



**MEMORIA JUSTIFICATIVA PARA LA CONTRATACIÓN DEL SERVICIO EXTERNO DE DOCENCIA DEL CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD DE DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA, CON NÚMEROS DE EXPEDIENTE AC-2019-177 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, está incluida la realización de una edición del **CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD, DE NIVEL III, DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA**. Este curso ha sido concedido 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 “Dirección y producción en 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 Dirección y producción en cocina, ha sido concedido con número de expediente AC-2019-177 y se licitara en los siguientes lotes:

**Lote 1.- 770 horas del certificado de profesionalidad DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA AC-2019-177,**

**Lote 2.- 110 horas del certificado de profesionalidad DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA AC-2019-177.**

**Lote 3.- 150 horas del certificado de profesionalidad DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA AC-2019-177.**





<b>DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA (HOTRO408)</b> <b>Real Decreto 1526/2011, de 31 de octubre</b>	<b>Horas a impartir por experto docente cocina</b>  <b>Lote 1</b>	<b>Horas a impartir por experto docente de seguridad, higiene y protección ambiental</b>  <b>Lote 2</b>	<b>Horas a impartir por experto docente cocina pastelería</b>  <b>Lote 3</b>
MF0711_2 Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería (60 horas)	0h	60h	0h
MF1058_3 Tratamiento de géneros culinarios (110 horas) <ul style="list-style-type: none"> <li>• UF1355: Supervisión de la operaciones preliminares y técnicas de manipulación (50 horas)</li> <li>• UF1356: Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial (30 horas)</li> <li>• UF1357: Regeneración óptimas de los alimentos (30 horas)</li> </ul>	30h  30h  30h	20h  0h  0h	0h  0h  0h
MF1059_3 Elaboración culinaria (230 horas) <ul style="list-style-type: none"> <li>• UF1358: Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place (60 horas)</li> <li>• UF1359: Control de elaboración culinarias básicas y complejas (90 horas)</li> <li>• UF1360: Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización (80 horas)</li> </ul>	60h  90h  80h	0h  0h  0h	0h  0h  0h
MF1060_3: Cocina creativa y de autor (80 horas)	80h	0h	0h
MF1061_3: Procesos de repostería (150 horas) <ul style="list-style-type: none"> <li>• UF1361: Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería (70 horas)</li> <li>• UF1362: Realización de decoraciones de repostería y expositores (40 horas)</li> <li>• UF1363: Aplicación de los métodos de conservación y regeneración de los preparados de repostería (40 horas)</li> </ul>	0h  0h  0h	0h  0h  0h	70h  40h  40h
MF1062_3: Cata de alimentos en hostelería (60 horas)	60h	0h	0h
MF1063_3: Ofertas gastronómicas (80 horas)	50h	30h	0h
MF1064_3: Aprovisionamiento en restauración (90 horas)	90h	0h	0h
MF1065_3: Organización de procesos en cocina (80 horas)	80h	0h	0h
MF1066_3: Administración en cocina (90 horas)	90h	0h	0h
<b>TOTAL HORAS A IMPARTIR</b>	<b>770 horas</b>	<b>110 horas</b>	<b>150 horas</b>





Por lo tanto, para el correcto desarrollo de los módulos del certificado de profesionalidad “Dirección y producción en cocina”, es necesaria la contratación mediante un procedimiento abierto simplificado, de un docente especializado en la rama de cocina que se encargue de la parte correspondiente de dicha acción formativa, otro docente especializado en la parte de repostería y pastelería, así como de un formador especializado en seguridad, higiene y manipulación de alimentos. Estos profesionales se encargarían de la preparación y coordinación de la parte docente y de la impartición de las unidades formativas correspondientes de los dos certificados de profesionalidad.

El presupuesto base de licitación de esta contratación es de cuarenta y seis mil trescientos cincuenta euros, (46.350,00 €) 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 el expediente presupuestario RC .506

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

