

ANEXO I MODELO DE SOLICITUD

1º APELLIDO _____	2º APELLIDO _____
NOMBRE _____	DNI _____
DIRECCIÓN _____	Nº _____ PISO _____ CP _____
LOCALIDAD _____	PROVINCIA _____ PAIS _____
TLF _____	FECHA DE NACIMIENTO _____ NACIONALIDAD _____
EMAIL _____	

- 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 si corresponde, del módulo de prácticas profesionales no laborales del Certificado de Profesionalidad de **COCINA con número de expediente AC-2020-2848**, dividido de la siguiente forma (marcar lo que proceda):

- DOCENTE 1**, para la impartición de **95 horas** 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 (15 horas)**
 - **MF0261_2 Técnicas culinarias (20 horas)**
 - o UF0066: Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres secas, pastas, arroces y huevos (5h)
 - o UF0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos (5 horas)
 - o UF0068: Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza (5 horas)
 - o UF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales (5 horas)
- DOCENTE 2**, para la impartición de **465 horas** de los siguientes módulos formativos:
 - **MF0260_2 Praelaboración y conservación de alimentos (190 horas)**
 - **MF0259_2 Ofertas gastronómicas sencillas y sistemas de aprovisionamiento (55 horas)**
 - **MF0261_2 Técnicas culinarias (220 horas)**

o UF0066: Elaboraciones básicas y platos elementales con hortalizas, legumbres



secas, pastas, arroces y huevos (62h)

o UF0067: Elaboraciones básicas y platos elementales con pescados, crustáceos y moluscos (52 horas)

o UF0068: Elaboraciones básicas y platos elementales con carnes, aves y caza (62 horas)

o UF0069: Elaboraciones básicas de repostería y postres elementales (32 horas).

□ **DOCENTE 3**, para la impartición de **170 horas** del siguiente módulo formativo y módulo de prácticas:

▪ **MF0262_2 Productos culinarios (170 horas)**

▪ **MP0017. Módulo de prácticas profesionales no laborales de cocina (80 horas).**

En _____ a _____ de _____ de 2021.

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.