



**MEMORIA JUSTIFICATIVA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO DE EXTERNO DE DOCENCIA DE LOS CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD DE COCINA, CON NÚMEROS DE EXPEDIENTE AC-2019-174 Y AC-2019-175 EN EL CENTRO DE CUALIFICACIÓN TURÍSTICA DE MURCIA.**

Dentro de las acciones formativas que el Centro de Cualificación Turística tiene planificadas en la programación de cursos del año lectivo 2019-2020, están incluidas la realización de dos ediciones del **CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD, DE NIVEL II, COCINA**. Estos cursos han sido concedidos al Instituto de Turismo de la Región de Murcia, por la resolución de aportación dineraria a favor del Instituto de Turismo de la Región de Murcia para el desarrollo de acciones formativas y planes de formación para el empleo, con fecha 10 de abril de 2019, de la Dirección General del Servicio Regional de Empleo y Formación.

El personal que actualmente compone la plantilla del Instituto de Turismo de la Región de Murcia no cuenta con los suficientes conocimientos, ni con la cualificación, ni con la suficiente experiencia profesional, ni con las competencias y capacidades para poder impartir correctamente las materias del certificado de profesionalidad “Cocina” que se encuentran recogidas en el Real Decreto 1376/2018, de 1 de agosto, modificado por el Real Decreto 619/2013, de 2 de agosto.

El certificado de profesionalidad de cocina está compuesto por los siguientes módulos formativos y unidades formativas:

<b>COCINA (HOTR0408)</b> <b>(R.D. 1376/2008, de 1 de agosto, modificado por el RD 619/2013, de 2 de agosto)</b>	<b>Horas a impartir en cada curso por cada experto docente de cocina (Lotes 1 y 2)</b>	<b>Horas a impartir en cada curso por experto docente de seguridad, higiene y protección ambiental ( Lote 3)</b>
MF0711_2 Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería (60 horas)	0 h	60 h
MF0259_2 Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento (70 horas)	48h	22h
MF0260_2 Preelaboración y conservación de alimentos (190 horas)		





<ul style="list-style-type: none"><li>UF0063: Preelaboración y conservación de vegetales y setas (60 horas)</li><li>UF0064: Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos (60 horas)</li><li>UF0065: Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza (70 horas)</li></ul>	60h 60h 70h	0h 0h 0h
<b>MF0261_2 Técnicas culinarias (240 horas)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>UF0066: Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos (70 horas)</li><li>UF0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos (60 horas)</li><li>UF0068: Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves, caza (70 horas)</li><li>UF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales (40 horas)</li></ul>	55h 48h 55h 32h	15h 12h 15h 8h
<b>MF0262_2 Productos culinarios (170 horas)</b> <ul style="list-style-type: none"><li>UF0070: Cocina creativa o de autor (30 horas)</li><li>UF0071: Cocina española e internacional (80 horas)</li><li>UF0072: Decoración y exposición de platos (60 horas)</li></ul>	16h 66h 60h	14h 14h 0h
<b>TOTAL HORAS A IMPARTIR</b>	<b>570 h</b>	<b>160 h</b>

Los certificados de profesionalidad que han sido concedidos con los números de expediente AC-2019-174 y AC-2019-175 se licitarán divididos en los siguientes lotes:

**Lote 1.- 570 horas del certificado de profesionalidad COCINA AC-2019-174**

**Lote 2.- 570 horas del certificado de profesionalidad COCINA AC-2019-175**

**Lote 3.- 160 horas en cada uno de los certificados de profesionalidad COCINA AC-2019-174 y COCINA AC-2019-175**

Por lo tanto, para el correcto desarrollo de los módulos y unidades de competencia del certificado de profesionalidad "Cocina", es necesaria la contratación mediante un procedimiento abierto simplificado, de dos docentes especializados en la rama de la Restauración que se encarguen de la parte correspondiente de dicha acción formativa así como de un formador especializado en Seguridad, higiene y manipulación de





Región de Murcia  
Instituto de Turismo

alimentos para que se encarguen de la preparación, coordinación e impartición de la parte más extensa de estos cursos.

El presupuesto base de licitación de esta contratación es de **cincuenta y nueve mil ochocientos sesenta euros**, (59.860,00€) y este se ha calculado en función de contrataciones realizadas anteriormente por el ITREM, y los precios de mercado contando el ITREM con suficiente presupuesto para acometer dicha contratación en los expedientes presupuestarios RC 493 (29.930,00 €) y RC 505

Y para que conste a los efectos oportunos, firmo el presente certificado en Murcia, a la fecha que aparece en la firma digital.

Mónica Meroño Fernández  
Directora del Centro de Cualificación Turística de Murcia

16/07/2019 08:53:02

MERINO FERNANDEZ, MONICA

Esta es una copia auténtica imprimible de un documento electrónico administrativo archivado por la Comunidad Autónoma de Murcia, según artículo 27.3.c) de la Ley 39/2015. Los firmantes y las fechas de firma se muestran en los recuadros. Su autenticidad puede ser contrastada accediendo a la siguiente dirección: <https://sede.carm.es/verificardocumentos> e introduciendo el código seguro de verificación (CSV) CARM-6656d8d4-a796-b40c-9753-0050569b34e7

