

| <b>FICHA FORMATIVA</b>                   |  |
|--|--|
| <b>FAMILIA PROFESIONAL</b>               | HOSTELERÍA Y TURISMO   |
| <b>DENOMINACIÓN</b>                      | <b>OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA Y COCINA AUTÓCTONA CREATIVA</b>   |
| <b>CÓDIGO</b>                            | <b>COCICREA</b>  |
| <b>Nº DE PARTICIPANTES</b>               | 12   |
| <b>Nº EDICIONES</b>                      | 1  |
| <b>HORAS POR EDICIÓN</b>                 | 487 horas distribuidas en:<br>Horas: 440 horas.<br>Horas formación específica MIRADA: 47 horas<br>(37 horas formación+10 horas tutorías).  |
| <b>MODALIDAD</b>                         | Presencial   |
| <b>CALENDARIO</b>                        | Primer Trimestre 2022  |
| <b>ÁMBITO TERRITORIAL DE IMPARTICIÓN</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Municipios del ámbito territorial del CID Sierra Suroeste.</li> </ul>   |
| <b>OBJETIVOS</b>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Preelaborar alimentos, preparar y presentar elaboraciones culinarias sencillas y asistir en la preparación de elaboraciones más complejas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos. Aplicar técnicas novedosas para la realización de elaboraciones creativas con productos autóctonos.</li> </ul> |
| <b>FORMACIÓN</b>                         | <b>PROGRAMA</b>  |
| <b>ESPECÍFICA</b>                        | <p>MF0255_1: Aprovisionamiento, preelaborado y conservación culinarios (120 horas).</p> <p>MF0256_1: Elaboración culinaria básica (180 horas).</p> <p>Cocina creativa y de autor (30 horas).</p> <p>Prácticas profesionales no laborales (110 horas).</p>  |

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>TRANSVERSAL</b>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres: 4 horas.</li> <li>• Igualdad de trato y no discriminación: 4 horas.</li> <li>• Desarrollo sostenible, cuidado y respeto del medio ambiente: 4 horas.</li> </ul> |
| <b>COMPLEMENTARIA</b>         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Búsqueda de Empleo: 5 horas.</li> <li>• Fomento del emprendimiento y autoempleo: 5 horas.</li> <li>• Habilidades: 15 horas.</li> </ul>   |
| <b>TUTORÍA</b>                | <ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 horas.</li> </ul>   |
| <b>FONDOS DE FINANCIACIÓN</b> | Fondo Social Europeo  |
| <b>CRITERIOS DE SELECCIÓN</b> | <p>El alumnado debe reunir los requisitos mínimos de acceso, que son:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cumplir los requisitos de acceso al proyecto MIRADA.</li> </ul>  |