



DURACIÓN: Un curso académico, de septiembre a Junio

HORARIO: 09.00 a 10.00 Trabajo individual – Estudio

10.00 a 16.00 Trabajo práctico

CONTENIDOS DEL CERTIFICADO

Créditos: 56 créditos 17 créditos de las unidades obligatorias

39 créditos de las unidades opcionales

OBLIGATORIAS

CÓDIGO	CRÉDITOS	UNIDADES
D/601/6980	4	Mantener la Seguridad de los Alimentos en el Almacenaje y Preparación
M/501/0428	4	Mantener un Entorno de Trabajo Seguro, Higiénico y Protegido
M/501/0428	9	Desarrollar Relaciones de Trabajo Productivas con los Compañeros

OPCIONALES

A/601/4962	3	Producir platos más saludables
H/601/5507	4	Cocinar y terminar platos complejos con pescado
K/601/5556	4	Cocinar y terminar platos complejos con marisco
M/601/5557	4	Cocinar y terminar platos complejos con carne
M/601/5560	4	Cocinar y terminar platos complejos con aves de corral
A/601/5562	4	Cocinar y terminar platos complejos con carne de caza
M/601/5591	4	Cocinar y terminar platos complejos con verdura
F/601/5479	3	Preparar pescado para platos complejos
R/601/5485	4	Preparar marisco para platos complejos
H/601/5488	4	Preparar carne para platos complejos
A/601/5495	3	Preparar aves de corral para platos complejos
R/601/5499	4	Preparar carne de caza para platos complejos
A/601/5657	4	Preparar, cocinar y terminar salsas calientes complejas
Y/601/5682	4	Preparar, cocinar y presentar canapés y productos de cocktail
K/601/5704	3	Preparar, cocinar y terminar aderezos y salsas frías

L/601/5694	3	Preparar, cocinar y terminar postres calientes complejos
R/601/5700	3	Preparar, cocinar y terminar postres fríos complejos
D/601/5702	4	Producir salsas, rellenos y coberturas para postres complejos
F/601/5661	4	Preparar, cocinar y terminar sopas complejas
R/601/5664	4	Preparar, cocinar y terminar platos con pasta fresca
D/601/5666	4	Preparar, cocinar y terminar panes y productos de masa complejos
H/601/5670	5	Preparar, cocinar y terminar tartas, bizcochos, galletas y bollos complejos
M/601/5672	3	Preparar, cocinar y terminar productos de pastelería complejos
T/601/5673	5	Preparar, procesar y terminar productos de chocolate complejos
J/601/5676	5	Preparar, procesar y terminar mazapán, pastillaje y productos de azúcar
L/601/5677	5	Preparar, cocinar y presentar productos fríos complejos
T/601/7214	2	Derechos laborales y Responsabilidades en Hostelería, Ocio, Viajes y Turismo
H/502/4097	4	Contribuir al control de recursos
D/502/4163	5	Asegurar que se siguen los procedimientos de seguridad alimentaria en la preparación y servicio de comida y bebida
K/502/4117	4	Contribuir al desarrollo de recetas y menús