/2011		30
3 (MF1108_3-1108)	ANÁLISIS SENSORIAL DE PRODUCTOS SELECTOS PROPIOS DE SUMILLERÍA Y DISEÑO DE SUS OFERTAS	09/06/2011		60
3 (UC1108_3-1108)	REALIZAR ANÁLISIS SENSORIALES DE PRODUCTOS SELECTOS PROPIOS DE SUMILLERÍA Y DISEÑAR SUS OFERTAS			3
4 (MF1109_3-1109)	GESTIÓN DE BODEGAS EN RESTAURACIÓN	09/06/2011		60
4 (UC1109_3-1109)	GESTIONAR EL FUNCIONAMIENTO DE BODEGAS DE CONSERVACIÓN Y MADURACIÓN DE VINOS PARA RESTAURACIÓN Y ASESORAR EN SU PUESTA EN MARCHA			4
5 (MF1110_3-1110)	SERVICIO ESPECIALIZADO DE VINOS	09/06/2011		80
5 (UC1110_3-1110)	REALIZAR LOS PROCESOS DE SERVICIO ESPECIALIZADO DE VINOS			5
6 (MF0711_2-711)	SEGURIDAD E HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA	09/06/2011		60
6 (UC0711_2-711)	ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA			6
7 (MF1111_2-	LENGUA EXTRANJERA PROFESIONAL PARA	09/06/2011		90
7 (UC1111_2-	COMUNICARSE EN UNA LENGUA			7

**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>HOTR0209</b>	Denominación: <b>SUMILLERÍA</b>	<b>0685/2011-4</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>730</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>6.84 €</b>	Área Pri.: <b>No</b>
R. Decreto Cert.Prof.:			

**1111) SERVICIOS DE RESTAURACIÓN**
**1111) EXTRANJERA, CON UN NIVEL DE USUARIO INDEPENDIENTE, EN LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN**
**8 (MP0176) MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE SUMILLERÍA 09/06/2011 80 8 (HOTR0209) COMPETENCIA GENERAL DE SUMILLERÍA**

Cod. Esp.: <b>HOTR0210</b>	Denominación: <b>DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN PASTELERÍA</b>	<b>1695/2011-3</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>870</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>6.84 €</b>	Área Pri.: <b>No</b>
R. Decreto Cert.Prof.:			

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID. COMP. asociada
1	(MF1775_3-1775)	SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A MASAS, CREMAS Y RELLENOS	29/12/2011		160	1	(UC1775_3-1775) SUPERVISAR LA EJECUCIÓN Y APLICAR LAS TÉCNICAS DE PREELABORACIÓN, ELABORACIÓN, CONSERVACIÓN Y REGENERACIÓN DE MASAS, CREMAS Y RELLENOS.
<b>UNIDADES FORMATIVAS</b>							
	<b>Código</b>	<b>Descripción</b>		<b>Fecha alta</b>		<b>Fecha baja</b>	<b>HORAS</b>
	UF1739	SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A MASAS		29/12/2011			80
	UF1740	SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A CREMAS Y RELLENOS.		29/12/2011			80
2	(MF1776_3-1776)	SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A HELADOS Y SEMIFRÍOS	29/12/2011		80	2	(UC1776_3-1776) SUPERVISAR LA EJECUCIÓN Y PREELABORAR, ELABORAR, CONSERVAR Y REGENERAR HELADOS Y SEMIFRÍOS
3	(MF1777_3-1777)	SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y CHOCOLATES	29/12/2011		100	3	(UC1777_3-1777) SUPERVISAR LA EJECUCIÓN Y PREELABORAR, ELABORAR, CONSERVAR Y REGENERAR PRODUCTOS DE CONFITERÍA Y CHOCOLATES
<b>UNIDADES FORMATIVAS</b>							
	<b>Código</b>	<b>Descripción</b>		<b>Fecha alta</b>		<b>Fecha baja</b>	<b>HORAS</b>
	UF1741	SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A PRODUCTOS DE CONFITERÍA.		29/12/2011			50
	UF1742	PREVISIÓN Y EJECUCIÓN DE TÉCNICAS APLICADAS A CHOCOLATES.		29/12/2011			50
4	(MF1778_3-1778)	SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE OPERACIONES DE ACABADO Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE	29/12/2011		50	4	(UC1778_3-1778) SUPERVISIÓN Y EJECUCIÓN DE OPERACIONES DE ACABADO Y



## LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta

Cod. Esp.: <b>HOTR0210</b>	Denominación: <b>DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN PASTELERÍA</b>	1695/2011-3	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>870</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>6.84 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

### PASTELERÍA.

### PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA.

5	(MF1779_3-1779)	APROVISIONAMIENTO EN PASTELERÍA	29/12/2011	60	5	(UC1779_3-1779)	GESTIONAR PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO EN PASTELERÍA
6	(MF1780_3-1780)	DISEÑO Y COMERCIALIZACIÓN DE OFERTAS DE PASTELERÍA	29/12/2011	120	6	(UC1780_3-1780)	DISEÑAR Y COMERCIALIZAR PRODUCTOS DE PASTELERÍA

### UNIDADES FORMATIVAS

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF1743	DISEÑO DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA	29/12/2011		40
UF1744	COMERCIALIZACIÓN DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA.	29/12/2011		80

7	(MF1781_3-1781)	ADMINISTRACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA	29/12/2011	80	7	(UC1781_3-1781)	DIRIGIR Y GESTIONAR UN ESTABLECIMIENTO DE PRODUCCIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA
8	(MF1782_3-1782)	PROCESOS ECONÓMICO-FINANCIEROS EN ESTABLECIMIENTOS DE PRODUCCIÓN Y VENTA DE PRODUCTOS DE PASTELERÍA	29/12/2011	80	8	(UC1782_3-1782)	REALIZAR LA GESTIÓN ECONÓMICO-FINANCIERA DE UN ESTABLECIMIENTO DE PASTELERÍA
9	(MF0711_2-711)	SEGURIDAD E HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA	29/12/2011	60	9	(UC0711_2-711)	ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA
10	(MP0370)	MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN PASTELERÍA.	29/12/2011	80	10	(HOTR0210)	COMPETENCIA GENERAL DE DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN PASTELERÍA

Cod. Esp.: <b>HOTR0308</b>	Denominación: <b>OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING</b>	1376/2008-4	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>250</b>	Nivel: <b>1</b>	Módulo económico: <b>7.79 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID. COMP. asociada
1	(MF1089_1-1089)	APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE PARA SERVICIOS DE CATERING	08/09/2008		120	1	(UC1089_1-1089) 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

**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>HOTR0308</b>	Denominación: <b>OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING</b>	<b>1376/2008-4</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>250</b>	Nivel: <b>1</b>	Módulo económico: <b>7.79 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF0053	APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN	07/09/2008		30
UF0062	APROVISIONAMIENTO Y MONTAJE PARA SERVICIOS DE CATERING	07/09/2008		90
2 (MF1090_1-1090)	RECEPCIÓN Y LAVADO DE SERVICIOS DE CATERING 08/09/2008			90
				2 (UC1090_1-1090)
				REALIZAR LAS OPERACIONES DE RECEPCIÓN Y LAVADO DE MERCANCÍAS PROCEDENTES DE SERVICIOS DE CATERING
3 (MP0016)	MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING 08/09/2008			40
				3 (HOTR03CG)
				COMPETENCIA GENERAL "OPERACIONES BÁSICAS DE CATERING"

Cod. Esp.: <b>HOTR0309</b>	Denominación: <b>DIRECCIÓN EN RESTAURACIÓN</b>	<b>0685/2011-6</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>830</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>6.84 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID. COMP. asociada
1	(MF1097_3-1097)	ADMINISTRACIÓN DE UNIDADES DE PRODUCCIÓN EN RESTAURACIÓN 10/06/2011			150	1	(UC1097_3-1097) DIRIGIR Y GESTIONAR UNA UNIDAD DE PRODUCCIÓN EN RESTAURACIÓN
<b>UNIDADES FORMATIVAS</b>							
Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS			
UF1089	GESTIÓN DEL PROYECTO DE RESTAURACIÓN	10/06/2011		90			
UF1090	DIRECCIÓN Y RECURSOS HUMANOS EN RESTAURACIÓN	10/06/2011		60			
2	(MF1098_3-1098)	DISEÑO DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN 10/06/2011			60	2	(UC1098_3-1098) DEFINIR Y PLANIFICAR PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN
3	(MF1064_3-1064)	APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACIÓN 10/06/2011			90	3	(UC1064_3-1064) GESTIONAR PROCESOS DE APROVISIONAMIENTO EN RESTAURACIÓN
4	(MF1099_3-1099)	PROCESOS ECONÓMICO-FINANCIEROS EN ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN 10/06/2011			150	4	(UC1099_3-1099) REALIZAR LA GESTIÓN ECONÓMICO-FINANCIERA DE UN ESTABLECIMIENTO DE RESTAURACIÓN

**UNIDADES FORMATIVAS**

**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>HOTR0309</b>	Denominación: <b>DIRECCIÓN EN RESTAURACIÓN</b>	<b>0685/2011-6</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>830</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>6.84 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF1091	CUENTAS CONTABLES Y FINANCIERAS EN RESTAURACIÓN	10/06/2011		60
UF1092	GESTIÓN Y CONTROL EN RESTAURACIÓN	10/06/2011		90
5 (MF1100_3-1100)	CALIDAD, SEGURIDAD Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN RESTAURACIÓN	10/06/2011		60
6 (MF1101_3-1101)	DISEÑO Y COMERCIALIZACIÓN DE OFERTAS DE RESTAURACIÓN	10/06/2011		90
7 (MF1102_3-1102)	LOGÍSTICA DE CÁTERING	10/06/2011		60
8 (MF1051_2-1051)	INGLES PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACION	10/06/2011		90
9 (MP0226)	MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE DIRECCIÓN DE RESTAURACION	10/06/2011		80

Cod. Esp.: <b>HOTR0408</b>	Denominación: <b>COCINA</b>	<b>1376/2008-5</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>810</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>7.79 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID. COMP. asociada
1	(MF0711_2-711)	SEGURIDAD E HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA	08/09/2008		60	1	(UC0711_2-711) ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA
2	(MF0259_2-259)	OFERTAS GASTRONÓMICAS SENCILLAS Y SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO	08/09/2008		70	2	(UC0259_2-259) DEFINIR OFERTAS GASTRONÓMICAS SENCILLAS, REALIZAR EL APROVISIONAMIENTO Y CONTROLAR CONSUMOS
3	(MF0260_2-260)	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE ALIMENTOS	08/09/2008		190	3	(UC0260_2-260) PREELABORAR Y CONSERVAR TODA CLASE DE ALIMENTOS

UNIDADES FORMATIVAS

**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>HOTR0408</b>	Denominación: <b>COCINA</b>	<b>1376/2008-5</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>810</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>7.79 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF0063	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE VEGETALES Y SETAS	07/09/2008		60
UF0064	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	07/09/2008		60
UF0065	PREELABORACIÓN Y CONSERVACIÓN DE CARNES, AVES Y CAZA	07/09/2008		70
<b>4 (MF0261_2-261)</b>	<b>TÉCNICAS CULINARIAS</b>	<b>08/09/2008</b>	<b>240 4</b>	<b>(UC0261_2-261) PREPARAR ELABORACIONES BÁSICAS DE MÚLTIPLES APLICACIONES Y PLATOS ELEMENTALES</b>

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF0066	ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON HORTALIZAS, LEGUMBRES SECAS, PASTAS, ARROCES Y HUEVOS	07/09/2008		70
UF0067	ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS	07/09/2008		60
UF0068	ELABORACIONES BÁSICAS Y PLATOS ELEMENTALES CON CARNES, AVES, CAZA	07/09/2008		70
UF0069	ELABORACIONES BÁSICAS DE REPOSTERÍA Y POSTRES ELEMENTALES	07/09/2008		40
<b>5 (MF0262_2-262)</b>	<b>PRODUCTOS CULINARIOS</b>	<b>08/09/2008</b>	<b>170 5</b>	<b>(UC0262_2-262) PREPARAR Y PRESENTAR LOS PLATOS MÁS SIGNIFICATIVOS DE LAS COCINAS REGIONALES DE</b>

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF0070	COCINA CREATIVA O DE AUTOR	07/09/2008		30
UF0071	COCINA ESPAÑOLA E INTERNACIONAL	07/09/2008		80
UF0072	DECORACIÓN Y EXPOSICIÓN DE PLATOS	07/09/2008		60
<b>6 (MP0017)</b>	<b>MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE COCINA</b>	<b>08/09/2008</b>	<b>80 5</b>	<b>(HOTR04CG) COMPETENCIA GENERAL "COCINA"</b>

Cod. Esp.: <b>HOTR0409</b>	Denominación: <b>GESTIÓN DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN</b>	<b>0685/2011-5</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>610</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>6.84 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:



**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>HOTR0409</b>	Denominación: <b>GESTIÓN DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN</b>	<b>0685/2011-5</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>610</b>	Nivel: <b>3</b>	Módulo económico: <b>6.84 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID.	COMP.	asociada
1	(MF1098_3-1098)	DISEÑO DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN	09/06/2011		60	1	(UC1098_3-1098)	DEFINIR Y PLANIFICAR PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN	
2	(MF1103_3-1103)	SUPERVISIÓN Y DESARROLLO DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN	09/06/2011		60	2	(UC1103_3-1103)	SUPERVISAR Y DESARROLLAR PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN	
3	(MF1104_3-1104)	GESTIÓN DE DEPARTAMENTOS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	09/06/2011		60	3	(UC1104_3-1104)	GESTIONAR DEPARTAMENTOS DE SERVICIO DE RESTAURACIÓN	
4	(MF1047_2-1047)	BEBIDAS	09/06/2011		80	4	(UC1047_2-1047)	ASESORAR SOBRE BEBIDAS DISTINTAS A VINOS, PREPARARLAS Y PRESENTARLAS	
5	(MF1048_2-1048)	SERVICIO DE VINOS	09/06/2011		90	5	(UC1048_2-1048)	SERVIR VINOS Y PRESTAR INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE LOS MISMOS	
6	(MF1105_3-1105)	NORMAS DE PROTOCOLO EN RESTAURACIÓN	09/06/2011		30	6	(UC1105_3-1105)	APLICAR LAS NORMAS DE PROTOCOLO EN RESTAURACIÓN	
7	(MF0711_2-711)	SEGURIDAD E HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA	09/06/2011		60	7	(UC0711_2-711)	ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA	
8	(MF1051_2-1051)	INGLES PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACION	09/06/2011		90	8	(UC1051_2-1051)	COMUNICARSE EN INGLÉS, CON UN NIVEL DE USUARIO INDEPENDIENTE, EN LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN	
9	(MP0117)	MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE GESTIÓN DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN	09/06/2011		80	9	(HOTR0409)	COMPETENCIA GENERAL DE GESTIÓN DE PROCESOS DE SERVICIO EN RESTAURACIÓN	

Cod. Esp.: <b>HOTR0508</b>	Denominación: <b>SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA</b>	<b>1256/2009-1</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>640</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>7.03 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID.	COMP.	asociada
1	(MF1046_2-1046)	TÉCNICAS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN BARRA Y MESA	29/08/2009		70	1	(UC1046_2-1046)	TÉCNICAS DE SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN BARRA Y MESA	
2	(MF1047_2-1047)	BEBIDAS	29/08/2009		80	2	(UC1047_2-1047)	ASESORAR SOBRE BEBIDAS DISTINTAS A VINOS, PREPARARLAS Y PRESENTARLAS	
3	(MF1048_2-1048)	SERVICIO DE VINOS	29/08/2009		90	3	(UC1048_2-1048)	SERVIR VINOS Y PRESTAR INFORMACIÓN	



LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta

Cod. Esp.: <b>HOTR0508</b>	Denominación: <b>SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA</b>	1256/2009-1	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>640</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>7.03 €</b>	Área Pri.: <b>No</b>
R. Decreto Cert.Prof.:			

<b>1048)</b>					<b>1048)</b>	<b>BÁSICA SOBRE LOS MISMOS</b>	
<b>4</b>	<b>(MF1049_2-1049)</b>	<b>ELABORACION Y EXPOSICION DE COMIDAS EN EL BAR-CAFETERIA</b>	<b>29/08/2009</b>	<b>50</b>	<b>4</b>	<b>(UC1049_2-1049)</b>	<b>PREPARAR Y EXPONER ELABORACIONES SENCILLAS PROPIAS DE LA OFERTA DE BAR-CAFETERÍA</b>
<b>5</b>	<b>(MF1050_2-1050)</b>	<b>GESTION DEL BAR-CAFETERIA</b>	<b>29/08/2009</b>	<b>120</b>	<b>5</b>	<b>(UC1050_2-1050)</b>	<b>GESTIONAR EL BAR-CAFETERÍA</b>
<b>UNIDADES FORMATIVAS</b>							
	<b>Código</b>	<b>Descripción</b>				<b>Fecha alta</b>	<b>Fecha baja</b>
	<b>UF0256</b>	<b>CONTROL DE LA ACTIVIDAD ECONÓMICA DEL BAR Y CAFETERÍA</b>				<b>29/08/2009</b>	<b>90</b>
	<b>UF0257</b>	<b>APLICACIÓN DE SISTEMAS INFORMÁTICOS EN BAR Y CAFETERÍA</b>				<b>29/08/2009</b>	<b>30</b>
<b>6</b>	<b>(MF0711_2-711)</b>	<b>SEGURIDAD E HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA</b>	<b>29/08/2009</b>	<b>60</b>	<b>6</b>	<b>(UC0711_2-711)</b>	<b>ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA</b>
<b>7</b>	<b>(MF1051_2-1051)</b>	<b>INGLES PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACION</b>	<b>29/08/2009</b>	<b>90</b>	<b>7</b>	<b>(UC1051_2-1051)</b>	<b>COMUNICARSE EN INGLÉS, CON UN NIVEL DE USUARIO INDEPENDIENTE, EN LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN</b>
<b>8</b>	<b>(MP0057)</b>	<b>MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE SERVICIOS DE BAR Y CAFETERÍA</b>	<b>29/08/2009</b>	<b>80</b>	<b>8</b>	<b>(HOTR05CG)</b>	<b>COMPETENCIA GENERAL SERVICIOS DE BAR Y CAFETERIA</b>

Cod. Esp.: <b>HOTR0509</b>	Denominación: <b>REPOSTERÍA</b>	0685/2011-2	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>500</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>6.84 €</b>	Área Pri.: <b>No</b>
R. Decreto Cert.Prof.:			

<b>Ord.</b>	<b>MOD.FORM.</b>	<b>DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO</b>	<b>Fecha alta</b>	<b>Fecha baja</b>	<b>HORAS</b>	<b>Ord.</b>	<b>UNID. COMP. asociada</b>
<b>1</b>	<b>(MF0709_2-709)</b>	<b>OFERTAS DE REPOSTERÍA, APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONTROL DE CONSUMOS</b>	<b>10/06/2011</b>		<b>60</b>	<b>1</b>	<b>(UC0709_2-709)</b>
							<b>DEFINIR OFERTAS SENCILLAS DE REPOSTERÍA, REALIZAR EL APROVISIONAMIENTO INTERNO Y CONTROLAR CONSUMOS</b>
<b>2</b>	<b>(MF0306_2-306)</b>	<b>ELABORACIONES BÁSICAS PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA</b>	<b>10/06/2011</b>		<b>120</b>	<b>2</b>	<b>(UC0306_2-306)</b>
							<b>REALIZAR Y/O CONTROLAR LAS OPERACIONES DE ELABORACIÓN DE MASAS, PASTAS Y PRODUCTOS BÁSICOS DE MÚLTIPLES APLICACIONES PARA PASTELERÍA-REPOSTERÍA</b>

**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>HOTR0509</b>	Denominación: <b>REPOSTERÍA</b>	<b>0685/2011-2</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>500</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>6.84 €</b>	Área Pri.: <b>No</b>
R. Decreto Cert.Prof.:			

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF1052	ELABORACIÓN DE MASAS Y PASTAS DE PASTELERÍA-REPOSTERÍA	09/06/2011		80
UF1053	ELABORACIONES COMPLEMENTARIAS EN PASTELERÍA-REPOSTERÍA	09/06/2011		40
<b>3</b>	<b>(MF0710_2- PRODUCTOS DE REPOSTERÍA</b>	<b>10/06/2011</b>	<b>180</b>	<b>3</b>
<b>710)</b>			<b>(UC0710_2- ELABORAR Y PRESENTAR PRODUCTOS</b>	<b>710)</b>
			<b>HECHOS A BASE DE MASAS Y PASTAS,</b>	
			<b>POSTRES DE COCINA Y HELADOS</b>	

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF1096	ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE PRODUCTOS HECHOS A BASE DE MASAS Y PASTAS	10/06/2011		60
UF1097	ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE POSTRES DE COCINA	10/06/2011		60
UF1098	ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE HELADOS	10/06/2011		60
<b>4</b>	<b>(MF0711_2- SEGURIDAD E HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL</b>	<b>10/06/2011</b>	<b>60</b>	<b>4</b>
<b>711)</b>	<b>EN HOSTELERÍA</b>		<b>(UC0711_2- ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD,</b>	<b>711)</b>
			<b>HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN</b>	
			<b>HOSTELERÍA</b>	
<b>5</b>	<b>(MP0229) MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO</b>	<b>10/06/2011</b>	<b>80</b>	<b>5</b>
	<b>LABORALES DE REPOSTERÍA</b>		<b>(HOTR0509) COMPETENCIA GENERAL DE REPOSTERÍA</b>	

Cod. Esp.: <b>HOTR0608</b>	Denominación: <b>SERVICIOS DE RESTAURANTE</b>	<b>1256/2009-2</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>580</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>7.03 €</b>	Área Pri.: <b>No</b>
R. Decreto Cert.Prof.:			

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID. COMP. asociada
<b>1</b>	<b>(MF1052_2-</b>	<b>SERVICIO EN RESTAURANTE</b>	<b>29/08/2009</b>		<b>130</b>	<b>1</b>	<b>(UC1052_2- DESARROLLAR LOS PROCESOS DE</b>
	<b>1052)</b>						<b>SERVICIO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN</b>
							<b>SALA</b>

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF0258	SISTEMAS DE APROVISIONAMIENTO EN EL RESTAURANTE Y MISE EN PLACE EN EL RESTAURANTE	29/08/2009		40

**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>HOTR0608</b>	Denominación: <b>SERVICIOS DE RESTAURANTE</b>	<b>1256/2009-2</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>580</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>7.03 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

<b>UF0259</b>	<b>SERVICIO Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN RESTAURANTE</b>	<b>29/08/2009</b>	<b>50</b>
<b>UF0260</b>	<b>FACTURACIÓN Y CIERRE DE ACTIVIDAD EN RESTAURANTE</b>	<b>29/08/2009</b>	<b>40</b>
<b>2 (MF1048_2-1048)</b>	<b>SERVICIO DE VINOS</b>	<b>29/08/2009</b>	<b>90 2 (UC1048_2-1048) SERVIR VINOS Y PRESTAR INFORMACIÓN BÁSICA SOBRE LOS MISMOS</b>
<b>3 (MF1053_2-1053)</b>	<b>ELABORACIÓN Y ACABADO DE PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE</b>	<b>29/08/2009</b>	<b>50 3 (UC1053_2-1053) ELABORAR Y ACABAR PLATOS A LA VISTA DEL CLIENTE</b>
<b>4 (MF1054_2-1054)</b>	<b>SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN</b>	<b>29/08/2009</b>	<b>80 4 (UC1054_2-1054) DISPONER TODO TIPO DE SERVICIOS ESPECIALES EN RESTAURACIÓN</b>
<b>5 (MF0711_2-711)</b>	<b>SEGURIDAD E HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA</b>	<b>29/08/2009</b>	<b>60 5 (UC0711_2-711) ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA</b>
<b>6 (MF1051_2-1051)</b>	<b>INGLES PROFESIONAL PARA SERVICIOS DE RESTAURACION</b>	<b>29/08/2009</b>	<b>90 6 (UC1051_2-1051) COMUNICARSE EN INGLÉS, CON UN NIVEL DE USUARIO INDEPENDIENTE, EN LOS SERVICIOS DE RESTAURACIÓN</b>
<b>7 (MP0061)</b>	<b>MODULO DE PRACTICAS PROFESIONALES NO LABORALES SERVICIOS DE RESTAURANTE</b>	<b>29/08/2009</b>	<b>80 7 (HOTR06CG) COMPENCIA GENERAL SERVICIOS DE RESTAURANTE</b>

Cod. Esp.: <b>HOTR28DCP</b>	Denominación: <b>OPERACIONES AUXILIARES DE PASTELERÍA PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD</b>	<b>1256/2009-2</b>	Esp. con U.C.: <b>NO</b>
Horas: <b>650</b>	Nivel: <b>1</b>	Módulo económico: <b>6.84 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.UNID. COMP. asociada
<b>1</b>	<b>(HOT011)</b>	<b>INTRODUCCIÓN A LA PASTELERIA</b>	<b>17/03/2017</b>		<b>50</b>	
<b>2</b>	<b>(HOT012)</b>	<b>SUMINISTRO Y ALMACENAMIENTO EN PASTELERÍA</b>	<b>17/03/2017</b>		<b>300</b>	
<b>3</b>	<b>(HOT013)</b>	<b>PREPARACIÓN Y CONFECCIÓN DE PRODUCTOS EN PASTELERÍA</b>	<b>17/03/2017</b>		<b>300</b>	

Cod. Esp.: <b>HOTR29DCP</b>	Denominación: <b>OPERACIONES AUXILIARES DE RESTAURACIÓN PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD</b>	<b>1256/2009-2</b>	Esp. con U.C.: <b>NO</b>
Horas: <b>650</b>	Nivel: <b>1</b>	Módulo económico: <b>6.84 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:



**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>HOTR29DCP</b>	Denominación: <b>OPERACIONES AUXILIARES DE RESTAURACIÓN PARA PERSONAS CON DISCAPACIDAD</b>	Esp. con U.C.: <b>NO</b>
Horas: <b>650</b>	Nivel: <b>1</b>	
	Módulo económico: <b>6.84 €</b>	Área Pri.: <b>No</b>
		R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.UNID.	COMP. asociada
1	(HOT007)	INTRODUCCIÓN AL SERVICIO DE RESTAURANTE-BAR	17/03/2017		100		
2	(HOT008)	USO Y LIMPIEZA DE INSTALACIONES Y MENAJE	17/03/2017		100		
3	(HOT009)	ELABORACIÓN Y PRESENTACIÓN DE BEBIDAS APERITIVOS EN EL BAR	17/03/2017		200		
4	(HOT010)	SERVICIO DE COMIDAS Y BEBIDAS EN SALA	17/03/2017		250		

**Area Profesional: HOTT TURISMO**

Cod. Esp.: <b>HOTT01</b>	Denominación: <b>ACCIONES BÁSICAS FRENTE A LA COVID-19 EN HOSTELERÍA Y TURISMO</b>	Esp. con U.C.: <b>NO</b>
Horas: <b>55</b>	Nivel: <b>1</b>	
	Módulo económico: <b>6.84 €</b>	Área Pri.: <b>No</b>
		R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.UNID.	COMP. asociada
1	(HOT035)	MICROORGANISMOS CAUSANTES DE ENFERMEDADES	07/07/2020		5		
2	(HOT036)	USO Y MANTENIMIENTO DE MEDIOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL Y COLECTIVA	07/07/2020		10		
3	(HOT037)	CONFORTABILIDAD Y SEGURIDAD EN EL PUESTO DE TRABAJO	07/07/2020		10		
4	(HOT038)	CONFORTABILIDAD Y SEGURIDAD DEL USUARIO	07/07/2020		10		
5	(HOT039)	IMPULSO PARA LA REACTIVACIÓN DEL SECTOR TURÍSTICO	07/07/2020		10		
6	(HOT040)	SITUACIONES NUEVAS. NUEVAS SOLUCIONES	07/07/2020		10		

Cod. Esp.: <b>HOTT0112</b>	Denominación: <b>ATENCIÓN A PASAJEROS EN TRANSPORTE FERROVIARIO</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>350</b>	Nivel: <b>2</b>	
	Módulo económico: <b>6.84 €</b>	Área Pri.: <b>No</b>
		R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.UNID.	COMP. asociada
1	(MF2195_2-2195)	OPERATIVA DE EMBARQUE Y DESEMBARQUE DE PASAJEROS EN TRANSPORTE FERROVIARIO	14/09/2013		40	1 (UC2195_2-2195)	DESARROLLAR LA OPERATIVA EN RELACIÓN CON EL EMBARQUE Y DESEMBARQUE DE PASAJEROS EN

## LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta

Cod. Esp.: <b>HOTT0112</b>	Denominación: <b>ATENCIÓN A PASAJEROS EN TRANSPORTE FERROVIARIO</b>	0619/2013-2	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>350</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>6.84 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

### TRANSPORTE FERROVIARIO

2	(MF2005_2-2005)	ATENCIÓN AL PASAJERO EN MEDIOS DE TRANSPORTE	14/09/2013	60	2	(UC2005_2-2005)	OFERTAR A PASAJEROS SERVICIOS PROPIOS DE MEDIOS DE TRANSPORTE
3	(MF2196_2-2196)	PREVENCIÓN Y ASISTENCIA A PASAJEROS EN EMERGENCIAS FERROVIARIAS	14/09/2013	60	3	(UC2196_2-2196)	PREVENIR Y ASISTIR A PASAJEROS EN EMERGENCIAS FERROVIARIAS
4	(MF2003_2-2003)	PRIMEROS AUXILIOS EN MEDIOS DE TRANSPORTE DE PASAJEROS	14/09/2013	60	4	(UC2003_2-2003)	PRESTAR PRIMEROS AUXILIOS EN MEDIOS DE TRANSPORTE DE PASAJEROS
5	(MF1057_2-1057)	INGLÉS PROFESIONAL PARA TURISMO	14/09/2013	90	5	(UC1057_2-1057)	COMUNICARSE EN INGLÉS, CON UN NIVEL DE USUARIO INDEPENDIENTE, EN LAS ACTIVIDADES TURÍSTICAS
6	(MP0504)	MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE ATENCIÓN A PASAJEROS EN TRANSPORTE FERROVIARIO	14/09/2013	40	6	(HOTT0112)	COMPETENCIA GENERAL DE ATENCIÓN A PASAJEROS EN TRANSPORTE FERROVIARIO

Cod. Esp.: <b>HOTT04EXP</b>	Denominación: <b>RUSO : ATENCIÓN AL PÚBLICO</b>		Esp. con U.C.: <b>NO</b>
Horas: <b>200</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>4.28 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.UNID. COMP. asociada
1	(TH260)	RUSO: ATENCIÓN AL PÚBLICO	15/04/2013		200	

**Area Profesional: HOTU AGROTURISMO**

Cod. Esp.: <b>HOTU0109</b>	Denominación: <b>ALOJAMIENTO RURAL</b>	0685/2011-3	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>580</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>6.32 €</b>	Área Pri.: <b>Sí</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.UNID. COMP. asociada
1	(MF1042_2-1042)	GESTIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE ALOJAMIENTOS RURALES	10/06/2011		180	1 (UC1042_2-1042) GESTIONAR Y COMERCIALIZAR SERVICIOS PROPIOS DEL ALOJAMIENTO RURAL

#### UNIDADES FORMATIVAS

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF0684	PROYECTO DE IMPLANTACIÓN DEL ALOJAMIENTO RURAL	10/06/2011		50
UF0685	APROVISIONAMIENTO, CONTROL DE COSTES Y GESTIÓN DEL ALOJAMIENTO RURAL	10/06/2011		60
UF0686	PROMOCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DEL ALOJAMIENTO RURAL	10/06/2011		70

**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>HOTU0109</b>	Denominación: <b>ALOJAMIENTO RURAL</b>	<b>0685/2011-3</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>580</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>6.32 €</b>	Área Pri.: <b>Sí</b> R. Decreto Cert.Prof.:

<b>2</b>	<b>(MF1043_2-1043)</b>	<b>RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN ALOJAMIENTOS PROPIOS DE ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES</b>	<b>10/06/2011</b>	<b>90</b>	<b>2</b>	<b>(UC1043_2-1043)</b>	<b>GESTIONAR Y REALIZAR EL SERVICIO DE RECEPCIÓN EN ALOJAMIENTOS PROPIOS DE ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES</b>
<b>3</b>	<b>(MF1044_2-1044)</b>	<b>RESTAURACIÓN EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES</b>	<b>10/06/2011</b>	<b>120</b>	<b>3</b>	<b>(UC1044_2-1044)</b>	<b>PREPARAR Y SERVIR DESAYUNOS, ELABORACIONES CULINARIAS SENCILLAS Y PLATOS SIGNIFICATIVOS DE LA ZONA</b>

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS			
<b>UF0687</b>	<b>GESTIÓN GASTRONÓMICA EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES</b>	<b>10/06/2011</b>		<b>80</b>			
<b>UF0688</b>	<b>SERVICIO DE RESTAURACIÓN EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES</b>	<b>10/06/2011</b>		<b>40</b>			
<b>4</b>	<b>(MF1045_2-1045)</b>	<b>MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA EN ALOJAMIENTOS RURALES</b>	<b>10/06/2011</b>	<b>90</b>	<b>4</b>	<b>(UC1045_2-1045)</b>	<b>ASEGURAR EL MANTENIMIENTO Y CONDICIONES DE USO DE ESPACIOS, INSTALACIONES Y DOTACIÓN EN ALOJAMIENTOS RURALES</b>
<b>5</b>	<b>(MF0711_2-711)</b>	<b>SEGURIDAD E HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA</b>	<b>10/06/2011</b>	<b>60</b>	<b>5</b>	<b>(UC0711_2-711)</b>	<b>ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA</b>
<b>6</b>	<b>(MP0143)</b>	<b>MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES EN ALOJAMIENTOS RURALES</b>	<b>10/06/2011</b>	<b>40</b>	<b>6</b>	<b>(HOTU0109)</b>	<b>COMPETENCIA GENERAL DE ALOJAMIENTO RURAL</b>

Cod. Esp.: <b>HOTU0111</b>	Denominación: <b>GUARDA DE REFUGIOS Y ALBERGUES DE MONTAÑA</b>	<b>0619/2013-1</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>720</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>6.32 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

Ord.	MOD.FORM.	DENOMINACION DEL MODULO FORMATIVO	Fecha alta	Fecha baja	HORAS	Ord.	UNID. COMP. asociada	
<b>1</b>	<b>(MF1043_2-1043)</b>	<b>RECEPCIÓN Y ATENCIÓN AL CLIENTE EN ALOJAMIENTOS PROPIOS DE ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES</b>	<b>14/09/2013</b>		<b>90</b>	<b>1</b>	<b>(UC1043_2-1043)</b>	<b>GESTIONAR Y REALIZAR EL SERVICIO DE RECEPCIÓN EN ALOJAMIENTOS PROPIOS DE ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES</b>
<b>2</b>	<b>(MF0272_2-272)</b>	<b>PRIMEROS AUXILIOS</b>	<b>14/09/2013</b>		<b>40</b>	<b>2</b>	<b>(UC0272_2-272)</b>	<b>ASISTIR COMO PRIMER INTERVINIENTE EN CASO DE ACCIDENTE O SITUACIÓN DE EMERGENCIA</b>
<b>3</b>	<b>(MF0711_2-</b>	<b>SEGURIDAD E HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL</b>	<b>14/09/2013</b>		<b>60</b>	<b>3</b>	<b>(UC0711_2-</b>	<b>ACTUAR BAJO NORMAS DE SEGURIDAD,</b>

**LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta**

Cod. Esp.: <b>HOTU0111</b>	Denominación: <b>GUARDA DE REFUGIOS Y ALBERGUES DE MONTAÑA</b>	<b>0619/2013-1</b>	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>720</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>6.32 €</b>	Área Pri.: <b>No</b>
R. Decreto Cert.Prof.:			

711) EN HOSTELERÍA

711) HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA

4	(MF2190_2-2190)	GESTIÓN DE REFUGIOS Y ALBERGUES DE MONTAÑA	14/09/2013	60	4	(UC2190_2-2190)	GESTIONAR Y COMERCIALIZAR SERVICIOS PROPIOS DE REFUGIOS Y ALBERGUES DE MONTAÑA
5	(MF1044_2-1044)	RESTAURACIÓN EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES	14/09/2013	120	5	(UC1044_2-1044)	PREPARAR Y SERVIR DESAYUNOS, ELABORACIONES CULINARIAS SENCILLAS Y PLATOS SIGNIFICATIVOS DE LA ZONA

**UNIDADES FORMATIVAS**

Código	Descripción	Fecha alta	Fecha baja	HORAS
UF0687	GESTIÓN GASTRONÓMICA EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES	10/06/2011		80
UF0688	SERVICIO DE RESTAURACIÓN EN ALOJAMIENTOS UBICADOS EN ENTORNOS RURALES Y/O NATURALES	10/06/2011		40

6	(MF2191_2-2191)	MANTENIMIENTO DE REFUGIOS Y ALBERGUES DE MONTAÑA	14/09/2013	80	6	(UC2191_2-2191)	MANTENER EL BUEN ESTADO DE USO DE LAS INSTALACIONES DEL REFUGIO O ALBERGUE DE MONTAÑA Y ASEGURAR EL FUNCIONAMIENTO DE SUS SISTEMAS Y EQUIPOS
7	(MF2192_2-2192)	VIGILANCIA DE REFUGIOS Y ALBERGUES DE MONTAÑA	14/09/2013	60	7	(UC2192_2-2192)	VIGILAR EL REFUGIO O ALBERGUE DE MONTAÑA Y ASEGURAR SU COMUNICACIÓN, EN COLABORACIÓN CON LOS SERVICIOS PÚBLICOS QUE OPERAN EN LA ZONA
8	(MF2193_2-2193)	TÉCNICAS DE PROGRESIÓN Y PORTEO HUMANO EN TERRENO MONTAÑOSO	14/09/2013	80	8	(UC2193_2-2193)	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
9	(MF2194_2-2194)	LENGUA EXTRANJERA PROFESIONAL PARA TURISMO	14/09/2013	90	9	(UC2194_2-2194)	COMUNICARSE EN UNA LENGUA EXTRANJERA, CON UN NIVEL DE USUARIO INDEPENDIENTE, EN LAS ACTIVIDADES

## LISTADOS DE ESPECIALIDADES F.P.E. (Incluye Modulos Formativos) en Alta

Cod. Esp.: <b>HOTU0111</b>	Denominación: <b>GUARDA DE REFUGIOS Y ALBERGUES DE MONTAÑA</b>	0619/2013-1	Esp. con U.C.: <b>SI</b>
Horas: <b>720</b>	Nivel: <b>2</b>	Módulo económico: <b>6.32 €</b>	Área Pri.: <b>No</b> R. Decreto Cert.Prof.:

### TURÍSTICAS

<b>10</b>	<b>(MP0494) MÓDULO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES NO LABORALES DE GUARDA DE REFUGIOS Y ALBERGUES DE MONTAÑA</b>	<b>21/10/2013</b>	<b>40</b>	<b>10</b>	<b>(HOTU0111) COMPETENCIA GENERAL DE GUARDA DE REFUGIOS Y ALBERGUES DE MONTAÑA</b>
-----------	---	-------------------	-----------	-----------	--

\* El código identificativo de cada Especialidad Formativa puede constar de un mínimo de 6 caracteres y un máximo de 10 y se interpreta de la siguiente forma :

- Los 4 primeros se corresponden con los de la Familia y el Área Profesional a la que se adscriben.
- El carácter que figura en la quinta posición es una cifra que indica el lugar que ocupa esa Especialidad en la ordenación del Área Profesional de la Familia. Si el valor de dicha cifra es cero, significa que la Especialidad es transversal a toda el Área Profesional.
- El carácter que ocupa la sexta posición también es una cifra. En los Nuevos Certificados de Profesionalidad indica el orden de como se van redactando, mientras que en el resto de Especialidades, si es cero corresponde a una formación completa para el desempeño de una ocupación y si es superior, corresponde a cursos específicos sobre un proceso concreto o una capacidad.
- Los caracteres que figuran en la séptima y octava posición, si se trata de dos cifras, indican el año en el que se hizo una revisión de la Especialidad (ejemplo: 04 indica revisión efectuada en el año 2004). En el caso de los Nuevos Certificados de Profesionalidad, estas dos cifras representan el año de su elaboración.

\* En el código de las Especialidades Formativas específicas, tras el código estándar, se incluye alguna de las extensiones siguientes:

- CCC = Especialidades que exigen Compromiso de Contratación.
- DCP = Especialidades que exigen que los alumnos sean DisCaPacitados.
- EXP = Nuevas necesidades concretas en el ámbito de gestión autonómico.

\* El campo "NIVEL" significa el nivel de cualificación obtenido por el trabajador tras superar un curso de esa Especialidad Formativa. Puede adquirir los siguientes valores:

NIVEL 1

Competencia en un conjunto reducido de actividades simples, dentro de procesos normalizados. Conocimientos y capacidades limitados.

NIVEL 2

Competencia en actividades determinadas que pueden ejecutarse con autonomía. Capacidad de utilizar instrumentos y técnicas propias. Conocimientos de fundamentos técnicos y científicos de la actividad del proceso.

NIVEL 3

Competencia en actividades que requieren dominio de técnicas y se ejecutan con autonomía. Responsabilidad de supervisión de trabajo técnico y especializado. Comprensión de los fundamentos técnicos y científicos de las actividades y del proceso.

\* Las Especialidades con Real Decreto de Certificación de Profesionalidad y/o aquellas con Unidades de Competencia, caso de ser impartidas en parte, se ha de hacer por "Unidades de Competencia completas". Estas Especialidades presentan asociados a sus Módulos Formativos las Unidades de Competencia correspondientes. El orden está establecido por Módulo Formativo.

En el caso de Especialidades con Unidades de Competencia ligadas a Certificados de Profesionalidad regulados al amparo del RD 34/2008, los Módulos Formativos se dividen en función de la duración en Unidades Formativas. La codificación de éstas, de los Módulos Formativos y de las Unidades de Competencia es la establecida en el Real Decreto del Certificado de Profesionalidad correspondiente.