



### ANEXO I MODELO DE SOLICITUD

1º APELLIDO _____	2º APELLIDO _____
NOMBRE _____	DNI _____
DIRECCIÓN _____	Nº _____ PISO _____ CP _____
LOCALIDAD _____	PROVINCIA _____ PAIS _____ TLF _____
_____	FECHA NACIMIENTO _____ NACIONALIDAD _____ E-MAIL _____

Documentación que acompaña (marcar con una x):

- Fotocopia del D.N.I., o cualquier otro documento oficial que acredite su identidad.
- Fotocopia documentación acreditativa de la titulación académica exigida.
- Currículum Vitae y documentación que acredite de modo fehaciente la experiencia profesional y docente, así como los méritos alegados, conforme a lo establecido en la base cuarta y quinta de las bases.
- Informe de vida laboral o certificación de la experiencia profesional.

El abajo firmante solicita ser admitido al proceso selectivo para la contratación de DOCENTE/TUROR para la impartición de los módulos formativos y el módulo de prácticas profesionales no laborales del Certificado de profesionalidad de COCINA con número de expediente AC-2019-2470, dividido de la siguiente forma (marcar lo que proceda):

- DOCENTE 1**, para la impartición de los siguientes módulos formativos:
  - **MF0711\_2 Seguridad e higiene y protección ambiental en hostelería (60 horas)**
  - **MF0259\_2 Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento (22 horas)**
  - **MF0261\_2 Técnicas culinarias (42 horas)**
    - UF0066: Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos (15h)
    - UF0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos (12 horas)
    - UF0068: Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza (15 horas)
    - UF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales (8 horas)
  - **MF0262\_2 Productos culinarios (28 horas)**
    - UF0070: Cocina creativa o de autor (14 horas)
    - UF0071: Cocina española e internacional (14 horas)
  - **MP0017**. Módulo de prácticas profesionales no laborales de cocina (80 horas).



- **DOCENTE 2**, para la impartición de los siguientes módulos formativos:
- **MF0260\_2 Preelaboración y conservación de alimentos (190 horas)**
    - UF0063: Preelaboración y conservación de vegetales y setas (60 horas)
    - UF0064: Preelaboración y conservación de pescados, crustáceos y moluscos (60 horas)
    - UF0065: Preelaboración y conservación de carnes, aves y caza (70 horas)
  - **MF0259\_2 Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento (48 horas)**
  - **MF0261\_2 Técnicas culinarias (190 horas)**
    - UF0066: Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos (55h)
    - UF0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos (48 horas)
    - UF0068: Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza (55 horas)
    - UF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales (32 horas)
  - **MF0262\_2 Productos culinarios (142 horas)**
    - UF0070: Cocina creativa o de autor (16 horas)
    - UF0071: Cocina española e internacional (66 horas)
    - UF0072: Decoración y exposición de platos (60 horas)

y DECLARA que son ciertos los datos consignados en ella, y que reúne las condiciones exigidas para su participación señaladas en la convocatoria anteriormente citada, comprometiéndose a probar documentalmente todos los datos que figuran en esta solicitud.

En \_\_\_\_\_ a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2020.

## **INSTITUTO DE TURISMO DE LA REGION DE MURCIA**

**Avda. Juana Jugán, 2 (Edificio CCT) 30006 – Murcia**

A los efectos que dispone la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal y el reglamento 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril, se le informa que sus datos personales, obtenidos mediante la cumplimentación de esta solicitud, van a ser incorporados para su tratamiento en un fichero telemático titularidad del Instituto de Turismo de la Región de Murcia (ITREM). Asimismo se le informa que la recogida y tratamiento de dichos datos, tienen como única finalidad la gestión del procedimiento selectivo solicitado, pudiendo ejercitar los derechos a transparencia, información, acceso, rectificación, supresión o derecho al olvido, limitación del tratamiento, portabilidad y oposición mediante escrito dirigido al ITREM.