

**PLIEGO DE PRESCRIPCIONES TÉCNICAS PARA LA CONTRATACIÓN DEL “SERVICIO DE IMPARTICIÓN DOCENTE DEL MÓDULO FORMATIVO “MF0711: SEGURIDAD, HIGIENE Y PROTECCIÓN AMBIENTAL EN HOSTELERÍA” Y DE LA UNIDAD FORMATIVA “UF0053: APLICACIÓN DE NORMAS Y CONDICIONES HIGIÉNICO-SANITARIAS EN RESTAURACIÓN” EN LA ESCUELA DE HOSTELERÍA DE ISLANTILLA”**

**INDICE**

- 1. OBJETO DEL PRESENTE PLIEGO**
- 2. MARCO JURÍDICO**
- 3. OBLIGACIONES GENERALES DEL ADJUDICATARIO**
- 4. CONTENIDOS FORMATIVOS**
- 5. REQUISITOS DEL PERSONAL FORMADOR**
- 6. ACREDITACIÓN DE LOS REQUISITOS**
- 7. CONDICIONES GENERALES DE EJECUCIÓN**
- 8. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD ADJUDICATARIA**
- 9. EQUIPAMIENTO Y MATERIAL DIDÁCTICO**
- 10. LUGAR DE EJECUCIÓN**
- 11. CALENDARIO DE INICIO**
- 12. CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS**
- 13. SUPERVISIÓN Y CONTROL**
- 14. ANEXOS: FICHAS DE CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD**

JUAN CARLOS DUARTE CAÑADO		17/03/2026 07:57:12	PÁGINA: 1 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGwW7kM9R11EZc6xA6Fb90fUe28K	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

## 1. OBJETO DEL PRESENTE PLIEGO

El presente Pliego tiene por objeto establecer las prescripciones técnicas que han de regir la contratación del servicio de impartición docente, en modalidad presencial, del módulo formativo MF0711: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería y de la unidad formativa UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración, incluidos en los certificados de profesionalidad:

- HOTR0509 REPOSTERÍA
- HOTR0608 SERVICIO DE RESTAURANTE

Las acciones formativas se desarrollarán en el marco de las Programaciones Plurianuales aprobadas durante la vigencia del presente contrato a la Escuela de Hostelería de Islantilla, integrada en el Servicio Andaluz de Empleo.

## 2. MARCO JURÍDICO

La ejecución del contrato se ajustará a la normativa vigente en materia de Formación Profesional para el Empleo, y específicamente a:

- Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, por el que se establecen diez certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad.
- Real Decreto 1256/2009, de 24 de julio, por el que se establecen dos certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y Turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad.
- Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo, por el que se establecen seis certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad y se actualiza el certificado de profesionalidad establecido como anexo III del Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, y los certificados de profesionalidad establecidos en el Real Decreto 1256/2009, de 24 de julio.
- Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto, por el que se establecen dos certificados de profesionalidad de la familia profesional Hostelería y Turismo que se incluyen en el Repertorio Nacional de certificados de profesionalidad y se actualizan los certificados de profesionalidad establecidos como anexos I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX y X del Real Decreto 1376/2008, de 1 de agosto, como anexos I y II del Real Decreto 1256/2009, de 24 de julio, modificado por el Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo y como anexos II, III y V del Real Decreto 685/2011, de 13 de mayo.
- Resolución de 28 de mayo de 2015, de la Dirección General de Formación Profesional para el Empleo, por la que se regula la acreditación de la competencia docente de las personas formadoras de formación profesional para el empleo en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía.
- Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.

JUAN CARLOS DUARTE CAÑADO		17/03/2026 07:57:12	PÁGINA: 2 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGwW7kM9R1EZc6xA6Fb90fUe28K	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

- Resolución de 22 de febrero de 2024, de la Dirección General de Formación Profesional para el Empleo (BOJA n.º 47).
- Resolución de 27 de junio de 2025, de la Dirección General de Trabajo, por la que se registra y publica el X Convenio colectivo de Enseñanza y formación no reglada.
- Resolución de la Dirección General de Formación Profesional para el Empleo de 20 de enero de 2026 por la que se aprueba la programación para los años 2026 – 2028 de acciones formativas en la Escuela de Hostelería de Islantilla (Expediente: 98/2025/PP/15).
- Resto de normativa reguladora de certificados de profesionalidad y Formación Profesional para el Empleo.

### 3. OBLIGACIONES GENERALES DEL ADJUDICATARIO

La entidad adjudicataria deberá realizar las siguientes prestaciones:

#### 3.1. Impartición de la acción formativa

- Planificación y elaboración del material didáctico.
- Elaboración de programación temporal.
- Impartición presencial conforme a los contenidos oficiales.
- Control de asistencia.
- Evaluación continua y final.
- Cumplimentación de documentación académica.
- Elaboración de informes finales.

#### 3.2. Tutorías y seguimiento

- Tutorías individuales y grupales.
- Seguimiento del aprendizaje.
- Coordinación con la Dirección del Centro.

#### 3.3. Módulo de Formación Práctica en Centros de Trabajo (MFPCT)

La entidad adjudicataria deberá:

- Tutorizar el MFPCT.
- Coordinar el seguimiento con la empresa colaboradora.
- Realizar evaluación conjunta con el tutor designado por la empresa.
- Emitir certificación firmada por ambas partes.

JUAN CARLOS DUARTE CAÑADO		17/03/2026 07:57:12	PÁGINA: 3 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGwW7kM9R11EZc6xA6Fb90fUe28K	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

- Gestionar la documentación necesaria para la expedición del certificado de profesionalidad.

#### 4. CONTENIDOS FORMATIVOS

##### 4.1. MF0711: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

1. Higiene y seguridad alimentaria y manipulación de alimentos.
2. Limpieza de instalaciones y equipos de hostelería
3. Incidencia ambiental de la actividad hostelera.
4. Gestión del agua y de la energía en establecimientos de hostelería.
5. Buenas prácticas ambientales en los procesos productivos de establecimientos de hostelería.
6. Seguridad y situaciones de emergencia en la actividad de hostelería

##### 4.2. UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración

1. Aplicación de las normas y condiciones de seguridad en las zonas de producción, servicio de alimentos y bebidas y equipamiento del personal.
2. Cumplimiento de las normas de higiene alimentaria y manipulación de alimentos.
3. Limpieza de instalaciones y equipos propios de las zonas de producción y servicio de alimentos y bebidas.
4. Uso de uniformes y equipamiento personal de seguridad.

#### 5. REQUISITOS DEL PERSONAL FORMADOR

##### 5.1. Competencia docente

Los requisitos del personal formador para impartir esta formación se establece en la Resolución de 22 de febrero de 2024, de la Dirección General de Formación Profesional para el Empleo, de la Consejería de Empleo, Empresa y Trabajo Autónomo.

Así en el resuelve *Segundo. Acreditación de la competencia docente, apartado 3 y 4*, se recoge lo siguiente:

*“3. En el ámbito territorial de Andalucía y para las acciones formativas aprobadas, financiadas o autorizadas con anterioridad al 1 de enero de 2025 por la Administración de la Junta de Andalucía, la acreditación de la competencia docente para impartir Grados A, B y C se podrá acreditar con:*

*a) **Titulaciones universitarias oficiales** de grado en Pedagogía, Psicopedagogía o de Magisterio en cualquiera de sus especialidades, de un título universitario de graduado en el ámbito de la Psicología o de la Pedagogía, o de un título universitario oficial de posgrado en los citados ámbitos, así como las licenciaturas y diplomaturas en dichos ámbitos.*

JUAN CARLOS DUARTE CAÑADO		17/03/2026 07:57:12	PÁGINA: 4 / 15
VERIFICACIÓN	NjyGwW7kM9R11EZc6xA6Fb90fUe28K	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

b) Titulación universitaria oficial distinta de las indicadas en el apartado anterior y además se encuentren en posesión del **Certificado de Aptitud Pedagógica** o de los títulos profesionales de Especialización Didáctica y el Certificado de Cualificación Pedagógica.

c) **Máster Universitario** habilitante para el ejercicio de las Profesiones reguladas de Profesor de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Escuelas Oficiales de Idiomas y la superación de un curso de formación equivalente a la formación pedagógica y didáctica exigida para aquellas personas que, estando en posesión de una titulación declarada equivalente a efectos de docencia, no pueden realizar los estudios de máster, establecida en la disposición adicional primera del Real Decreto 1834/2008, de 8 de noviembre, por el que se definen las condiciones de formación para el ejercicio de la docencia en la educación secundaria obligatoria, el bachillerato, la formación profesional y las enseñanzas de régimen especial y se establecen las especialidades de los cuerpos docentes de enseñanza secundaria.

d) Quienes acrediten una **experiencia docente** contrastada de al menos 600 horas en los últimos diez años en formación profesional para el empleo o del sistema educativo.

4. A través de las **especialidades** declaradas equivalentes en virtud de la Resolución de 28 de mayo de 2015, de la Dirección General de Formación Profesional para el Empleo, por la que se regula la acreditación de la competencia docente de las personas formadoras de formación profesional para el empleo en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Andalucía, que se detallan a continuación:

- a) SSCF01AIECP Formador (380 horas).
- b) SSCF01ANT Formador de formadores (400 horas).
- c) SSCF03ACA Docencia (900 horas).
- d) SSCF10 Formador Ocupacional (380 horas).
- e) DOFF Formador/a ocupacional (380 horas).”

Asimismo, deberá cumplir lo dispuesto en el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional.

Para el personal formador de centros del Sistema de Formación Profesional no incorporados al sistema educativo, la citada norma establece en su artículo 168 las siguientes condiciones:

“1. Para impartir ofertas de formación profesional en centros del Sistema de Formación Profesional no incorporadas al sistema educativo será necesario reunir uno de los siguientes requisitos:

a) Disponer del título de grado universitario, licenciatura, diplomatura, ingeniería, ingeniería técnica, arquitectura, arquitectura técnica, o titulación equivalente o, si procede, la titulación de Formación Profesional que, a efectos de docencia, se determine, de acuerdo con la normativa que regule cada grado. En todo caso, se exigirá que las titulaciones citadas incorporen en sus planes de estudio contenidos vinculados con los resultados de

JUAN CARLOS DUARTE CAÑADO		17/03/2026 07:57:12	PÁGINA: 5 / 15
VERIFICACIÓN	NjyGwW7kM9R1EZc6xA6Fb90fUe28K	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

*aprendizaje de la formación a impartir. Además, deberán disponer del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en grados A, B y C del Sistema de Formación Profesional. Se considerará autorizados, a efectos de docencia en los módulos profesionales de los grados B y C o bloques formativos de grados A, además de los que estén en posesión del grado universitario, o titulación equivalente, los que cuenten con una titulación de Técnico o Técnico Superior o, en su caso, un certificado profesional de nivel 2 o nivel 3.*

*Las administraciones competentes podrán eximir de la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en grados A, B y C del Sistema de Formación Profesional durante la primera acción formativa en que el formador o formadora participe como tal.*

*b) Pertenecer a las especialidades docentes habilitadas para impartir formación profesional en el sistema educativo, sin perjuicio de la normativa de aplicación en materia de incompatibilidades.*

*c) Tener experiencia profesional de, al menos, cuatro años ajustada a los estándares de competencia o elementos de competencia asociados a los módulos profesionales o bloques formativos a impartir, que actuarán en calidad de personal experto, y disponer del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en grados A, B y C del Sistema de Formación Profesional. Las administraciones competentes podrán flexibilizar la exigencia del requisito del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en grados A, B y C del Sistema de Formación Profesional durante el ejercicio como persona formadora en una acción formativa.*

*En el caso de personas expertas, tendrán prioridad quienes acrediten una experiencia como tutor o tutora dual de empresa u organismo equiparado, o experiencia docente de, al menos, 600 horas en los últimos cinco años en formación profesional.*

*2. Los centros tendrán que contar, al menos, con el 60% del equipo docente con los requisitos académicos recogidos en el apartado a) para desarrollar una oferta formativa. La firma de los documentos de evaluación de las personas expertas irá avalada por la firma del director o directora del centro de formación profesional.*

*3. La persona que ocupe la dirección académica de un centro de formación profesional tendrá que cumplir los requisitos recogidos en el apartado 1.a) de este artículo.*

*4. Las administraciones competentes podrán contar con un Registro autonómico de formadores y formadoras que facilite la comprobación del cumplimiento de los requisitos para impartir formación del Sistema de Formación Profesional, de acuerdo con esta disposición.*

*5. A los efectos previstos en el apartado 1 quedarán exentos del Certificado Profesional de habilitación para la docencia en grados A, B y C del Sistema de Formación Profesional los siguientes supuestos:*

*a) Quienes estén en posesión de las titulaciones universitarias oficiales de grado en Pedagogía, Psicopedagogía o de Maestro en cualquiera de sus especialidades, o de un título*

JUAN CARLOS DUARTE CAÑADO		17/03/2026 07:57:12	PÁGINA: 6 / 15
VERIFICACIÓN	NjyGwW7kM9R11EZc6xA6Fb90fUe28K	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

*universitario oficial de posgrado en los citados ámbitos, así como las licenciaturas y diplomaturas en dichos ámbitos.*

*b) Quienes posean una titulación universitaria oficial distinta de las indicadas en el apartado anterior y además se encuentren en posesión del Certificado de Aptitud Pedagógica o de los títulos profesionales de Especialización Didáctica y el Certificado de Cualificación Pedagógica. Asimismo, estarán exentos quienes acrediten la posesión del Máster Universitario habilitante para el ejercicio de las Profesiones reguladas de Profesor de Educación Secundaria Obligatoria y Bachillerato, Formación Profesional y Escuelas Oficiales de Idiomas y la superación de un curso de formación equivalente a la formación pedagógica y didáctica exigida para aquellas personas que, estando en posesión de una titulación declarada equivalente a efectos de docencia, no pueden realizar los estudios de máster, establecida en la disposición adicional primera del Real Decreto 1834/2008, de 8 de noviembre, por el que se definen las condiciones de formación para el ejercicio de la docencia en la educación secundaria obligatoria, el bachillerato, la formación profesional y las enseñanzas de régimen especial y se establecen las especialidades de los cuerpos docentes de enseñanza secundaria.*

*c) Quienes acrediten una experiencia docente contrastada de al menos 600 horas en los últimos diez años en formación profesional para el empleo o del sistema educativo.”*

## 5.2. Titulación y experiencia requerida para el MF0711: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

- **Titulación:**

Licenciatura en Ciencia y Tecnología de los alimentos.

Licenciado en Medicina y Cirugía.

Licenciado en Biología.

Licenciado en Bioquímica.

Licenciado en Química.

Licenciado en Enología.

Licenciado en Farmacia.

Licenciado en Veterinaria.

Licenciado en Ciencias Ambientales.

Licenciado en Ciencias del Mar.

Ingeniero agrónomo.

Ingeniero Técnico Agrícola especialidad en industrias agrarias y alimentarias.

Diplomado en Nutrición Humana y Dietética.

JUAN CARLOS DUARTE CAÑADO		17/03/2026 07:57:12	PÁGINA: 7 / 15
VERIFICACIÓN	NjyGwW7kM9R1EZc6xA6Fb90fUe28K	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

- **Experiencia profesional:**

1 año. Se requiere una experiencia profesional de al menos un año relacionado con la materia de seguridad, higiene y protección ambiental recogidos en los contenidos del MF07112: Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.

### 5.3. Titulación y experiencia requerida para la UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración

- **Titulación:**

Licenciado, Ingeniero, Arquitecto o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.

Diplomado, Ingeniero Técnico, Arquitecto Técnico o el título de grado correspondiente u otros títulos equivalentes.

Técnico y Técnico Superior de la familia profesional de Hostelería y turismo.

Certificados de Profesionalidad de nivel 2 y nivel 3 del área profesional de Restauración la familia profesional de Hostelería y turismo.

- **Experiencia profesional:**

Con acreditación 1 año, sin acreditación 3 años.

## 6. ACREDITACIÓN DE LOS REQUISITOS

La acreditación de la experiencia profesional y docente se realizará mediante la siguiente documentación:

### 6.1. Trabajadores/as asalariados

- Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social, del Instituto Social de la Marina o de la mutualidad a la que estuvieran afiliadas, donde conste la empresa, la categoría laboral (grupo de cotización) y el período de contratación, y
- Contrato de trabajo o certificación de la empresa donde hayan adquirido la experiencia laboral, en la que conste específicamente la duración de los periodos de prestación del contrato, la actividad desarrollada y el intervalo de tiempo en el que se ha realizado dicha actividad.

### 6.2. Trabajadores/as autónomos o por cuenta propia.

- Certificación de la Tesorería General de la Seguridad Social o del Instituto Social de la Marina de los períodos de alta en la Seguridad Social en el régimen especial correspondiente, y
- Descripción de la actividad desarrollada e intervalo de tiempo en el que se ha realizado la misma .

JUAN CARLOS DUARTE CAÑADO		17/03/2026 07:57:12	PÁGINA: 8 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGwW7kM9R11EZc6xA6Fb90fUe28K	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

## 7. CONDICIONES GENERALES DE EJECUCIÓN

Las condiciones generales de ejecución establecen que la actividad se desarrollará en modalidad presencial y deberá ajustarse al calendario previamente aprobado. Se incluirán horas técnicas destinadas a la preparación y evaluación de las actuaciones. Asimismo, se mantendrá una coordinación permanente con la Dirección del Centro y se garantizará el cumplimiento de la normativa vigente en materia de prevención de riesgos, igualdad, accesibilidad y protección ambiental.

## 8. OBLIGACIONES DE LA ENTIDAD ADJUDICATARIA

La entidad adjudicataria deberá ejecutar el contrato conforme a lo establecido en los pliegos que lo rigen, garantizando en todo momento la correcta prestación del servicio. Asimismo, deberá asegurar la continuidad del mismo y proceder a la sustitución del personal docente en caso de ausencia, con el fin de evitar interrupciones. También será responsable de la custodia y entrega de la documentación académica correspondiente, así como del cumplimiento de la normativa vigente en materia de protección de datos.

## 9. EQUIPAMIENTO Y MATERIAL DIDÁCTICO

### 9.1. Manuales

La entidad adjudicataria proporcionará un manual para cada alumno/a. La entrega se realizará al inicio del programa o periodo correspondiente. Será necesario contar con un justificante firmado por el alumnado que acredite la recepción del material. La impresión del material didáctico será por cuenta de la empresa adjudicataria.

### 9.2. Otros recursos

Desde la Escuela de Hostelería se facilitará proyector, pizarra y papelógrafo.

## 10. LUGAR DE EJECUCIÓN

Escuela de Hostelería de Islantilla (Huelva). Las prácticas se desarrollarán en empresas colaboradoras del sector.

## 11. CALENDARIO DE INICIO

Las acciones formativas comenzarán conforme a la planificación aprobada por la Dirección del Centro, pudiendo ajustarse por necesidades organizativas.

JUAN CARLOS DUARTE CAÑADO		17/03/2026 07:57:12	PÁGINA: 9 / 15
VERIFICACIÓN	NjyGwW7kM9R11EZc6xA6Fb90fUe28K	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

Acción formativa	Horas	Periodos formativos					Horas					
		2026	2027	2028	2029	2030	2026	2027	2028	2029	2030	
Certificado Nivel 2 HOTR0509 REPOSTERÍA												
MF0711 Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería												
Horas tutorías	17		01-06-2027 30-06-2027						17			
Certificado Nivel 2 HOTR0509 REPOSTERÍA												
MF0711 Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería												
Horas docentes	54		08-01-2027 13-02-2027	08-01-2028 13-02-2028	08-01-2029 13-02-2029				54	54	54	
Horas tutorías	17			01-06-2028 30-06-2028	01-06-2029 30-06-2029	01-06-2030 30-06-2030			17	17	17	
Certificado Nivel 1 HOTR0108 OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA												
UF0053 Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración												
Horas docentes	30	15-10-2026 15-11-2026	15-10-2027 15-11-2027	15-10-2028 15-11-2028	15-10-2029 15-11-2029				30	30	30	30
Horas tutorías	no aplica											
Certificado Nivel 1 HOTR0208 OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR												
UF0053 Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración												
Horas docentes	30	15-10-2026 15-11-2026	15-10-2027 15-11-2027	15-10-2028 15-11-2028	15-10-2029 15-11-2029				30	30	30	30
Horas tutorías	12	01-11-2026 30-11-2026	01-11-2027 30-11-2027	01-11-2028 30-11-2028	01-11-2029 30-11-2029				12	12	12	12
Certificado Nivel 2 HOTR0608 SERVICIOS DE RESTAURANTE												
MF0711 Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería												
Horas docentes	53		08-01-2027 13-02-2027	08-01-2028 13-02-2028	08-01-2029 13-02-2029				53	53	53	
Horas tutorías	17		01-06-2027 30-06-2027	01-06-2028 30-06-2028	01-06-2029 30-06-2029				17	17	17	
<b>Total horas formación contrato</b>	<b>728</b>								<b>72</b>	<b>213</b>	<b>213</b>	<b>213</b>

## 12. CONFIDENCIALIDAD Y PROTECCIÓN DE DATOS

La entidad adjudicataria guardará confidencialidad sobre toda la información a la que tenga acceso, no utilizará los datos para fines distintos de los establecidos en el contrato y cumplirá la normativa vigente en materia de protección de datos. Asimismo, garantizará el deber de confidencialidad del personal adscrito al servicio. Esta obligación subsistirá incluso tras la finalización del contrato.

## 13. SUPERVISIÓN Y CONTROL

El cumplimiento del contrato será supervisado por la Dirección de la Escuela y por el personal técnico designado por el Servicio Andaluz de Empleo, quienes podrán requerir documentación acreditativa del cumplimiento de las obligaciones técnicas establecidas.

## 14. ANEXOS: FICHAS DE CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

JUAN CARLOS DUARTE CAÑADO		17/03/2026 07:57:12	PÁGINA: 10 / 15
VERIFICACIÓN	NjyGwW7kM9Ri1EZc6xA6Fb90fUe28K	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	

(HOTR0509) Repostería  
Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO  
Área profesional: HOTR

R.D. 685/2011, de 13 de mayo, modificado por el R.D. 619/2013, de 2 de agosto

COMPETENCIA GENERAL: Praelaborar, preparar, presentar y conservar toda clase de productos de repostería y definir sus ofertas, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.

Nivel	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia
2	HOT223_2 REPOSTERÍA (R.D. 1228 /2006, de 27 de octubre).	UC0306_2 Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería UC0709_2 Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos UC0710_2 Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional

Módulos formativos	Unidades formativas	H. UF	H. MF
MF0306_2: Elaboraciones básicas para pastelería-repostería	UF1052: Elaboración de masas y pastas de pastelería-repostería	80	120
	UF1053: Elaboraciones complementarias en pastelería-repostería	40	
MF0709_2: Ofertas de repostería, aprovisionamiento interno y control de consumos			60
MF0710_2: Productos de repostería	UF1096: Elaboración y presentación de productos hechos a base de masas y pastas	60	180
	UF1097: Elaboración y presentación de postres de cocina	60	
	UF1098: Elaboración y presentación de helados	60	
MF0711_2: Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería.			60
Duración horas módulos formativos.			420
MP0229: Modulo de prácticas profesionales no laborales de Repostería			80
Duración horas totales certificado profesional.			500

(HOTR0608) Servicios de restaurante  
 Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO  
 Área profesional: HOTR

R.D. 1256/2009, de 24 de julio, modificado por el R.D. 685/2011, de 13 de mayo, y el R.D. 619/2013, de 2 de agosto

COMPETENCIA GENERAL: Desarrollar y montar todo tipo de servicios de alimentos y bebidas en restaurante y preparar elaboraciones culinarias a la vista del comensal, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, acogiendo y atendiendo al cliente, utilizando en caso necesario, la lengua inglesa, consiguiendo la calidad y objetivos económicos establecidos y respetando las normas y prácticas de seguridad e higiene en la manipulación alimentaria.

Nivel	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia
2	HOT328_2 SERVICIOS DE RESTAURANTE (R.D. 1700/2007, de 14 de diciembre).	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería
		UC1048_2 Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.
		UC1051_2 Comunicarse en inglés, en un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración
		UC1052_2 Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala
		UC1053_2 Elaborar y acabar platos a la vista del cliente
		UC1054_2 Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional

Módulos formativos	Unidades formativas	H. UF	H. MF
MF0711_2: Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería.			60
MF1048_2: Servicio de vinos.			90
MF1051_2: Inglés profesional para servicios de restauración.			90
MF1052_2: Servicio en restaurante.	UF0258: Sistemas de aprovisionamiento y mise en place en el restaurante	40	130
	UF0259: Servicio y atención al cliente en restaurante	50	
	UF0260: Facturación y cierre de actividad en restaurante	40	
MF1053_2: Elaboración y acabado de platos a la vista del cliente.			50
MF1054_2: Servicios especiales en restauración.			80
Duración horas módulos formativos.			500
MP0061: Módulo de prácticas profesionales no laborales			80
<b>Duración horas totales certificado profesional.</b>			<b>580</b>



(HOTR0108) Operaciones básicas de cocina  
 Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO  
 Área profesional: HOTR

R.D. 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el R.D. 619/2013, de 2 de agosto

COMPETENCIA GENERAL: 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.

Nivel	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia
1	HOT091_1 OPERACIONES BÁSICAS DE COCINA (R.D. 295/2004, de 20 de febrero).	UC0255_1 Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios. UC0256_1 Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional

Módulos formativos	Unidades formativas	H. UF	H. MF
MF0255_1: Aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30	120
	UF0054: Aprovisionamiento de materias primas en cocina.	30	
	UF0055: Preelaboración y conservación culinarias	60	
MF0256_1: Elaboración culinaria básica.	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30	180
	UF0056: Realización de elaboraciones básicas y elementales de cocina y asistir en la elaboración culinaria	90	
	UF0057: Elaboración de platos combinados y aperitivos.	60	
Duración horas módulos formativos.			270
MP0014: Módulo de prácticas profesionales no laborales			80
Duración horas totales certificado profesional.			350

(HOTR0208) Operaciones básicas de restaurante y bar  
 Familia profesional: HOSTELERÍA Y TURISMO  
 Área profesional: HOTR

R.D. 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el R.D. 619/2013, de 2 de agosto

COMPETENCIA GENERAL: Asistir en el servicio y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas, ejecutando y aplicando operaciones, técnicas y normas básicas de manipulación, preparación y conservación de alimentos y bebidas.

Nivel	Cualificación profesional de referencia	Unidades de competencia
1	HOT092_1 OPERACIONES BÁSICAS DE RESTAURANTE Y BAR (R.D. 295/2004, de 20 de febrero de 2007).	UC0257_1 Asistir en el servicio de alimentos y bebidas. UC0258_1 Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas.

Correspondencia con el Catálogo Modular de Formación Profesional

Módulos formativos	Unidades formativas	H. UF	H. MF
MF0257_1: Servicio básico de restaurante-bar.	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30	120
	UF0058: Uso de la dotación básica del restaurante y asistencia en el preservicio.	30	
	UF0059: Servicio básico de alimentos y bebidas y tareas de postservicio en el restaurante.	60	
MF0258_1: Aprovisionamiento, bebidas y comidas rápidas.	UF0053: Aplicación de normas y condiciones higiénico-sanitarias en restauración.	30	120
	UF0060: Aprovisionamiento y almacenaje de alimentos y bebidas en el bar.	30	
	UF0061: Preparación y servicio de bebidas y comidas rápidas en el bar.	60	
Duración horas módulos formativos.			210
MP0015: Módulo de prácticas profesionales no laborales			80
<b>Duración horas totales certificado profesional.</b>			<b>290</b>

En Huelva, a la fecha de la firma electrónica

EL DIRECTOR PROVINCIAL DEL SERVICIO ANDALUZ DE EMPLEO DE HUELVA

JUAN CARLOS DUARTE CAÑADO		17/03/2026 07:57:12	PÁGINA: 15 / 15
VERIFICACIÓN	NJyGwW7kM9R11EZc6xA6Fb90fUe28K	<a href="https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/">https://ws050.juntadeandalucia.es/verificarFirma/</a>	