

## ANEXO I MODELO DE SOLICITUD

### CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD DE DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA

#### MODALIDAD TELEFORMACIÓN

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, (ordenados según establece la tabla de méritos) conforme a lo establecido en la base séptima.
- Informe de vida laboral o certificación de la experiencia profesional.

El abajo firmante solicita ser admitido al proceso selectivo para la contratación de DOCENTE/TUTOR para la impartición de los módulos formativos en modalidad de teleformación y el módulo de prácticas profesionales no laborales del **Certificado de profesionalidad de DIRECCIÓN Y PRODUCCIÓN EN COCINA** con número de expediente **AC-2023-3155**, dividido de la siguiente forma (marcar lo que proceda):

**DOCENTE 1:** para la impartición de **60 horas** correspondientes al siguiente módulo formativo:

**-MF0711\_2 Seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería (60 h.)**

**DOCENTE 2:** para la impartición de **310 horas** correspondientes a los siguientes módulos formativos:

**-MF1060\_3 Cocina creativa y de autor (80 h.)**

**-MF1061\_3 Procesos de repostería (150 h.)**

- UF1361: Preparación de masas y elaboraciones complementarias múltiples de repostería.
- UF1362: Realización de decoraciones de repostería y expositores.
- UF1363 Aplicación de los métodos de conservación y regeneración de los preparados de repostería.

**-MF1063\_3 Ofertas gastronómicas (80 h.).**

**DOCENTE 3:** para la impartición de **380 horas** correspondientes a los siguientes módulos formativos:

**-MF1059\_3 Elaboración culinaria (230 h.)**

- UF1358 Desarrollo y supervisión del aprovisionamiento de géneros y mise en place. (60 h.)
- UF1359 Control de elaboraciones culinarias básicas y complejas (90 h.)
- UF1360 Supervisión en el desarrollo de las preparaciones culinarias hasta su finalización (80 h.)

**-MF1062\_3 Cata de alimentos en hostelería (60 h.).**

**-MF1066\_3 Administración de cocina (90 h.)**

**DOCENTE 4:** para la impartición de **90 horas** correspondiente al siguiente módulo formativo:

**-MF1064\_3 Aprovisionamiento en restauración (90 h.)**

**-MP0017: Módulo de prácticas profesionales no laborales.**

**DOCENTE 5:** para la impartición de **190 horas** correspondiente a los siguientes módulos formativos:

**-MF1058\_3 Tratamiento de géneros culinarios (110 h.)**

- UF1355: Supervisión de las operaciones preliminares o técnicas de manipulación (50 h.).
- UF1356: Control de la conservación de los alimentos para el consumo y distribución comercial (30 h.).
- UF1357: Regeneración óptima de los alimentos.

**-MF1065\_3 Organización de procesos de cocina (80 h.).**

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

En ..... a ..... de ..... de 2023.

Fdo. ....

(El solicitante)

**AL INSTITUTO DE TURISMO DE LA REGION DE MURCIA Avda. Juana Jugán, 2 (Edificio CCT)  
30006 – Murcia**

A los efectos que dispone la Ley Orgánica 3/2018, de 5 de diciembre, de Protección de Datos Personales y Garantía de los Derechos Digitales y al 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.