



HOTELERIA I TURISME (HOT)

CATÀLEG NACIONAL DE QUALIFICACIONS PROFESSIONALS			FORMACIÓ PROFESSIONAL PER A L'OCUPACIÓ (FPO)		FORMACIÓ PROFESSIONAL DEL SISTEMA EDUCATIU (FP)		
QUALIFICACIÓ PROFESSIONAL (QP)	CODI QP	EQUIVALÈNCIA UC ACTUALITZADA - UC SUPRIMIDA	CERTIFICAT PROFESSIONAL (CP)	CODI CP	CICLES FORMATIUS QUE INCLOUEN MÒDULS PROFESSIONALS CONVALIDABLES AMB UNITATS DE COMPETÈNCIA DE LA QUALIFICACIÓ PROFESSIONAL	CODI FP (Illes Balears)	CORRESPONDÈNCIA MÒDULS PROFESSIONALS (FP) - UNITATS DE COMPETÈNCIA DE LA QUALIFICACIÓ PROFESSIONAL (QP)
INCUAL Família Professional			TODO FP Certificats de Professionalitat		TODO FP Títols LOE		
NIVELL 1	Operacions Bàsiques de Cuina	HOT091_1	Operacions Bàsiques de Cuina	HOTR0108			
	Operacions Bàsiques de Restaurant i Bar	HOT092_1	Operacions Bàsiques de Restaurant i Bar	HOTR0208			
	Operacions Bàsiques de Pisos en Allotjaments	HOT222_1	Operacions Bàsiques de Pisos en Allotjaments	HOTA0108			
	Operacions Bàsiques de Servei d'Àpats	HOT325_1	Operacions Bàsiques de Servei d'Àpats	HOTR0308			
	Operacions Bàsiques de Pastisseria	HOT414_1	Operacions Bàsiques de Pastisseria	HOTR0109			
	Operacions per al Joc en Establiments de Bingo	HOT540_1	Operacions per al Joc en Establiments de Bingo	HOTJ0111			

NIVELL 2

Cuina	HOT093_2		Cuina	HOTR0408	Tècnic en Cuina i Gastronomia	HOT21	Annexos V A) i V B) del RD 1396/2007, de 29 d'octubre
					Tècnic en Serveis de Restauració	HOT22	Annexos V A) i V B) del RD 1690/2007, de 14 de desembre
					Tècnic en Comercialització de Productes Alimentaris	HOT23	Annexos V A) i V B) del RD 189/2018, de 6 d'abril
COM22							
Rebosteria	HOT223_2		Rebosteria	HOTR0509	Tècnic en Cuina i Gastronomia	HOT21	Annexos V A) i V B) del RD 1396/2007, de 29 d'octubre
					Tècnic en Serveis de Restauració	HOT22	Annexos V A) i V B) del RD 1690/2007, de 14 de desembre
					Tècnic en Forneria, Rebosteria i Confiteria	INA21	Annexos V A) i V B) del RD 1399/2007, de 29 d'octubre
Allotjament Rural	HOT326_2		Allotjament Rural	HOTU0109			
Serveis de Bar i Cafeteria Descatalogada	HOT327_2	EQUIVALÈNCIA UC ACTUALITZADA					
Serveis de Restaurant Descatalogada	HOT328_2	EQUIVALÈNCIA UC ACTUALITZADA					
Activitats per al Joc en Taules de Casinos	HOT541_2		Activitats per al Joc en Taules de Casinos	HOTJ0110			
Guarda de Refugis i Albergos de Muntanya	HOT653_2		Guarda de Refugis i Albergos de Muntanya	HOTU0111			
Atenció a Passatgers en Transport Ferroviari	HOT654_2		Atenció a Passatgers en Transport Ferroviari	HOT0112			
Serveis de Restaurant, Bar i Cafeteria	HOT679_2	EQUIVALÈNCIA UC ACTUALITZADA	Serveis de Bar i Cafeteria	HOTR0508	Tècnic en Serveis de Restauració	HOT22	Annexos V A) i V B) del RD 1690/2007, de 14 de desembre
			Serveis de Restaurant	HOTR0608	Tècnic Superior en Direcció de Serveis de Restauració	HOT35	Annexos V A) i V B) del RD 688/2010, de 20 de maig
Prestació de serveis d'organització a esdeveniments	HOT712_2						
Pesca – turisme	HOT788_2						

NIVELL 3	Recepció	HOT094_3		Recepció en Allotjaments	HOTA0308	Tècnic Superior en Gestió d'Allotjaments Turístics	HOT31	Annexos V A) y V B) del RD 1686/2007, de 14 de diciembre
	Venda de Serveis i Productes Turístics <i>Descatalogada</i>	HOT095_3	EQUIVALÈNCIA UC ACTUALITZADA					
	Creació i Gestió de Viatges Combinats i Esdeveniments <i>Descatalogada</i>	HOT330_3	EQUIVALÈNCIA UC ACTUALITZADA					
	Direcció en Restauració <i>Descatalogada</i>	HOT331_3	EQUIVALÈNCIA UC ACTUALITZADA					
	Direcció i Producció en Cuina	HOT332_3		Direcció i Producció en Cuina	HOTR0110	Tècnic Superior en Direcció de Cuina	HOT34	Annexos V A) i V B) del RD 687/2010, de 20 de maig
						Tècnic Superior en Direcció de Serveis de Restauració	HOT35	Annexos V A) i V B) del RD 688/2010, de 20 de maig
	Gestió de Pisos i Neteja en Allotjaments	HOT333_3		Gestió de Pisos i Neteja en Allotjaments	HOTA0208	Tècnic Superior en Gestió d'Allotjaments Turístics	HOT31	Annexos V A) i V B) del RD 1686/2007, de 14 de diciembre
	Gestió de Processos de Servei en Restauració <i>Descatalogada</i>	HOT334_3	EQUIVALÈNCIA UC ACTUALITZADA					
	Guia de Turisme	HOT335_3				Tècnic Superior en Agències de Viatges i Gestió d'Esdeveniments	HOT32	Annexos V A) i V B) del RD 1254/2009, de 24 de juliol
						Tècnic Superior en Guia, Informació i Assistències Turístiques	HOT33	Annexos V A) i V B) del RD 1255/2009, de 24 de juliol
	Promoció Turística Local i Informació al Visitant	HOT336_3		Promoció Turística Local i Informació al Visitant	HOTI0108	Tècnic Superior en Agències de Viatges i Gestió d'Esdeveniments	HOT32	Annexos V A) i V B) del RD 1254/2009, de 24 de juliol
						Tècnic Superior en Guia, Informació i Assistències Turístiques	HOT33	Annexos V A) i V B) del RD 1255/2009, de 24 de juliol

NIVELL 3	Vins, altres begudes i productes selectes propis de sumilleria	HOT337_3		Sumilleria	HOTR0209	Tècnic Superior en Direcció de Serveis de Restauració	HOT35	Annexos V A) i V B) del RD 688/2010, de 20 de maig
	Direcció i Producció en Pastisseria	HOT542_3		Direcció i Producció en Pastisseria	HOTR0210			
	Gestió de Processos en Serveis de Restauració	HOT680_3		Gestió de Processos en Serveis de Restauració	HOTR0409	Tècnic Superior en Direcció de Serveis de Restauració	HOT35	Annexos V A) i V B) del RD 688/2010, de 20 de maig
	Apiturisme	HOT741_3						
	Atenció al passatge en transport marítim i fluvial	HOT742_3						
	Ecoturisme	HOT743_3						
	Enoturisme	HOT744_3						
	Micoturisme	HOT745_3						
	Gestió de Productes Turístics	HOT772_3	EQUIVALÈNCIA UC ACTUALITZADA	Venda de Serveis i Productes Turístics	HOTG0208	Tècnic Superior en Agències de Viatges i Gestió d'Esdeveniments	HOT32	Annexos V A) i V B) del RD 1254/2009, de 24 de juliol
				Creació i gestió de viatges combinats i esdeveniments	HOTG0108	Tècnic Superior en Guia, Informació i Assistències Turístiques	HOT33	Annexos V A) i V B) del RD 1255/2009, de 24 de juliol
	Atenció a viatgers amb transport ferroviari	HOT798_3	EQUIVALÈNCIA UC ACTUALITZADA					

Cicles formatius de la formació professional del sistema educatiu que s'imparteixen a centres de les Illes Balears durant el curs 2023-2024

Per a més informació sobre la titularitat dels centres educatius (públics, concertats o privats) i la modalitat de l'ensenyament (presencial, dual i a distància) consultau el web <http://www.caib.es/sites/fp/>

ANEXO V A)	
Correspondencia de las unidades de competencia acreditadas de acuerdo a lo establecido en el Artículo 8 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, con los módulos profesionales para su convalidación	
Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC1098_3: Definir y planificar procesos de servicio en restauración. UC1104_3: Gestionar departamentos de servicio de restauración. UC1105_3: Aplicar las normas de protocolo en restauración.	0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración
UC1103_3: Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración. UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos. UC1110_3: Realizar los procesos de servicio especializado de vinos.	0510. Procesos de servicios en restaurante.
UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas. UC1106_3: Catar vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.	0509. Procesos de servicios en bar-cafetería.
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. UC1100_3: Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.	0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.
UC1107_3: Diseñar ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos. UC1108_3: Realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas. UC1109_3: Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha.	0511. Sumillería.
UC1111_2: Comunicarse en una lengua extranjera, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.	0180. Segunda lengua extranjera (*).
UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración. UC1062_3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería	0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.
UC1097_3 Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.	0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.
UC1099_3: Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración. UC1101_3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración. UC1063_3: Diseñar ofertas gastronómicas.	0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.
UC1051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.	0179. Inglés (*).
(*) Podrá convalidarse de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 66.4 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educaci	