

## PREGUNTAS FRECUENTES

### PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE LAS COMPETENCIAS PROFESIONALES ADQUIRIDAS A TRAVÉS DE LA EXPERIENCIA LABORAL O DE VÍAS NO FORMALES DE FORMACIÓN: ACREDITA. (CONVOCATORIA 2021)

## HOSTELERÍA Y TURISMO

### Índice

1. ¿Qué es ACREDITA? .....	6
2. ¿Qué se considera formación no formal? .....	6
3. ¿Qué cualificaciones profesionales se convocan? .....	6
4. ¿Qué requisitos tengo que cumplir para poder participar en la convocatoria?.....	7
5. ¿Existen causas de exclusión del procedimiento? .....	8
6. ¿Dónde me puedo informar personalmente? .....	8
7. ¿Cómo puedo presentar mi solicitud? .....	9
8. ¿Puedo tramitar la solicitud por otro medio que no sea telemático? .....	10
9. ¿Cómo acredito el cumplimiento de requisitos?.....	10
10. ¿Cómo puedo acreditar mi experiencia laboral? .....	11
11. ¿Cuál es el plazo de presentación de solicitudes? .....	12
12. ¿Cuándo sabré si estoy admitido/a?.....	12
13. Esquema de la fase de admisión y selección .....	13
14. Listados.....	14
15. ¿Tengo que pagar alguna Tasa? .....	14
16. ¿Cuáles son las fases del procedimiento?.....	15
17. ¿Qué ocurre si una vez finalizado todo el proceso NO consigo la acreditación de todas las unidades de competencia?.....	17
18. ¿Debo solicitar la acreditación de todas las unidades de competencias que componen la cualificación?.....	17
19. Una vez finalizado todo el proceso. ¿Qué puedo obtener?.....	18
<b>HOT222_1: Operaciones básicas de pisos en alojamientos.</b> .....	19
1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?.....	19

2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?.....	20
3. ¿Qué puedo obtener participando? .....	20
4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?.....	21
5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a.....	23
<b>HOT325_1: Operaciones básicas de catering</b> .....	23
1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?.....	23
2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?.....	24
3. ¿Qué puedo obtener participando? .....	24
4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?.....	24
5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a.....	26
<b>HOT091_1: Operaciones básicas de cocina</b> .....	27
1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?.....	27
2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?.....	27
3. ¿Qué puedo obtener participando? .....	28
4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?.....	28
5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a.....	30
<b>HOT092_1: Operaciones básicas de restaurante y bar</b> .....	30
1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?.....	30
2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?.....	31
3. ¿Qué puedo obtener participando? .....	31
4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?.....	32
5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a.....	34
<b>HOT679_2: Servicios de restaurante, bar y cafetería</b> .....	34
1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?.....	34
2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?.....	35
3. ¿Qué puedo obtener participando? .....	36

4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?.....	36
5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a.....	38
<b>HOT326_2: Alojamiento rural</b> .....	39
1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?.....	39
2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?.....	40
3. ¿Qué puedo obtener participando? .....	40
4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?.....	41
5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a.....	41
<b>HOT093_2: Cocina</b> .....	41
1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?.....	41
2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?.....	42
3. ¿Qué puedo obtener participando? .....	43
4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?.....	43
5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a.....	45
<b>HOT223_2: Repostería</b> .....	45
1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?.....	45
2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?.....	46
3. ¿Qué puedo obtener participando? .....	47
4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?.....	47
5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a.....	49
<b>HOT332_3- Dirección y producción en cocina</b> .....	49
1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?.....	49
2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?.....	50
3. ¿Qué puedo obtener participando? .....	51
4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?.....	51
5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a.....	53

<b>HOT336_3: Promoción turística local e información al visitante</b> .....	54
1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?.....	54
2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?.....	55
3. ¿Qué puedo obtener participando? .....	55
4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?.....	56
5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a.....	58
<b>HOT329_3: Animación turística</b> .....	58
1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?.....	58
2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?.....	59
3. ¿Qué puedo obtener participando? .....	60
4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?.....	60
5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a.....	63
<b>HOT335_3: Guía de turistas y visitantes</b> .....	63
1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?.....	64
2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?.....	65
3. ¿Qué puedo obtener participando? .....	65
4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?.....	65
5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a.....	68
<b>HOT330_3: Creación y gestión de viajes combinados y eventos</b> .....	68
1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?.....	68
2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?.....	69
3. ¿Qué puedo obtener participando? .....	69
4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?.....	70
<b>HOT095_3: Venta de servicios y productos turísticos</b> .....	72
1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?.....	72
2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?.....	73

3. ¿Qué puedo obtener participando? .....	74
4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?.....	74
5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a.....	76

## 1. ¿Qué es ACREDITA?

Es un procedimiento para obtener las competencias profesionales a través de la experiencia laboral adquirida al desempeñar un puesto de trabajo, o bien a través de formación no formal no dirigida a la obtención de una acreditación oficial.

## 2. ¿Qué se considera formación no formal?

Es aquella formación que no conduce a una acreditación oficial; es decir, no corresponde a un certificado de profesionalidad o a un título de formación profesional.

## 3. ¿Qué cualificaciones profesionales se convocan?

Se convocan un total de 134 cualificaciones de 23 Familias profesionales:

	FAMILIA PROFESIONAL	Nº CUALIFICACIONES
	AFD. Actividades físicas y deportivas	8
	ADG. Administración gestión	5
	AGA. Agraria	10
	ARG. Artes gráficas	3
	ART. Artes y artesanías	2
	COM. Comercio y marketing	12
	EOC. Edificación y obra civil.	6
	ELE. Electricidad y electrónica	6
	ENA. Energía y agua	4
	FME. Fabricación mecánica	3
	HOT. Hostelería y turismo	14

	IMP. Imagen personal	5
	IMS. Imagen y sonido	6
	INA. Industrias alimentarias	11
	IFC. Informática y comunicaciones	1
	IMA. Instalación y mantenimiento	4
	QUI. Química	1
	SAN. Sanidad	2
	SEA. Seguridad y medio ambiente	6
	SSC. Servicios socioculturales y a la comunidad	11
	TCP. Textil, confección y piel	3
	TMV. Transporte y mantenimiento de vehículos	9
	VIC. Vidrio y cerámica	2

#### 4. ¿Qué requisitos tengo que cumplir para poder participar en la convocatoria?

Los requisitos que se deben cumplir para poder participar en todas las **cualificaciones de nivel 2 y nivel 3**, son:

- ✓ Nacionalidad española, certificado de registro de ciudadano comunitario, tarjeta de familiar de ciudadano de la Unión o autorización de residencia o de residencia y trabajo en España.
- ✓ **Tener 20 años cumplidos** a fecha de la presentación de la solicitud.
- ✓ Tener al menos **3 años de experiencia laboral** en los últimos 15 años, con un mínimo de 2.000 horas trabajadas, y/o **300 horas de formación** en los últimos 10 años (excepto cuando se presenten a unidades de competencia de menos horas), ambos relacionados con la cualificación que se convoca. Debes cumplir el mínimo exigido **de una de las dos** para poder participar.

Para las **cualificaciones de nivel 1**, son:

- ✓ Nacionalidad española, certificado de registro de ciudadano comunitario, tarjeta de familiar de ciudadano de la Unión o autorización de residencia o de residencia y trabajo en España.
- ✓ **Tener 18 años cumplidos** a fecha de la presentación de la solicitud
- ✓ Tener al menos **2 años de experiencia laboral** en los últimos 15 años con un mínimo de 1.200 horas trabajadas, y/o **200 horas de formación** en los últimos 10 años (excepto cuando se presenten a unidades de competencia de menos horas), ambos relacionados con la cualificación que se convoca. Debes cumplir el mínimo exigido **de una de las dos** para poder participar.

## 5. ¿Existen causas de exclusión del procedimiento?

- ✓ Si te encuentras en alguna de estas situaciones, no podrás participar en el procedimiento, por ser **causa de exclusión**:
  - Que estén en posesión de un título de formación profesional o certificado de profesionalidad que contenga la unidad de competencia cuya acreditación se pretende, o de sus equivalentes.
  - Que estén en posesión de la acreditación parcial de la/s unidad/es que solicita.
  - Que estén matriculadas en módulos profesionales conducentes a la acreditación de la unidad de competencia en la que se solicite su participación
  - Que estén matriculadas, o realizando o hayan realizado con evaluación positiva, formación profesional para el empleo, conducente a la acreditación de las unidades de competencia en que soliciten su participación.
  - Que estén participando en un procedimiento de reconocimiento de competencias por la experiencia laboral en unidades de competencia coincidentes con las convocadas mediante la presente orden.

## 6. ¿Dónde me puedo informar personalmente?

INFORMACIÓN Y ORIENTACIÓN: Antes de presentar la solicitud, el candidato podrá informarse sobre las dudas que tenga sobre el procedimiento, en cualquiera de los **centros de información y/o orientación** establecidos en el Anexo V de la Orden de convocatoria.

Igualmente podrá obtener información más detallada sobre el proceso, en el siguiente enlace y números de contacto:

<http://pop.jccm.es/>

## 7. ¿Cómo puedo presentar mi solicitud?

Las solicitudes se deberán tramitar **PREFERENTEMENTE DE MANERA TELEMÁTICA.**

Para presentar la solicitud de manera telemática, deberás contar con:

- DNI electrónico, o
- Certificado digital de la Fábrica Nacional de Moneda y Timbre

Los interesados que hayan realizado su solicitud de manera telemática podrán aportar al expediente copias digitalizadas de sus documentos, no siendo precisa la compulsación de los mismos, ya que se garantiza su fidelidad con el original mediante la utilización de firma electrónica avanzada o usuario y contraseña de la Oficina virtual de la Consejería de Economía, Empresas y Empleo.

La solicitud de la sede electrónica está en el enlace:

[SOLICITUD](#)

## 8. ¿Puedo tramitar la solicitud por otro medio que no sea telemático?

**Sí.** Aunque el medio más adecuado sea el telemático por su mayor agilidad. En el caso de que tengas dificultades para la presentación telemática, podrás tramitar tu solicitud de forma presencial.

Puedes obtener la solicitud y demás Anexos de la Orden en:

- Portal de Orientación profesional POP <http://pop.jccm.es>
- Sede electrónica de la Junta de Comunidades: [Sede electrónica](#)
- En los centros de información y/o orientación establecidos en el Anexo V.

La solicitud y toda la documentación se puede presentar en:

- o Oficinas de Empleo y Emprendedores
- o Delegaciones Provinciales de la Consejería de Economía, Empresas y Empleo.
- o En cualquiera de los registros y por los medios previstos en el artículo 38.4 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre.

## 9. ¿Cómo acredito el cumplimiento de requisitos?

La acreditación del cumplimiento de requisitos para la presente convocatoria se realizará mediante la cumplimentación y de conformidad con lo señalado en el Anexo II.

Podrás acreditar el cumplimiento de los distintos requisitos por las siguientes vías:

- **DECLARACIONES RESPONSABLES:** para acreditar la veracidad de los datos, deberás marcar/rellenar la casilla correspondiente en el Anexo II.
- **AUTORIZACIONES:** para acreditar los datos de identidad (DNI, NIE...) y los de la Seguridad Social (vida laboral) y para aquellos documentos emitidos por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha o documentos que ya se hayan presentado en esta Administración en los últimos cinco años, deberás

marcar/rellenar la casilla correspondiente en el Anexo II indicando, en este último caso, la fecha de presentación y la Unidad y Consejería donde se presentaron esos documentos.

- **PRESENTACIÓN DE DOCUMENTOS:** deberás adjuntar al Anexo II los documentos acreditativos de identidad y Seguridad Social (en caso de no autorizar su consulta), el Currículum Vitae europeo (Anexo III), los certificados que acrediten tu experiencia laboral y los que acrediten la formación no formal recibida (excepto aquellos que se hayan presentado ante la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha debidamente cumplimentados en los últimos cinco años, si se ha autorizado su consulta como indica el párrafo anterior).

## 10. ¿Cómo puedo acreditar mi experiencia laboral?

En el caso de la **experiencia laboral por cuenta ajena:**

- Informe de Vida Laboral (o autorización a su consulta en la solicitud)
- 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.

En el caso de la **experiencia laboral por cuenta propia:**

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

Para **trabajadores voluntarios o becarios:**

- Certificación de la organización o empresa donde se haya prestado la asistencia en la que consten, específicamente, las actividades y funciones realizadas, el

año en el que se han realizado y el número total de horas dedicadas a las mismas.

## 11. ¿Cuál es el plazo de presentación de solicitudes?

Para todas las cualificaciones profesionales **HASTA EL 15 DE OCTUBRE 2021.**

## 12. ¿Cuándo sabré si estoy admitido/a?

Una vez que desde la administración convocante se comprueba que cumples los requisitos para participar en el proceso, se procederá a realizar la publicación de:

1ª. Los **listados de personas candidatas admitidas y excluidas provisionales**, con indicación de los motivos de exclusión en su caso, disponiendo las personas interesadas de un plazo de 10 días para presentar las alegaciones que consideren oportunas y subsanar los defectos u omisiones que hubieran motivado su exclusión.

2ª. Cuando se hayan valorado las solicitudes de subsanación, se publicarán **los listados de admitidos y excluidos definitivos.**

La publicación de listados de personas candidatas provisionales/definitivas se irá realizando a medida se vayan recibiendo solicitudes de cada calificación, y estas formen un grupo mínimo de participantes para la fase de asesoramiento y/o evaluación

Una vez publicadas las listas de personas admitidas, ya se pondrá en contacto contigo el asesor/a.

### 13. Esquema de la fase de admisión y selección



## 14. Listados

**TODOS LOS LISTADOS** se publicarán en el tablón de anuncios electrónico de la Administración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, así como en los tablones de anuncios de las Oficinas de Empleo de la Consejería de Economía, Empresas y Empleo. Además, también podrán consultarse en la siguiente web:

- Portal de Orientación profesional: <http://pop.jccm.es>

Deberás estar pendiente de consultar dicha publicación porque **NO SE NOTIFICA A LOS CANDIDATOS DE FORMA INDIVIDUAL.**

## 15. ¿Tengo que pagar alguna Tasa?

En el momento de hacer la solicitud no hay que pagar ninguna Tasa.

No obstante, existen dos tasas que deberán satisfacer **SOLO LAS PERSONAS QUE RESULTEN SELECCIONADAS** PARA EL PROCEDIMIENTO: una para el Asesoramiento y otra para la Evaluación de las Unidades de Competencia.

**TASA DE ASESORAMIENTO:** 25,07 €. Que se deberá presentar el justificante de dicho abono en la primera sesión de asesoramiento. En caso de no pagarlo en el plazo establecido, se le considerará desistido y su plaza se pasará al siguiente candidato en Reserva.

**TASA DE EVALUACIÓN:** 12,53 € por cada unidad de competencia que se pretenda evaluar. SE RECOMIENDA SOLICITAR AQUELLAS UC PARA LAS QUE EL INFORME DE ASESORAMIENTO SEA FAVORABLE. Esta Tasa se pagará dentro de los cinco días hábiles posteriores al de la recepción del informe de Asesoramiento.

Aquellos candidatos/as que estén en situación legal de desempleo estarán exentos del abono de dichas tasas.

## 16. ¿Cuáles son las fases del procedimiento?

Aquellas personas que resulten seleccionadas para participar en el procedimiento, deberán pasar por **tres fases**:

**1. Fase de asesoramiento**, el asesor/a se pondrá en contacto con aquellos candidatos/as que han sido seleccionados para participar en el procedimiento.

Durante esta fase se prestará apoyo para la recogida de evidencias que demuestren el dominio profesional relativo a las unidades de competencia susceptibles de acreditación.

Principalmente el asesor/a te ayudará en:

- ✓ La cumplimentación del cuestionario de autoevaluación.
- ✓ La recopilación de los documentos que justifiquen tu experiencia laboral y/o formación no formal relacionada con la Unidad de Competencia en la que te has inscrito y que complementen los que entregaste en el momento de tu inscripción.
- ✓ Cómo completar tu Historial Profesional y Formativo.
- ✓ Identificar y clarificar otros aspectos de tu profesionalidad.
- ✓ Organizar toda la información profesional y/o pruebas que hayas aportado en un Dossier de Competencias.

Una vez finalizada esta fase el asesor/a elaborará un Informe para la Comisión de Evaluación, en el que constará:

- ✓ Las competencias profesionales que considere suficientemente justificadas en relación con la Unidad de Competencia en la que te has inscrito.
- ✓ La conveniencia de que accedas a la fase de evaluación. La decisión final de continuar con el procedimiento debe de ser tomada por la persona candidata.
- ✓ Igualmente, el asesor/a te aconsejará sobre la conveniencia o no de pasar a la siguiente fase (Fase de Evaluación), y te informará:
- ✓ En qué Unidades de Competencia podrías evaluarte con probabilidades razonables de obtener finalmente la acreditación de las mismas.

- ✓ En caso de no tener posibilidades de obtener la acreditación, te sugerirá la formación complementaria que deberías realizar y los centros donde podrías recibirla.

**2. Fase de evaluación,** se determina si el candidato/a demuestra o no las competencias. El objetivo de la fase de evaluación es que demuestres tu competencia profesional relacionada con aquellas Unidades de Competencia para las que has solicitado el reconocimiento.

La decisión final acerca del reconocimiento la tomará de forma colegiada la Comisión de Evaluación.

Lo primero que hace la Comisión de Evaluación es estudiar el Informe del asesor/a, la información profesional y/o las pruebas que hayas aportado, para contrastarlas, decidiendo así qué competencias profesionales quedan suficientemente justificadas o si es necesario que aportes más documentación.

En determinados casos puede ser necesario aplicar métodos de evaluación para obtener nuevas evidencias de competencia, que **en ningún caso consistirán en pruebas teóricas de conocimientos o exámenes.**

Estos métodos serán los más adecuados para comprobar tus competencias, y pueden ser:

- ✓ Entrevista profesional.
- ✓ Pruebas profesionales de competencia.
- ✓ Simulación de situaciones profesionales.
- ✓ Observación en el puesto de trabajo.
- ✓ Otras pruebas de diferente naturaleza según el criterio del evaluador/a.

La Comisión de Evaluación, una vez finalizado el proceso, **deberá informarte** sobre:

- ✓ Las Unidades de Competencia que han quedado suficientemente demostradas.
- ✓ Las Unidades de Competencia que no han quedado suficientemente demostradas.
- ✓ Las oportunidades para completar tu formación y obtener la acreditación completa de Títulos de Formación Profesional o Certificados de Profesionalidad.

**3. Fase de registro** de las competencias que el candidato/a demuestre. Una vez que la Comisión de Evaluación traslada el Acta de Evaluación final a la administración competente, esta emitirá las resoluciones de acreditación parcial con las unidades de competencia que finalmente el candidato acredite. En el caso de acreditar todas las unidades de competencia incluidas en la cualificación, se informará de cuáles son los pasos para solicitar la expedición del correspondiente certificado de profesionalidad.

### **17. ¿Qué ocurre si una vez finalizado todo el proceso NO consigo la acreditación de todas las unidades de competencia?**

En el caso de no acreditar todas las unidades de competencia que componen el Certificado de Profesionalidad, **la Comisión de Evaluación te informará del itinerario formativo a seguir** para poder completarlo, indicando qué acciones formativas has de cursar.

La administración convocante asegurará una oferta formativa dirigida a aquellos candidatos/as que no han acreditado todas las unidades de competencia de la cualificación, y por lo tanto no pueden solicitar la expedición del correspondiente certificado de profesionalidad, para que puedan obtener las unidades de competencia no acreditadas a través de la vía formativa.

Puedes consultar las distintas ofertas formativas en los siguientes enlaces:

1. Admisión a ciclos formativos. Formación profesional en oferta modular:

<http://www.educa.jccm.es/es/admision/admision-formacion-profesional/admision-ciclos-formativos-formacion-profesional-oferta-mod>

2. Oferta formativa Certificado de Profesionalidad:

<http://empleoyformacion.jccm.es/principal/ciudadania/formacion/>

### **18. ¿Debo solicitar la acreditación de todas las unidades de competencias que componen la cualificación?**

Se puede solicitar la acreditación de una, dos o más de las unidades de competencia incluidas en la cualificación; no es necesario solicitar la evaluación de todas, sólo de aquellas en las que se crea que se puede obtener la acreditación. Para realizar una autoevaluación, que sirva para saber el nivel de competencia de cada una de ellas, están colgados en la página web del INCUAL los **Cuestionarios de Autoevaluación** de cada unidad de competencia en el enlace

[Nivel 1 - Incual \(mecd.es\)](#)

[Nivel 2 - Incual \(mecd.es\)](#)

[Nivel 3 - Incual \(mecd.es\)](#)

## 19. Una vez finalizado todo el proceso. ¿Qué puedo obtener?

Cuando las unidades de competencia que has acreditado pertenecen a una cualificación que tenga un **certificado de profesionalidad** asociado:

- ✓ Si obtienes la acreditación de todas las Unidades de Competencia que componen el Certificado de Profesionalidad podrás solicitarlo a la Administración Laboral.
- ✓ Si no obtienes la acreditación de todas las unidades de competencia que componen el Certificado de Profesionalidad, deberás cursar los módulos formativos asociados a las unidades de competencia no reconocidas en los centros acreditados por la administración laboral.

Con las unidades de competencia acreditadas puedes, asimismo, convalidar módulos profesionales de los **Ciclos de Formación Profesional** que estén asociados a dichas cualificaciones.

Para poder convalidar dichos módulos deberás cumplir los requisitos de acceso a los títulos y solicitarlo una vez matriculado en el ciclo.

Puede consultar los requisitos de acceso a los Ciclos formativos en el siguiente enlace:

<http://www.todofp.es/todofp/sobre-fp/informacion-general/sistema-educativo-fp/como-accedo.html>

Para poder obtener el título completo se deberán cursar aquellos módulos profesionales que no tienen relación con las unidades de competencia objeto de convocatoria y de aquellos que no pueden ser objeto de convalidación por este procedimiento.

## **HOT222\_1: Operaciones básicas de pisos en alojamientos.**

### **1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?**

La cualificación profesional **HOT222\_1: Operaciones básicas de pisos en alojamientos**, se compone de las siguientes unidades de competencia:

<b>Nivel</b>	<b>CÓDIGO</b>	<b>Denominación de la Unidad de Competencia</b>
1	UC0706_1	Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.
1	UC0707_1	Realizar las actividades de lavado de ropa propias de establecimientos de alojamiento
1	UC0708_1	Realizar las actividades de planchado y arreglo de ropa, propias de establecimientos de alojamiento

**Se puede solicitar una o más unidades de competencia**, no es necesario solicitar la acreditación de todas, sólo de aquellas en las que se crea que se puede obtener la acreditación. Para realizar una autoevaluación, que sirva para saber el nivel de competencia de cada una de ellas, están colgados en la página web del INCUAL los **Cuestionarios de Autoevaluación** de cada unidad de competencia. Para acceder a los

cuestionarios de evaluación pinchar en la denominación de cada unidad de competencia:

CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
UC0706_1	<a href="#">Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.</a>
UC0707_1	<a href="#">Realizar las actividades de lavado de ropa propias de establecimientos de alojamiento</a>
UC0708_1	<a href="#">Realizar las actividades de planchado y arreglo de ropa, propias de establecimientos de alojamiento</a>

## 2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?

Los títulos o certificados de profesionalidad y sus equivalentes, que incluyen las unidades de competencia de la cualificación SAN025\_2: Transporte Sanitario, son:

ELE257_2: Montaje y mantenimiento de instalaciones eléctricas da baja tensión	
Certificado de Profesionalidad	Título de Formación Profesional
<ul style="list-style-type: none"> <li>Operaciones básicas de pisos en alojamientos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Título Profesional Básico en Alojamiento y Lavandería</li> </ul>

Quienes estén en posesión o matriculados en alguno de los certificados o títulos anteriores **serán excluidos del procedimiento** para dicha cualificación, por ya estar en posesión de las unidades de competencia solicitadas.

## 3. ¿Qué puedo obtener participando?

Se puede obtener la acreditación de Unidades de Competencia incluidas en el siguiente Certificado de Profesionalidad:

✓ **“Operaciones básicas de pisos en alojamientos”,**

En el caso de acreditar **todas las unidades de competencia** que componen la cualificación se podrá:

Solicitar la expedición del correspondiente certificado de profesionalidad a la administración laboral.

#### 4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?

Las unidades de competencia por las que se obtenga la acreditación parcial podrán ser objeto de convalidación de los módulos profesionales de **Título de Formación Profesional de profesional básico en alojamiento y lavandería**, siempre que se cumplan los requisitos de acceso a los títulos de Formación profesional básica y se realice matrícula en el título.

Puede consultar los requisitos de acceso a los Ciclos formativos de Formación Profesional Básica en el siguiente enlace: <http://www.todofp.es/todofp/sobre-fp/informacion-general/sistema-educativo-fp/como-accedo.html>

Para poder obtener el título completo se deberán cursar aquellos módulos profesionales que no tienen relación con las unidades de competencia objeto de convocatoria y de aquellos que no pueden ser objeto de convalidación por este procedimiento.

La relación de módulos profesionales de dicho título, y su correspondencia o no con unidades de competencia es la siguiente:

<b>Unidad de competencia</b>	<b>Módulos profesionales</b>
UUC0706_1 Preparar y poner a punto habitaciones, zonas nobles y áreas comunes.	3130 Puesta a punto de habitaciones y zonas comunes en alojamiento.

UC0707_1 Realizar las actividades de lavado de ropa propias de establecimientos de alojamiento	3131. Lavandería y mantenimiento de lencería en el alojamiento.
UC0708_1 Realizar las actividades de planchado y arreglo de ropa propias de establecimiento de alojamiento	
UC0435_1 Realizar el lavado acuoso de ropa. UC0436_1 Realizar el lavado en seco de ropa.	3093. Lavado y secado de ropa.
UC437_1 Realizar el secado, planchado y embolsado de ropa.	3094. Planchado y embolsado de ropa.
UC0434_1 Recepcionar, clasificar y preparar la ropa para su limpieza	3077. Materiales y productos textiles
UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.	3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.
UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente	3005. Atención al cliente.

Las **personas mayores de 22 años que tengan acreditadas todas las unidades** de competencia incluidas en un título profesional básico, bien a través de certificados de profesionalidad de nivel 1, o por el procedimiento establecido de evaluación y acreditación de competencias profesionales, recibirán el título profesional básico correspondiente (Art. 17 Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero).

## 5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a...

Con el certificado de profesionalidad puedes acreditar oficialmente las competencias profesionales expresadas en las unidades de competencia ante las empresas y los usuarios del sector.

### HOT325\_1: Operaciones básicas de catering.

#### 1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?

La cualificación profesional **HOT325\_1: Operaciones básicas de catering**, se compone de las siguientes unidades de competencia:

Nivel	CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
1	UC01089_1	Ejecutar operaciones básicas de montaje y aprovechamiento de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering y disponer la carga para su transporte
1	UC1090_1	Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering

**Se puede solicitar una o más unidades de competencia**, no es necesario solicitar la acreditación de todas, sólo de aquellas en las que se crea que se puede obtener la acreditación. Para realizar una autoevaluación, que sirva para saber el nivel de competencia de cada una de ellas, están colgados en la página web del INCUAL los **Cuestionarios de Autoevaluación** de cada unidad de competencia. Para acceder a los cuestionarios de evaluación pinchar en la denominación de cada unidad de competencia:

CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
UC01089_1	<a href="#">Ejecutar operaciones básicas de montaje y aprovechamiento de géneros, elaboraciones culinarias envasadas y material diverso de servicios de catering y disponer la carga para su transporte</a>
UC1090_1	<a href="#">Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering</a>

## 2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?

Los títulos o certificados de profesionalidad y sus equivalentes, que incluyen las unidades de competencia de la cualificación **HOT325\_1: Operaciones básicas de catering**, son:

<b>HOT325_1: Operaciones básicas de catering</b>	
<b>Certificado de Profesionalidad</b>	<b>Título de Formación Profesional</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Operaciones básicas de catering.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Título Profesional Básico en Cocina y Restauración</li> </ul>

Quienes estén en posesión o matriculados en alguno de los certificados o títulos anteriores **serán excluidos del procedimiento** para dicha cualificación, por ya estar en posesión de las unidades de competencia solicitadas.

## 3. ¿Qué puedo obtener participando?

Se puede obtener la acreditación de Unidades de Competencia incluidas en el siguiente Certificado de Profesionalidad:

- ✓ “Operaciones básicas de catering”,

En el caso de **acreditar todas las unidades** de competencia que componen la cualificación se podrá:

- Solicitar la expedición del correspondiente certificado de profesionalidad a la administración laboral.

## 4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?

Las unidades de competencia por las que se obtenga la acreditación parcial podrán ser objeto de convalidación de los módulos profesionales de **Título de Formación Profesional de profesional básico en cocina y restauración**, siempre que se cumplan

los requisitos de acceso a los títulos de Formación profesional básica y se realice matrícula en el título.

Puede consultar los requisitos de acceso a los Ciclos formativos de Formación Profesional Básica en el siguiente enlace: <http://www.todofp.es/todofp/sobre-fp/informacion-general/sistema-educativo-fp/como-accedo.html>

Para poder obtener el título completo se deberán cursar aquellos módulos profesionales que no tienen relación con las unidades de competencia objeto de convocatoria y de aquellos que no pueden ser objeto de convalidación por este procedimiento.

La relación de módulos profesionales de dicho título, y su correspondencia o no con unidades de competencia es la siguiente:

Unidad de competencia	Módulos profesionales
UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.	3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.
UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.	3034. Técnicas elementales de preelaboración.
UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.	3035. Procesos básicos de producción culinaria.

UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas	3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
UCO257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas	3037. Técnicas elementales de servicio.
UCO258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas	3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.
UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.	3005. Atención al cliente.

Las **personas mayores de 22 años que tengan acreditadas todas las unidades** de competencia incluidas en un título profesional básico, bien a través de certificados de profesionalidad de nivel 1, o por el procedimiento establecido de evaluación y acreditación de competencias profesionales, recibirán el título profesional básico correspondiente (Art. 17 Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero).

## 5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a...

Con el certificado de profesionalidad puedes acreditar oficialmente las competencias profesionales expresadas en las unidades de competencia ante las empresas y los usuarios del sector.

## HOT091\_1: Operaciones básicas de cocina.

### 1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?

La cualificación profesional **HOT091\_1: Operaciones básicas de cocina**, se compone de las siguientes unidades de competencia:

Nivel	CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
1	UC0255_1	Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios
1	UC0256_1	Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas

**Se puede solicitar una o más unidades de competencia**, no es necesario solicitar la acreditación de todas, sólo de aquellas en las que se crea que se puede obtener la acreditación. Para realizar una autoevaluación, que sirva para saber el nivel de competencia de cada una de ellas, están colgados en la página web del INCUAL los **Cuestionarios de Autoevaluación** de cada unidad de competencia. Para acceder a los cuestionarios de evaluación pinchar en la denominación de cada unidad de competencia:

CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
UC0255_1	<a href="#">Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios</a>
UC0256_1	<a href="#">Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas</a>

### 2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?

Los títulos o certificados de profesionalidad y sus equivalentes, que incluyen las unidades de competencia de la cualificación **HOT091\_1: Operaciones básicas de cocina**, son:

HOT091_1: Operaciones básicas de cocina	
Certificado de Profesionalidad	Título de Formación Profesional
<ul style="list-style-type: none"> <li>Operaciones básicas de cocina.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Título Profesional Básico en Cocina y Restauración</li> </ul>

Quienes estén en posesión o matriculados en alguno de los certificados o títulos anteriores **serán excluidos del procedimiento para dicha cualificación**, por ya estar en posesión de las unidades de competencia solicitadas.

### 3. ¿Qué puedo obtener participando?

Se puede obtener la acreditación de Unidades de Competencia incluidas en el siguiente Certificado de Profesionalidad:

- ✓ **“Operaciones básicas de cocina”,**

En el caso de **acreditar todas las unidades de competencia** que componen la cualificación se podrá:

- Solicitar la expedición del correspondiente certificado de profesionalidad a la administración laboral.

### 4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?

Las unidades de competencia por las que se obtenga la acreditación parcial podrán ser objeto de convalidación de los módulos profesionales de **Título de Formación Profesional de profesional básico en cocina y restauración**, siempre que se cumplan los requisitos de acceso a los títulos de Formación profesional básica y se realice matrícula en el título.

Puede consultar los requisitos de acceso a los Ciclos formativos de Formación Profesional Básica en el siguiente enlace: <http://www.todofp.es/todofp/sobre-fp/informacion-general/sistema-educativo-fp/como-accedo.html>

Para poder obtener el título completo se deberán cursar aquellos módulos profesionales que no tienen relación con las unidades de competencia objeto de convocatoria y de aquellos que no pueden ser objeto de convalidación por este procedimiento.

La relación de módulos profesionales de dicho título, y su correspondencia o no con unidades de competencia es la siguiente:

<b>Unidad de competencia</b>	<b>Módulos profesionales</b>
UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, preelaboración y conservación culinarios.	3034. Técnicas elementales de preelaboración.
UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.	3035. Procesos básicos de producción culinaria.
UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas	3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.	3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.
UCO257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.	3037. Técnicas elementales de servicio.

UCO258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas	3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.
UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.	3005. Atención al cliente.

Las **personas mayores de 22 años que tengan acreditadas todas las unidades** de competencia incluidas en un título profesional básico, bien a través de certificados de profesionalidad de nivel 1, o por el procedimiento establecido de evaluación y acreditación de competencias profesionales, recibirán el título profesional básico correspondiente (Art. 17 Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero).

## 5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a...

Con el certificado de profesionalidad puedes acreditar oficialmente las competencias profesionales expresadas en las unidades de competencia ante las empresas y los usuarios del sector.

### **HOT092\_1: Operaciones básicas de restaurante y bar.**

#### 1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?

La cualificación profesional **HOT092\_1: Operaciones básicas de restaurante y bar**, se compone de las siguientes unidades de competencia:

Nivel	CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
1	UC0257-1	Asistir en el servicio de alimentos y bebidas

1	UC0258-1	Ejecutar operaciones básicas de aprovechamiento y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas
---	----------	--

**Se puede solicitar una o más unidades de competencia**, no es necesario solicitar la acreditación de todas, sólo de aquellas en las que se crea que se puede obtener la acreditación. Para realizar una autoevaluación, que sirva para saber el nivel de competencia de cada una de ellas, están colgados en la página web del INCUAL los **Cuestionarios de Autoevaluación** de cada unidad de competencia. Para acceder a los cuestionarios de evaluación pinchar en la denominación de cada unidad de competencia:

CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
UC0257-1	<a href="#">Asistir en el servicio de alimentos y bebidas</a>
UC0258-1	<a href="#">Ejecutar operaciones básicas de aprovechamiento y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas</a>

## 2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?

Los títulos o certificados de profesionalidad y sus equivalentes, que incluyen las unidades de competencia de la cualificación **HOT092\_1: Operaciones básicas de restaurante y bar**, son:

HOT092_1: Operaciones básicas de restaurante y bar	
Certificado de Profesionalidad	Título de Formación Profesional
<ul style="list-style-type: none"> <li>Operaciones básicas de restaurante y bar.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Título Profesional Básico en Cocina y Restauración</li> </ul>

Quienes estén en posesión o matriculados en alguno de los certificados o títulos anteriores **serán excluidos del procedimiento** para dicha cualificación, por ya estar en posesión de las unidades de competencia solicitadas.

## 3. ¿Qué puedo obtener participando?

Se puede obtener la acreditación de Unidades de Competencia incluidas en el siguiente Certificado de Profesionalidad:

✓ **“Operaciones básicas de restaurante y bar”,**

En el caso de acreditar **todas las unidades de competencia** que componen la cualificación se podrá:

- Solicitar la expedición del correspondiente certificado de profesionalidad a la administración laboral.

**4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?**

Las unidades de competencia por las que se obtenga la acreditación parcial podrán ser objeto de convalidación de los módulos profesionales de **Título de Formación Profesional de profesional básico en cocina y restauración**, siempre que se cumplan los requisitos de acceso a los títulos de Formación profesional básica y se realice matrícula en el título.

Puede consultar los requisitos de acceso a los Ciclos formativos de Formación Profesional Básica en el siguiente enlace: <http://www.todofp.es/todofp/sobre-fp/informacion-general/sistema-educativo-fp/como-accedo.html>

Para poder obtener el título completo se deberán cursar aquellos módulos profesionales que no tienen relación con las unidades de competencia objeto de convocatoria y de aquellos que no pueden ser objeto de convalidación por este procedimiento.

La relación de módulos profesionales de dicho título, y su correspondencia o no con unidades de competencia es la siguiente:

<b>Unidad de competencia</b>	<b>Módulos profesionales</b>
------------------------------	------------------------------

UCO257_1: Asistir en el servicio de alimentos y bebidas.	3037. Técnicas elementales de servicio.
UCO258_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, y preparar y presentar bebidas sencillas y comidas rápidas	3038. Procesos básicos de preparación de alimentos y bebidas.
UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas	3036. Aprovisionamiento y conservación de materias primas e higiene en la manipulación.
UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering.	3039. Preparación y montaje de materiales para colectividades y catering.
UCO256_1: Asistir en la elaboración culinaria y realizar y presentar preparaciones sencillas.	3035. Procesos básicos de producción culinaria.
UCO255_1: Ejecutar operaciones básicas de aprovisionamiento, prelaboración y conservación culinarios.	3034. Técnicas elementales de prelaboración.
UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.	3005. Atención al cliente.

Las **personas mayores de 22 años que tengan acreditadas todas las unidades** de competencia incluidas en un título profesional básico, bien a través de certificados de profesionalidad de nivel 1, o por el procedimiento establecido de evaluación y

acreditación de competencias profesionales, recibirán el título profesional básico correspondiente (Art. 17 Real Decreto 127/2014, de 28 de febrero).

## 5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a...

Con el certificado de profesionalidad puedes acreditar oficialmente las competencias profesionales expresadas en las unidades de competencia ante las empresas y los usuarios del sector.

### HOT679\_2: Servicios de restaurante, bar y cafetería

#### 1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?

La cualificación profesional **HOT679\_2- Servicios de restaurante, bar y cafetería**: se compone de las siguientes unidades de competencia:

Nivel	CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
2	UC2298_2	Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa
2	UC2299_2	Preparar y servir bebidas distintas a vinos
2	UC2300_2	Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente
2	UC0711_2	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería
2	UC1048_2	Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos
2	UC9998_2	Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional
2	UC1054_2	Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración

**Se puede solicitar una o más unidades de competencia**, no es necesario solicitar la acreditación de todas, sólo de aquellas en las que se crea que se puede obtener la acreditación. Para realizar una autoevaluación, que sirva para saber el nivel de competencia de cada una de ellas, están colgados en la página web del INCUAL los **Cuestionarios de Autoevaluación** de cada unidad de competencia. Para acceder a los cuestionarios de evaluación pinchar en la denominación de cada unidad de competencia:

CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
UC2298_2	<a href="#"><u>Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa</u></a>
UC2299_2	<a href="#"><u>Preparar y servir bebidas distintas a vinos</u></a>
UC2300_2	<a href="#"><u>Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente</u></a>
UC0711_2	<a href="#"><u>Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería</u></a>
UC1048_2	<a href="#"><u>Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos</u></a>
UC9998_2	<a href="#"><u>Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional</u></a>
UC1054_2	<a href="#"><u>Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración</u></a>

## 2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?

Los títulos o certificados de profesionalidad y sus equivalentes, que incluyen las unidades de competencia de la cualificación HOT679\_2 - Servicios de restaurante, bar y cafetería, son:

HOT679_2 - Servicios de restaurante, bar y cafetería	
<b>Certificado de Profesionalidad</b>	<b>Título de Formación Profesional</b>

● Servicios de restaurante, bar y cafetería	● Título Profesional Grado Medio Servicios en Restauración
---	--

Quienes estén en posesión o matriculados en alguno de los certificados o títulos anteriores **serán excluidos del procedimiento** para dicha cualificación, por ya estar en posesión de las unidades de competencia solicitadas.

### 3. ¿Qué puedo obtener participando?

Se puede obtener la acreditación de Unidades de Competencia incluidas en los siguientes Certificados de Profesionalidad:

- ✓ “Servicios de restaurante”
- ✓ “Servicios de bar y cafetería”

En el caso de acreditar todas las unidades de competencia que componen la cualificación se podrá:

- Solicitar la expedición del correspondiente certificado de profesionalidad a la administración laboral.

\*Se expediría solamente el CP de Servicios de restaurante; si se tiene acreditada también la UC1050\_2 “Gestionar el bar cafetería” (no convocada en esta convocatoria), también se expediría el CP de Servicios de bar y cafetería.

\*\*La UC1051\_2 ha sido suprimida del catálogo nacional de cualificaciones profesionales; la actual y correspondiente es la UC9998\_2.

### 4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?

Las unidades de competencia por las que se obtenga la acreditación parcial podrán ser objeto de convalidación de los módulos profesionales de Título de Técnico en Servicios

en Restauración, siempre que se cumplan los requisitos de acceso a los títulos de Grado Medio y se realice matrícula en el título.

Puede consultar los requisitos de acceso a los Ciclos formativos de Grado Medio en el siguiente enlace: <http://www.todofp.es/todofp/sobre-fp/informacion-general/sistema-educativo-fp/como-accedo.html>

Para poder obtener el título completo se deberán cursar aquellos módulos profesionales que no tienen relación con las unidades de competencia objeto de convocatoria y de aquellos que no pueden ser objeto de convalidación por este procedimiento.

La relación de módulos profesionales de dicho título, y su correspondencia o no con unidades de competencia es la siguiente:

<b>Unidad de competencia</b>	<b>Módulos profesionales</b>
UC1046_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.	0150. Operaciones básicas en bar cafetería.
UC1052_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala.	0151. Operaciones básicas en restaurante.
UC1051_2: Comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en los servicios de restauración.	0156. Inglés.

<p>UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.</p>	<p>0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.</p>
<p>UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.</p>	<p>0154. El vino y su servicio.</p>
<p>UC1053_2: Elaborar y acabar platos a la vista del cliente.</p> <p>UC1054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.</p> <p>*Se deben acreditar las 2</p>	<p>0153. Servicios en restaurante y eventos especiales.</p>
<p>UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.</p> <p>UC1049_2: Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería.</p> <p><b>UC1050_2: Gestionar el Bar-Cafetería. *Esta no está convocada, si se tiene acreditada con anterioridad también da derecho a convalidar el módulo junto con las otras 2 UC</b></p>	<p>0152. Servicios en bar-cafetería.</p>
<p>UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.</p>	<p>0045. Ofertas gastronómicas.</p>

\*Se han modificado las unidades de competencia de la cualificación. Estas nuevas unidades serán equivalentes a las anteriores a todos los efectos

## 5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a...

Con el certificado de profesionalidad puedes acreditar oficialmente las competencias profesionales expresadas en las unidades de competencia ante las empresas y los usuarios del sector.

## HOT326\_2: Alojamiento rural.

### 1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?

La cualificación profesional **HOT326\_2: Alojamiento rural**, se compone de las siguientes unidades de competencia:

Nivel	CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
2	UC2277_2	Adaptar las posibilidades del establecimiento de alojamiento en el entorno rural al plan turístico local o comarcal, a su demanda y a sus planes de desarrollo
2	UC2278_2	Efectuar operaciones de acogida, información y atención al cliente en establecimientos dedicados al alojamiento en el entorno rural-natural
2	UC2279_2	Asegurar el mantenimiento en condiciones de uso de accesos, espacios, instalaciones y de la dotación básica de establecimientos dedicados al alojamiento en el entorno rural- natural
2	UC0272_2	Asistir como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia

Se puede solicitar una o más unidades de competencia, no es necesario solicitar la acreditación de todas, sólo de aquellas en las que se crea que se puede obtener la acreditación. Para realizar una autoevaluación, que sirva para saber el nivel de competencia de cada una de ellas, están colgados en la página web del INCUAL los **Cuestionarios de Autoevaluación** de cada unidad de competencia. Para acceder a los cuestionarios de evaluación pinchar en la denominación de cada unidad de competencia:

CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
--------	--

UC2277_2	<u>Adaptar las posibilidades del establecimiento de alojamiento en el entorno rural al plan turístico local o comarcal, a su demanda y a sus planes de desarrollo</u>
UC2278_2	<u>Efectuar operaciones de acogida, información y atención al cliente en establecimientos dedicados al alojamiento en el entorno rural-natural</u>
UC2279_2	<u>Asegurar el mantenimiento en condiciones de uso de accesos, espacios, instalaciones y de la dotación básica de establecimientos dedicados al alojamiento en el entorno rural- natural</u>
UC0272_2	<u>Asistir como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia</u>

## 2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?

Los títulos o certificados de profesionalidad y sus equivalentes, que incluyen las unidades de competencia de la cualificación **HOT326\_2: Alojamiento rural**, son:

(HOTU0109) ALOJAMIENTO RURAL	
Certificado de Profesionalidad	Título de Formación Profesional
<ul style="list-style-type: none"> <li>Alojamiento rural.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Título Profesional Grado</li> </ul>

Quienes estén en posesión o matriculados en alguno de los certificados o títulos anteriores **serán excluidos del procedimiento** para dicha cualificación, por ya estar en posesión de las unidades de competencia solicitadas.

## 3. ¿Qué puedo obtener participando?

Se puede obtener la acreditación de Unidades de Competencia incluidas en el siguiente Certificado de Profesionalidad:

✓ “Alojamiento rural”,

En el caso de acreditar todas las unidades de competencia que componen la cualificación se podrá:

- Solicitar la expedición del correspondiente certificado de profesionalidad a la administración laboral.

#### 4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?

Actualmente, no hay ningún título asociado a estas unidades de competencia.

#### 5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a...

Con el certificado de profesionalidad puedes acreditar oficialmente las competencias profesionales expresadas en las unidades de competencia ante las empresas y los usuarios del sector.

### HOT093\_2: Cocina.

#### 1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?

La cualificación profesional **HOT093\_2: Cocina**, se compone de las siguientes unidades de competencia:

Nivel	CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
2	UC0711_2	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería
2	UC0259_2	Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos
2	UC0260_2	Preelaborar y conservar toda clase de alimentos

2	UC0261_2	Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales
2	UC0262_2	Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional

Se puede solicitar una o más unidades de competencia, no es necesario solicitar la acreditación de todas, sólo de aquellas en las que se crea que se puede obtener la acreditación. Para realizar una autoevaluación, que sirva para saber el nivel de competencia de cada una de ellas, están colgados en la página web del INCUAL los **Cuestionarios de Autoevaluación** de cada unidad de competencia. Para acceder a los cuestionarios de evaluación pinchar en la denominación de cada unidad de competencia:

CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
UC0711_2	<a href="#">Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería</a>
UC0259_2	<a href="#">Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos</a>
UC0260_2	<a href="#">Preelaborar y conservar toda clase de alimentos</a>
UC0261_2	<a href="#">Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales</a>
UC0262_2	<a href="#">Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional</a>

## 2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?

Los títulos o certificados de profesionalidad y sus equivalentes, que incluyen las unidades de competencia de la cualificación **HOT093\_2: Cocina**, son:

<b>HOT092_1: Operaciones básicas de restaurante y bar</b>	
<b>Certificado de Profesionalidad</b>	<b>Título de Formación Profesional</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Cocina.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Título Profesional Grado medio Cocina y Gastronomía</li></ul>

Quienes estén en posesión o matriculados en alguno de los certificados o títulos anteriores **serán excluidos del procedimiento** para dicha cualificación, por ya estar en posesión de las unidades de competencia solicitadas.

### 3. ¿Qué puedo obtener participando?

Se puede obtener la acreditación de Unidades de Competencia incluidas en el siguiente Certificado de Profesionalidad:

✓ “Cocina”,

En el caso de **acreditar todas las unidades de competencia** que componen la cualificación se podrá:

- Solicitar la expedición del correspondiente certificado de profesionalidad a la administración laboral.

### 4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?

Las unidades de competencia por las que se obtenga la acreditación parcial podrán ser objeto de convalidación de los módulos profesionales de **Título de Técnico en Cocina y Gastronomía**, siempre que se cumplan los requisitos de acceso a los títulos de Grado Medio y se realice matrícula en el título.

Puede consultar los requisitos de acceso a los Ciclos formativos de Grado Medio en el siguiente enlace: <http://www.todofp.es/todofp/sobre-fp/informacion-general/sistema-educativo-fp/como-accedo.html>

Para poder obtener el título completo se deberán cursar aquellos módulos profesionales que no tienen relación con las unidades de competencia objeto de convocatoria y de aquellos que no pueden ser objeto de convalidación por este procedimiento.

La relación de módulos profesionales de dicho título, y su correspondencia o no con unidades de competencia es la siguiente:

Unidad de competencia	Módulos profesionales
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.	0045. Ofertas gastronómicas.
UC0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos.	0046. Preelaboración y conservación de alimentos.
UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.	0047. Técnicas culinarias.
UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.	0048. Productos culinarios.

UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.	0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.
UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.	0028. Postres en restauración.

## 5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a...

Con el certificado de profesionalidad puedes acreditar oficialmente las competencias profesionales expresadas en las unidades de competencia ante las empresas y los usuarios del sector.

### HOT223\_2: Repostería.

#### 1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?

La cualificación profesional **HOT223\_2: Repostería**, se compone de las siguientes unidades de competencia:

Nivel	CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
2	UC0711_2	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería
2	UC0306_2	Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería
2	UC0709_2	Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos

2	UC0710_2	<b>Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados</b>
---	----------	--

**Se puede solicitar una o más unidades de competencia**, no es necesario solicitar la acreditación de todas, sólo de aquellas en las que se crea que se puede obtener la acreditación. Para realizar una autoevaluación, que sirva para saber el nivel de competencia de cada una de ellas, están colgados en la página web del INCUAL los **Cuestionarios de Autoevaluación** de cada unidad de competencia. Para acceder a los cuestionarios de evaluación pinchar en la denominación de cada unidad de competencia:

CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
UC0711_2	<a href="#"><u>Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería</u></a>
UC0306_2	<a href="#"><u>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería</u></a>
UC0709_2	<a href="#"><u>Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos</u></a>
UC0710_2	<a href="#"><u>Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados</u></a>

## 2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?

Los títulos o certificados de profesionalidad y sus equivalentes, que incluyen las unidades de competencia de la cualificación **HOT223\_2: Repostería**, son:

<b>HOT092_1: Operaciones básicas de restaurante y bar</b>	
Certificado de Profesionalidad	Título de Formación Profesional
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Repostería.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Título Profesional Grado medio Cocina y Gastronomía</li> </ul>

Quienes estén en posesión o matriculados en alguno de los certificados o títulos anteriores **serán excluidos del procedimiento** para dicha cualificación, por ya estar en posesión de las unidades de competencia solicitadas.

### 3. ¿Qué puedo obtener participando?

Se puede obtener la acreditación de Unidades de Competencia incluidas en el siguiente Certificado de Profesionalidad:

#### ✓ “Repostería”,

En el caso de **acreditar todas las unidades de competencia** que componen la cualificación se podrá:

- Solicitar la expedición del correspondiente certificado de profesionalidad a la administración laboral.

### 4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?

Las unidades de competencia por las que se obtenga la acreditación parcial podrán ser objeto de convalidación de los módulos profesionales de Título de Técnico en Cocina y Gastronomía, siempre que se cumplan los requisitos de acceso a los títulos de Grado Medio y se realice matrícula en el título.

Puede consultar los requisitos de acceso a los Ciclos formativos de Grado Medio en el siguiente enlace: <http://www.todofp.es/todofp/sobre-fp/informacion-general/sistema-educativo-fp/como-accedo.html>

Para poder obtener el título completo se deberán cursar aquellos módulos profesionales que no tienen relación con las unidades de competencia objeto de convocatoria y de aquellos que no pueden ser objeto de convalidación por este procedimiento.

La relación de módulos profesionales de dicho título, y su correspondencia o no con unidades de competencia es la siguiente:

Unidad de competencia	Módulos profesionales
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.	0045. Ofertas gastronómicas.
UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.	0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.
UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.	0028. Postres en restauración.
UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.	0045. Ofertas gastronómicas
UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.	0048. Productos culinarios.

UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.	0047. Técnicas culinarias.
UC0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos.	0046. Preelaboración y conservación de alimentos.

## 5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a...

Con el certificado de profesionalidad puedes acreditar oficialmente las competencias profesionales expresadas en las unidades de competencia ante las empresas y los usuarios del sector.

### HOT332\_3- Dirección y producción en cocina

#### 1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?

La cualificación profesional **HOT332\_3- Dirección y producción en cocina**: se compone de las siguientes unidades de competencia:

Nivel	CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
3	UC2280_3	Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos
3	UC2281_3	Gestionar unidades de producción culinaria
3	UC2282_3	Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento

3	UC2283_3	Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería
3	UC1064_3	Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración

**Se puede solicitar una o más unidades de competencia**, no es necesario solicitar la acreditación de todas, sólo de aquellas en las que se crea que se puede obtener la acreditación. Para realizar una autoevaluación, que sirva para saber el nivel de competencia de cada una de ellas, están colgados en la página web del INCUAL los **Cuestionarios de Autoevaluación** de cada unidad de competencia. Para acceder a los cuestionarios de evaluación pinchar en la denominación de cada unidad de competencia:

CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
UC2280_3	<a href="#">Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos</a>
UC2281_3	<a href="#">Gestionar unidades de producción culinaria</a>
UC2282_3	<a href="#">Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento</a>
UC2283_3	<a href="#">Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería</a>
UC1064_3	<a href="#">Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración</a>

## 2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?

Los títulos o certificados de profesionalidad y sus equivalentes, que incluyen las unidades de competencia de la cualificación **HOT332\_3 - Dirección y producción en cocina**, son:

HOT332_3 - Dirección y producción en cocina	
Certificado de Profesionalidad	Título de Formación Profesional
<ul style="list-style-type: none"> <li>Dirección y producción en cocina</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Título Profesional Grado Superior Dirección de cocina</li> </ul>

Quienes estén en posesión o matriculados en alguno de los certificados o títulos anteriores **serán excluidos del procedimiento** para dicha cualificación, por ya estar en posesión de las unidades de competencia solicitadas.

### 3. ¿Qué puedo obtener participando?

Se puede obtener la acreditación de Unidades de Competencia incluidas en el siguiente Certificado de Profesionalidad:

#### ✓ “Dirección y producción en cocina”,

En el caso de **acreditar todas las unidades de competencia** que componen la cualificación se podrá:

- Solicitar la expedición del correspondiente certificado de profesionalidad a la administración laboral.

### 4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?

Las unidades de competencia por las que se obtenga la acreditación parcial podrán ser objeto de convalidación de los módulos profesionales de **Título de Técnico Superior en Animación Sociocultural y Turística**, siempre que se cumplan los requisitos de acceso a los títulos de Grado Medio y se realice matrícula en el título.

Puede consultar los requisitos de acceso a los Ciclos formativos de Grado Superior en el siguiente enlace: <http://www.todofp.es/todofp/sobre-fp/informacion-general/sistema-educativo-fp/como-accedo.html>

Para poder obtener el título completo se deberán cursar aquellos módulos profesionales que no tienen relación con las unidades de competencia objeto de convocatoria y de aquellos que no pueden ser objeto de convalidación por este procedimiento.

La relación de módulos profesionales de dicho título, y su correspondencia o no con unidades de competencia es la siguiente:

Unidad de competencia	Módulos profesionales
<p>UC1065_3: Organizar procesos de producción culinaria.</p> <p>UC1066_3: Administrar unidades de producción culinaria.</p>	<p>0500. Gestión de la producción en cocina.</p>
<p>UC1061_3: Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.</p>	<p>0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.</p>
<p>UC1058_3: Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.</p>	<p>0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.</p>
<p>UC1059_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas complejas y de múltiples aplicaciones.</p> <p>UC1060_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.</p>	<p>0499. Procesos de elaboración culinaria.</p>
<p>UC1062_3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería.</p> <p>UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.</p>	<p>0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.</p>

<p>UC1101_3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración.</p> <p>UC1063_3: Diseñar ofertas gastronómicas.</p> <p>UC1099_3: Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración.</p> <p>*Esta no está convocada, si se tiene acreditada con anterioridad también da derecho a convalidar el módulo junto con las otras 2 UC</p>	<p>0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.</p>
<p>UC1051_2: Comunicarse en inglés con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.</p>	<p>0179 Inglés *</p> <p>* Podrá convalidarse de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 66.4 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.</p>
<p>UC1097_3 Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.</p>	<p>0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.</p>
<p>UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.</p> <p>UC1100_3: Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.</p>	<p>0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.</p>

## 5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a...

Con el certificado de profesionalidad puedes acreditar oficialmente las competencias profesionales expresadas en las unidades de competencia ante las empresas y los usuarios del sector.

## HOT336\_3: Promoción turística local e información al visitante

### 1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?

La cualificación profesional **HOT336\_3- Promoción turística local e información al visitante**: se compone de las siguientes unidades de competencia:

Nivel	CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
3	UC1074_3	Gestionar información turística.
3	UC1075_3	Crear, promocionar y gestionar servicios y productos turísticos locales.
3	UC0268_3	Gestionar unidades de información y distribución turísticas
3	UC9998_2	Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional

**Se puede solicitar una o más unidades de competencia**, no es necesario solicitar la acreditación de todas, sólo de aquellas en las que se crea que se puede obtener la acreditación. Para realizar una autoevaluación, que sirva para saber el nivel de competencia de cada una de ellas, están colgados en la página web del INCUAL los **Cuestionarios de Autoevaluación** de cada unidad de competencia. Para acceder a los cuestionarios de evaluación pinchar en la denominación de cada unidad de competencia:

CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
UC1074_3	<a href="#">Gestionar información turística.</a>

UC1075_3	<u>Crear, promocionar y gestionar servicios y productos turísticos locales.</u>
UC0268_3	<u>Gestionar unidades de información y distribución turísticas</u>
UC9998_2	<u>Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional</u>

## 2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?

Los títulos o certificados de profesionalidad y sus equivalentes, que incluyen las unidades de competencia de la cualificación **HOT336\_3 - Promoción turística local e información al visitante**, son:

HOT336_3 - Promoción turística local e información al visitante	
Certificado de Profesionalidad	Título de Formación Profesional
<ul style="list-style-type: none"> <li>Promoción turística local e información al visitante</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li><b>Título Profesional Grado Superior Guía, información y asistencia turística</b></li> </ul>

Quienes estén en posesión o matriculados en alguno de los certificados o títulos anteriores **serán excluidos del procedimiento** para dicha cualificación, por ya estar en posesión de las unidades de competencia solicitadas.

## 3. ¿Qué puedo obtener participando?

Se puede obtener la acreditación de Unidades de Competencia incluidas en el siguiente Certificado de Profesionalidad:

✓ **“Promoción turística local e información al visitante”,**

En el caso de **acreditar todas las unidades de competencia** que componen la cualificación se podrá:

- Solicitar la expedición del correspondiente certificado de profesionalidad a la administración laboral.

\*La UC1057\_2 ha sido suprimida del catálogo nacional de cualificaciones profesionales; la actual y correspondiente es la UC9998\_2.

#### 4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?

Las unidades de competencia por las que se obtenga la acreditación parcial podrán ser objeto de convalidación de los módulos profesionales de **Título de Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas**, siempre que se cumplan los requisitos de acceso a los títulos de Grado Medio y se realice matrícula en el título.

Puede consultar los requisitos de acceso a los Ciclos formativos de Grado Superior en el siguiente enlace: <http://www.todofp.es/todofp/sobre-fp/informacion-general/sistema-educativo-fp/como-accedo.html>

Para poder obtener el título completo se deberán cursar aquellos módulos profesionales que no tienen relación con las unidades de competencia objeto de convocatoria y de aquellos que no pueden ser objeto de convalidación por este procedimiento.

La relación de módulos profesionales de dicho título, y su correspondencia o no con unidades de competencia es la siguiente:

Unidad de competencia	Módulos profesionales
UC1074_3: Gestionar información turística.	0173. Marketing turístico.
UC1075_3: Crear, promocionar y gestionar servicios y productos turísticos locales	0387. Diseño de productos turísticos

UC0268_3: Gestionar unidades de información y distribución turísticas.	0385. Servicios de información turística
UC1069_3: Interpretar el patrimonio y bienes de interés cultural del ámbito de actuación a turistas y visitantes. UC1070_3: Interpretar espacios naturales y otros bienes de interés natural del ámbito de actuación a turistas y visitantes	0384. Recursos turísticos.
UC1071_3: Prestar servicios de acompañamiento y asistencia a turistas y visitantes y diseñar itinerarios turísticos.	0386. Procesos de guía y asistencia turística.
UC1056_3: Gestionar eventos	0172. Protocolo y relaciones públicas.0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.
UC1072_3: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario competente, en los servicios turísticos de guía y animación.	0179. Inglés (*).
UC1073_3: Comunicarse en una lengua extranjera distinta del inglés, con un nivel de usuario competente, en los servicios turísticos de guía y animación.	0180. Segunda lengua extranjera (*).

(\*) Podrá convalidarse de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 66.4 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

## 5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a...

Con el certificado de profesionalidad puedes acreditar oficialmente las competencias profesionales expresadas en las unidades de competencia ante las empresas y los usuarios del sector.

### HOT329\_3: Animación turística

#### 1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?

La cualificación profesional **HOT329\_3- Animación Turística**: se compone de las siguientes unidades de competencia:

Nivel	CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
3	UC1091_3	Gestionar departamentos de animación turística.
3	UC1092_3	Diseñar, promocionar y evaluar proyectos de animación turística.
3	UC1093_3	Crear y dinamizar grupos en situaciones de ocio.
3	UC1094_3	Organizar y desarrollar actividades lúdicas y físico-recreativas en animación turística.
3	UC1095_3	Organizar y desarrollar actividades culturales con fines de animación turística y recreativa
3	UC1096_3	Organizar y desarrollar veladas y espectáculos con fines de animación
3	UC9999_3	Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (b1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional
3	UC9997_3	Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario independiente (b1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional

**Se puede solicitar una o más unidades de competencia**, no es necesario solicitar la acreditación de todas, sólo de aquellas en las que se crea que se puede obtener la acreditación. Para realizar una autoevaluación, que sirva para saber el nivel de competencia de cada una de ellas, están colgados en la página web del INCUAL los **Cuestionarios de Autoevaluación** de cada unidad de competencia. Para acceder a los cuestionarios de evaluación pinchar en la denominación de cada unidad de competencia:

CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
UC1091_3	<a href="#">Gestionar departamentos de animación turística.</a>
UC1092_3	<a href="#">Diseñar, promocionar y evaluar proyectos de animación turística.</a>
UC1093_3	<a href="#">Crear y dinamizar grupos en situaciones de ocio.</a>
UC1094_3	<a href="#">Organizar y desarrollar actividades lúdicas y físico-recreativas en animación turística.</a>
UC1095_3	<a href="#">Organizar y desarrollar actividades culturales con fines de animación turística y recreativa</a>
UC1096_3	<a href="#">Organizar y desarrollar veladas y espectáculos con fines de animación</a>
UC9999_3	<a href="#">Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (b1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional</a>
UC9997_3	<a href="#">Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario independiente (b1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional</a>

## 2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?

Los títulos o certificados de profesionalidad y sus equivalentes, que incluyen las unidades de competencia de la cualificación **HOT332\_3 - Dirección y producción en cocina**, son:

HOT329_3 - Dirección y producción en cocina	
Certificado de Profesionalidad	Título de Formación Profesional

● Animación turística	● Título Profesional Grado Superior Animación sociocultural y turística
-----------------------	---

Quienes estén en posesión o matriculados en alguno de los certificados o títulos anteriores **serán excluidos del procedimiento** para dicha cualificación, por ya estar en posesión de las unidades de competencia solicitadas.

### 3. ¿Qué puedo obtener participando?

Se puede obtener la acreditación de Unidades de Competencia incluidas en el siguiente Certificado de Profesionalidad:

✓ **“Animación turística”,**

En el caso de **acreditar todas las unidades de competencia** que componen la cualificación se podrá:

- Solicitar la expedición del correspondiente certificado de profesionalidad a la administración laboral.

\*La UC1073\_3 ha sido suprimida del catálogo nacional de cualificaciones profesionales; la actual y correspondiente es la UC9997\_3.

\*La UC1072\_3 ha sido suprimida del catálogo nacional de cualificaciones profesionales; la actual y correspondiente es la UC9999\_3.

### 4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?

Las unidades de competencia por las que se obtenga la acreditación parcial podrán ser objeto de convalidación de los módulos profesionales de **Título de Técnico Superior en Animación Sociocultural y Turística**, siempre que se cumplan los requisitos de acceso a los títulos de Grado Medio y se realice matrícula en el título.

Puede consultar los requisitos de acceso a los Ciclos formativos de Grado Superior en el siguiente enlace: <http://www.todofp.es/todofp/sobre-fp/informacion-general/sistema-educativo-fp/como-accedo.html>

Para poder obtener el título completo se deberán cursar aquellos módulos profesionales que no tienen relación con las unidades de competencia objeto de convocatoria y de aquellos que no pueden ser objeto de convalidación por este procedimiento.

La relación de módulos profesionales de dicho título, y su correspondencia o no con unidades de competencia es la siguiente:

Unidad de competencia	Módulos profesionales
UC1091_3: Gestionar departamentos de animación turística. UC1092_3: Diseñar, promocionar y evaluar proyectos de animación turística.	1126. Animación turística.
UC1093_3: Crear y dinamizar grupos en situaciones de ocio.	1124. Dinamización grupal.
UC1868_2: Emplear técnicas y recursos educativos de animación en el tiempo libre. UC1869_3: Planificar, organizar, gestionar y evaluar proyectos de tiempo libre educativo.	1123. Actividades de ocio y tiempo libre.
UC1431_3: Programar, desarrollar y evaluar las programaciones culturales realizadas por las personas responsables de cultura.	1125. Animación y gestión cultural.

<p>UC1432_3: Programar y dinamizar proyectos de animación cultural con las redes asociativas culturales.</p> <p>UC1433_3: Desarrollar acciones de comunicación y marketing cultural.</p>	
<p>UC1867_2: Actuar en procesos grupales considerando el comportamiento y las características evolutivas de la infancia y juventud. UC1870_3: Generar equipos de personal monitor, dinamizándolos y supervisándolos en proyectos educativos de tiempo libre infantil y juvenil.</p>	<p>1124. Dinamización grupal.</p>
<p>UC1022_3: Dinamizar la planificación, desarrollo y evaluación de intervenciones y proyectos comunitarios y de participación ciudadana que se desarrollen entre los diferentes agentes que configuran una comunidad o una zona territorial. UC1024_3: Establecer estrategias de comunicación y difusión de los diferentes proyectos y actuaciones comunitarias UC1026_3: Incorporar la perspectiva de género en los proyectos de intervención social.</p>	<p>0344. Metodología de la intervención social.</p>
<p>UC1020_3: Establecer y mantener relación con los principales agentes comunitarios: población, técnicos y administraciones, dinamizando la relación recíproca entre ellos.</p> <p>UC1021_3: Promover la participación ciudadana en los proyectos y recursos comunitarios.</p> <p>UC1023_3: Intervenir, apoyar y acompañar en la creación y desarrollo de tejido asociativo.</p>	<p>1128. Desarrollo comunitario.</p>

UC1025_3: Aplicar procesos y técnicas de mediación en la gestión de conflictos entre agentes comunitarios.	
UC1874_3: Organizar y gestionar servicios de información de interés para la juventud. UC1875_3: Organizar y gestionar acciones de dinamización de la información para jóvenes.	1129. Información juvenil
UC1876_3: Organizar acciones socioeducativas dirigidas a jóvenes en el marco de la educación no formal.	1130. Intervención socioeducativa con jóvenes.

Nota: las personas matriculadas en este ciclo formativo que tengan acreditadas todas las unidades de competencia incluidas en el título, de acuerdo con el procedimiento establecido en el Real Decreto 1224/2009, de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral, tendrán convalidado el módulo profesional “1131. Contexto de la animación sociocultural”.

## 5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a...

Con el certificado de profesionalidad puedes acreditar oficialmente las competencias profesionales expresadas en las unidades de competencia ante las empresas y los usuarios del sector.

**HOT335\_3: Guía de turistas y visitantes**

## 1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?

La cualificación profesional **HOT335\_3- Guía de turistas y visitantes**: se compone de las siguientes unidades de competencia:

Nivel	CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
3	UC1069_3	<b>Interpretar el patrimonio y bienes de interés cultural del ámbito de actuación a turistas y visitantes</b>
3	UC1070_3	<b>Interpretar espacios naturales y otros bienes de interés natural del ámbito de actuación a turistas y visitantes</b>
3	UC1071_3	<b>Prestar servicios de acompañamiento y asistencia a turistas y visitantes y diseñar itinerarios turísticos</b>
3	UC9999_3	<b>Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (b1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional</b>
3	UC9997_3	<b>Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario independiente (b1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional</b>

**Se puede solicitar una o más unidades de competencia**, no es necesario solicitar la acreditación de todas, sólo de aquellas en las que se crea que se puede obtener la acreditación. Para realizar una autoevaluación, que sirva para saber el nivel de competencia de cada una de ellas, están colgados en la página web del INCUAL los **Cuestionarios de Autoevaluación** de cada unidad de competencia. Para acceder a los cuestionarios de evaluación pinchar en la denominación de cada unidad de competencia:

CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
UC1069_3	<a href="#"><u>Interpretar el patrimonio y bienes de interés cultural del ámbito de actuación a turistas y visitantes</u></a>
UC1070_3	<a href="#"><u>Interpretar espacios naturales y otros bienes de interés natural del ámbito de actuación a turistas y visitantes</u></a>
UC1071_3	<a href="#"><u>Prestar servicios de acompañamiento y asistencia a turistas y visitantes y diseñar itinerarios turísticos</u></a>
UC9999_3	<a href="#"><u>Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (b1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional</u></a>

UC9997_3	<u><a href="#">Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario independiente (b1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional</a></u>
----------	---

## 2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?

Los títulos o certificados de profesionalidad y sus equivalentes, que incluyen las unidades de competencia de la cualificación **HOT335\_3** - Guía de turistas y visitantes, son:

HOT335_3 - Guía de turistas y visitantes	
Certificado de Profesionalidad	Título de Formación Profesional
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Guía de turistas y visitantes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Título Profesional Grado Superior Guía, información y asistencia turística</b></li> </ul>

Quienes estén en posesión o matriculados en alguno de los certificados o títulos anteriores **serán excluidos del procedimiento** para dicha cualificación, por ya estar en posesión de las unidades de competencia solicitadas.

## 3. ¿Qué puedo obtener participando?

Se puede obtener la acreditación de Unidades de Competencia incluidas en el siguiente Certificado de Profesionalidad:

- ✓ **“Guía de turistas y visitantes”**,

En el caso de **acreditar todas las unidades de competencia** que componen la cualificación se podrá:

- Solicitar la expedición del correspondiente certificado de profesionalidad a la administración laboral.

## 4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?

Las unidades de competencia por las que se obtenga la acreditación parcial podrán ser objeto de convalidación de los módulos profesionales de **Título de Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas**, siempre que se cumplan los requisitos de acceso a los títulos de Grado Medio y se realice matrícula en el título.

Puede consultar los requisitos de acceso a los Ciclos formativos de Grado Superior en el siguiente enlace: <http://www.todofp.es/todofp/sobre-fp/informacion-general/sistema-educativo-fp/como-accedo.html>

Para poder obtener el título completo se deberán cursar aquellos módulos profesionales que no tienen relación con las unidades de competencia objeto de convocatoria y de aquellos que no pueden ser objeto de convalidación por este procedimiento.

La relación de módulos profesionales de dicho título, y su correspondencia o no con unidades de competencia es la siguiente:

Unidad de competencia	Módulos profesionales
UC1072_3: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario competente, en los servicios turísticos de guía y animación.	0179. Inglés (*).
UC1069_3: Interpretar el patrimonio y bienes de interés cultural del ámbito de actuación a turistas y visitantes. UC1070_3: Interpretar espacios naturales y otros bienes de interés natural del ámbito de actuación a turistas y visitantes	0384. Recursos turísticos.

UC1071_3: Prestar servicios de acompañamiento y asistencia a turistas y visitantes y diseñar itinerarios turísticos.	0386. Procesos de guía y asistencia turística.
UC1073_3: Comunicarse en una lengua extranjera distinta del inglés, con un nivel de usuario competente, en los servicios turísticos de guía y animación.	0180. Segunda lengua extranjera (*).
UC0268_3: Gestionar unidades de información y distribución turísticas.	0385. Servicios de información turística
UC1074_3: Gestionar información turística.	0173. Marketing turístico.
UC1056_3: Gestionar eventos	0172. Protocolo y relaciones públicas.0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.
UC1075_3: Crear, promocionar y gestionar servicios y productos turísticos locales	0387. Diseño de productos turísticos

(\*). Podrá convalidarse de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 66.4 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

## 5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a...

Con el certificado de profesionalidad puedes acreditar oficialmente las competencias profesionales expresadas en las unidades de competencia ante las empresas y los usuarios del sector.

### HOT330\_3: Creación y gestión de viajes combinados y eventos

#### 1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?

La cualificación profesional **HOT330\_3- Creación y gestión de viajes combinados y eventos**: se compone de las siguientes unidades de competencia:

Nivel	CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
3	UC1055-3	Elaborar y operar viajes combinados, excursiones y traslados
3	UC1056-3	Gestionar eventos
3	UC0268-3	Gestionar unidades de información y distribución turísticas
3	UC9998-2	Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional

**Se puede solicitar una o más unidades de competencia**, no es necesario solicitar la acreditación de todas, sólo de aquellas en las que se crea que se puede obtener la acreditación. Para realizar una autoevaluación, que sirva para saber el nivel de competencia de cada una de ellas, están colgados en la página web del INCUAL los **Cuestionarios de Autoevaluación** de cada unidad de competencia. Para acceder a los

cuestionarios de evaluación pinchar en la denominación de cada unidad de competencia:

CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
UC1055-3	<a href="#"><u>Elaborar y operar viajes combinados, excursiones y traslados</u></a>
UC1056-3	<a href="#"><u>Gestionar eventos</u></a>
UC0268-3	<a href="#"><u>Gestionar unidades de información y distribución turísticas</u></a>
UC9998-2	<a href="#"><u>Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional</u></a>

## 2. ¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?

Los títulos o certificados de profesionalidad y sus equivalentes, que incluyen las unidades de competencia de la cualificación **HOT330\_3 - Creación y gestión de viajes combinados y eventos**, son:

HOT330_3 - Creación y gestión de viajes combinados y eventos	
Certificado de Profesionalidad	Título de Formación Profesional
<ul style="list-style-type: none"> <li>Creación y gestión de viajes combinados y eventos.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Título Profesional Grado Superior Agencias de Viajes y Gestión de Eventos</li> </ul>

Quienes estén en posesión o matriculados en alguno de los certificados o títulos anteriores **serán excluidos del procedimiento** para dicha cualificación, por ya estar en posesión de las unidades de competencia solicitadas.

## 3. ¿Qué puedo obtener participando?

Se puede obtener la acreditación de Unidades de Competencia incluidas en el siguiente Certificado de Profesionalidad:

### ✓ “Creación y gestión de viajes combinados y eventos”,

En el caso de acreditar **todas las unidades de competencia** que componen la cualificación se podrá:

- Solicitar la expedición del correspondiente certificado de profesionalidad a la administración laboral.

\*La UC1057\_2 ha sido suprimida del catálogo nacional de cualificaciones profesionales; la actual y correspondiente es la UC9998\_2.

#### 4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?

Las unidades de competencia por las que se obtenga la acreditación parcial podrán ser objeto de convalidación de los módulos profesionales de **Título de Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos**, siempre que se cumplan los requisitos de acceso a los títulos de Grado Medio y se realice matrícula en el título.

Puede consultar los requisitos de acceso a los Ciclos formativos de Grado Superior en el siguiente enlace: <http://www.todofp.es/todofp/sobre-fp/informacion-general/sistema-educativo-fp/como-accedo.html>

Para poder obtener el título completo se deberán cursar aquellos módulos profesionales que no tienen relación con las unidades de competencia objeto de convocatoria y de aquellos que no pueden ser objeto de convalidación por este procedimiento.

La relación de módulos profesionales de dicho título, y su correspondencia o no con unidades de competencia es la siguiente:

Unidad de competencia	Módulos profesionales
UC1056_3: Gestionar eventos.	0172. Protocolo y relaciones públicas
UC1055_3: Elaborar y operar viajes combinados, excursiones y traslados.	0397. Gestión de productos turísticos.
UC0266_3: Vender servicios turísticos y viajes.	0398. Venta de servicios turísticos.
<p>UC0267_2: Desarrollar la gestión económico administrativa de agencias de viajes.</p> <p>UC0268_3: Gestionar unidades de información y distribución turísticas. y otros bienes de interés natural del ámbito de actuación a turistas y visitantes</p>	0399. Dirección de entidades de intermediación turística.
UC1072_3: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario competente, en los servicios turísticos de guía y animación.	0179. Inglés. (*)
UC1074_3: Gestionar información turística.	0173. Marketing turístico.

<p>UC1069_3: Interpretar el patrimonio y bienes de interés cultural del ámbito de actuación a turistas y visitantes. UC1070_3: Interpretar espacios naturales y otros bienes de interés natural del ámbito de actuación a turistas y visitantes.</p>	<p>0384. Recursos turísticos.</p>
<p>UC1073_3: Comunicarse en una lengua extranjera distinta del inglés, con un nivel de usuario competente, en los servicios turísticos de guía y animación.</p> <p>UC1075_3: Crear, promocionar y gestionar servicios y productos turísticos locales</p>	<p>0180. Segunda lengua extranjera. (*)</p>

(\*) Podrá convalidarse de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 66.4 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

## 5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a...

Con el certificado de profesionalidad puedes acreditar oficialmente las competencias profesionales expresadas en las unidades de competencia ante las empresas y los usuarios del sector.

### **HOT095\_3: Venta de servicios y productos turísticos**

#### 1. ¿Qué unidades de competencia componen la cualificación profesional?

La cualificación profesional **HOT095\_3: Venta de servicios y productos turísticos**, se compone de las siguientes unidades de competencia:

Nivel	CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
3	UC0266-3	<a href="#"><u>Vender servicios turísticos y viajes</u></a>
3	UC0267-3	<a href="#"><u>Desarrollar la gestión económica y administrativa de agencias de viajes</u></a>
3	UC0268-3	<a href="#"><u>Gestionar unidades de comercialización y distribución turísticas</u></a>
3	UC9998-2	<a href="#"><u>Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (a2), según marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional</u></a>

**Se puede solicitar una o más unidades de competencia**, no es necesario solicitar la acreditación de todas, sólo de aquellas en las que se crea que se puede obtener la acreditación. Para realizar una autoevaluación, que sirva para saber el nivel de competencia de cada una de ellas, están colgados en la página web del INCUAL los **Cuestionarios de Autoevaluación** de cada unidad de competencia. Para acceder a los cuestionarios de evaluación pinchar en la denominación de cada unidad de competencia:

CÓDIGO	Denominación de la Unidad de Competencia
UC0266-3	Vender servicios turísticos y viajes
UC0267-3	Desarrollar la gestión económica y administrativa de agencias de viajes
UC0268-3	Gestionar unidades de comercialización y distribución turísticas
UC9998-2	Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (a2), según marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional

2. **¿Qué títulos de Formación profesional y Certificados de Profesionalidad incluyen esas unidades de competencia?**

Los títulos o certificados de profesionalidad y sus equivalentes, que incluyen las unidades de competencia de la cualificación: **HOT095\_3: Venta de servicios y productos turísticos** son:

<b>HOT095_3: Venta de servicios y productos turísticos</b>	
<b>Certificado de Profesionalidad</b>	<b>Título de Formación Profesional</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Venta de servicios y productos turísticos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Título Profesional Grado Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos.</li> </ul>

Quienes estén en posesión o matriculados en alguno de los certificados o títulos anteriores **serán excluidos del procedimiento** para dicha cualificación, por ya estar en posesión de las unidades de competencia solicitadas.

### 3. ¿Qué puedo obtener participando?

Se puede obtener la acreditación de Unidades de Competencia incluidas en el siguiente Certificado de Profesionalidad:

#### ✓ “Venta de productos y servicios turísticos”,

En el caso de **acreditar todas las unidades de competencia** que componen la cualificación se podrá:

- Solicitar la expedición del correspondiente certificado de profesionalidad a la administración laboral.

\*La UC1057\_2 ha sido suprimida del catálogo nacional de cualificaciones profesionales; la actual y correspondiente es la UC9998\_2.

### 4. ¿Puedo convalidar las unidades de competencia acreditadas por módulos profesionales incluidos en los títulos de Formación Profesional?

Las unidades de competencia por las que se obtenga la acreditación parcial podrán ser objeto de convalidación de los módulos profesionales de **Título de Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos**, siempre que se cumplan los requisitos de acceso a los títulos de Grado Medio y se realice matrícula en el título.

Puede consultar los requisitos de acceso a los Ciclos formativos de Grado Superior en el siguiente enlace: <http://www.todofp.es/todofp/sobre-fp/informacion-general/sistema-educativo-fp/como-accedo.html>

Para poder obtener el título completo se deberán cursar aquellos módulos profesionales que no tienen relación con las unidades de competencia objeto de convocatoria y de aquellos que no pueden ser objeto de convalidación por este procedimiento.

La relación de módulos profesionales de dicho título, y su correspondencia o no con unidades de competencia es la siguiente:

<b>Unidad de competencia</b>	<b>Módulos profesionales</b>
UC0266_3: Vender servicios turísticos y viajes.	0398. Venta de servicios turísticos.
UC0267_2: Desarrollar la gestión económico administrativa de agencias de viajes.  UC0268_3: Gestionar unidades de información y distribución turísticas. y otros bienes de interés natural del ámbito de actuación a turistas y visitantes	0399. Dirección de entidades de intermediación turística.
UC1055_3: Elaborar y operar viajes combinados, excursiones y traslados.	0397. Gestión de productos turísticos.
UC1056_3: Gestionar eventos.	0172. Protocolo y relaciones públicas.
UC1072_3: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario competente, en los servicios turísticos de guía y animación.	0179. Inglés. (*)

UC1074_3: Gestionar información turística.	0173. Marketing turístico.
UC1069_3: Interpretar el patrimonio y bienes de interés cultural del ámbito de actuación a turistas y visitantes. UC1070_3: Interpretar espacios naturales y otros bienes de interés natural del ámbito de actuación a turistas y visitantes.	0384. Recursos turísticos.
UC1073_3: Comunicarse en una lengua extranjera distinta del inglés, con un nivel de usuario competente, en los servicios turísticos de guía y animación.  UC1075_3: Crear, promocionar y gestionar servicios y productos turísticos locales	0180. Segunda lengua extranjera. (*)

(\*) Podrá convalidarse de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 66.4 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

## 5. La posesión del certificado de profesionalidad, me habilita a...

Con el certificado de profesionalidad puedes acreditar oficialmente las competencias profesionales expresadas en las unidades de competencia ante las empresas y los usuarios del sector.