



**XUNTA DE GALICIA**

CONSELLERÍA DE ECONOMÍA,  
EMPREGO E INDUSTRIA  
Secretaría Xeral de Emprego  
Dirección Xeral de Orientación  
e Promoción Laboral



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE TRABAJO, MIGRACIONES  
Y SEGURIDAD SOCIAL

SERVICIO PÚBLICO  
DE EMPLEO ESTATAL

**SEPE**

<b>ACCIONES FORMATIVAS DIRIXIDAS PRIORITARIAMENTE A PERSOAS DESEMPREGADAS (AFD)</b>			
<b>OFERTA DE FORMACIÓN TOTALMENTE GRATUITA</b>			
Centro colaborador: <b>FUNDACIÓN "BELARMINO FERNÁNDEZ IGLESIAS"</b>			
Nº do censo: <b>27-00352</b>	Teléfono/s: <b>982. 460 469</b>		
<b>DATOS DO CURSO:</b>			
CURSO Nº: <b>2018/001869</b>	Código da especialidade: <b>HOTR0408</b>		
Denominación da especialidade: <b>COCINA</b>			
Datas previstas de inicio e remate: <b>20/NOVEMBRO/2018 ao 29/XULLO/2019</b>			
Duración: <b>828 horas</b>			
Horario: <b>De 15.30 a 20.30 hs.</b>			
<b>OBXECTIVOS, MÓDULOS E CONTIDOS FORMATIVOS:</b>			
Desenvolver os procesos de preelaboración, preparación, presentación e conservación de toda clase de alimentos e definir ofertas gastronómicas, aplicando con autonomía as técnicas correspondentes, conseguindo a calidade e obxectivos económicos establecidos e respectando as normas e prácticas de seguridade e hixiene na manipulación alimentaria.			
MF0711_2: Seguridade e hixiene e protección ambiental en hostalería (60 hs.)			
MF0259_2: Ofertas gastronómicas sinxelas e sistemas de aprovisionamento (70 hs.)			
MF0260_2: Preelaboración e conservación de alimentos (190 hs.)			
MF0261_2: Técnicas culinarias (240 hs.)			
MF0261_2: Productos culinarios (170 hs.)			
MP0017: Módulo de prácticas profesionais non laborais de cociña (80 horas).			
FCOXXX05: Formación para a igualdade (8 hs.)			
FCOO03: Inserción laboral, sensibilización (10 hs.)			
<b>REQUISITOS DE ACCESO:</b>			
Nivel académico ou de coñecementos xerais: GRADUADO EN E.S.O.; TÉCNICO AUXILIAR; TÉCNICO; SEGUNDO CURSO DE BUP; CERTIFICADO DE PROFESIONALIDADE DE NIVEL 2; CERTIFICADO DE PROFESIONALIDADE DE NIVEL 1 DA MESMA FAMILIA E ÁREA PROFESIONAL QUE O CURSO AO QUE DESEXA ACCEDER; SEGUNDO CURSO SUPERADO DO PRIMEIRO CICLO EXPERIMENTAL DA REFORMA DAS ENSINANZAS MEDIAS; TERCEIRO CURSO SUPERADO DO PLAN DE 1963 OU SEGUNDO CURSO DE COMÚNS EXPERIMENTAL, DAS ENSINANZAS DE ARTES APLICADAS E OFICIOS ARTÍSTICOS; PROBAS DE ACCESO SUPERADAS AOS CICLOS FORMATIVOS DE GRAO MEDIO OU Á UNIVERSIDADE PARA MAIORES DE 25 ANOS; ESTUDOS DECLARADOS EQUIVALENTES A EFECTOS ACADÉMICOS CON ALGÚN DOS ANTERIORES.			
Nivel profesional ou técnico ou experiencia profesional: NON SE PRECISAN.			
Condições físicas: NON PADECER ENFERMIDADES INFECTO CONTAXIOSAS, NIN MINUSVALÍAS FÍSICAS OU PSÍQUICAS QUE IMPIDAN O NORMAL DESENVOLVEMENTO DA PROFESIÓN.			
<table border="1" style="margin: auto;"> <tr> <td style="padding: 5px;">Total de alumnos</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; padding: 5px;">15</td> </tr> </table>		Total de alumnos	15
Total de alumnos			
15			
<b>TÍTULO QUE SE OBTÉN: CERTIFICADO DE PROFESIONALIDADE DE NIVEL 2</b>			
Data de selección: 19 DE NOVEMBRO DE 2.018	Hora: 09:15-17:00 hs.		
Enderezo: PAZO DE RIVAS, 66 (ROSENDE)			
Localidade: SOBER	Provincia: LUGO		