

ANVERSO ANEXO I

JUNTA DE ANDALUCÍA

**CONSEJERÍA DE EDUCACIÓN
CONSEJERÍA DE EMPLEO**

CÓDIGO IDENTIFICATIVO

Nº REGISTRO, FECHA Y HORA

SOLICITUD

**ADMISIÓN AL PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE COMPETENCIAS PROFESIONALES
ADQUIRIDAS A TRAVÉS DE LA EXPERIENCIA LABORAL O VÍAS NO FORMALES DE FORMACIÓN**

Orden de de de (BOJA nº de fecha)

1 DATOS PERSONALES	
APELLIDOS Y NOMBRE	DNI/PASAPORTE O EQUIVALENTE
FECHA DE NACIMIENTO	NACIONALIDAD
SEXO <input type="checkbox"/> VARÓN <input type="checkbox"/> MUJER	
DOMICILIO SOCIAL: CALLE, PLAZA O AVENIDA Y NÚMERO	
LOCALIDAD	PROVINCIA
	C. POSTAL
TELÉFONO/S DE CONTACTO	CORREO ELECTRÓNICO

2 SOLICITUD DE INSCRIPCIÓN	
FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO	
TÍTULO: TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA	
CERTIFICADO DE PROFESIONALIDAD: COCINA	
UNIDADES DE COMPETENCIA	
CÓDIGOS	DENOMINACIÓN
<input type="checkbox"/> UC0259_2	Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos
<input type="checkbox"/> UC0260_2	Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.
<input type="checkbox"/> UC0261_2	Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.
<input type="checkbox"/> UC0262_2	Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.
<input type="checkbox"/> UC0709_2	Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
<input type="checkbox"/> UC0306_2	Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
<input type="checkbox"/> UC0710_2	Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
<input type="checkbox"/> UC0711_2	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambientales en hostelería
<input type="checkbox"/> UC0036_2	Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.
<input type="checkbox"/> UC0310_2	Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.



3 SITUACIÓN ACTUAL	
ÁMBITO PROFESIONAL	
<input type="checkbox"/> Ocupado. Empresa:	<input type="checkbox"/> Desempleado. Desde (fecha):
ÁMBITO FORMATIVO	
Horas de Formación:	Año:
Horas de Formación:	Año:
Horas de Formación:	Año:

REVERSO ANEXO I

4	SOLICITUD, DECLARACIÓN, LUGAR, FECHA Y FIRMA
<p>La persona abajo firmante DECLARA, bajo su expresa responsabilidad, que son ciertos cuantos datos figuran en la presente solicitud, así como en la documentación adjunta, y que no está matriculado en el ciclo formativo correspondiente al título de Técnico en Cocina y Gastronomía ni en el certificado de profesionalidad de Cocina en el momento de presentar la solicitud de admisión.</p> <p>Se COMPROMETE a cumplir las obligaciones establecidas en la presente Orden y SOLICITA la admisión al procedimiento de evaluación y acreditación de competencias profesionales</p> <p style="text-align: center;">En a de de</p> <p style="text-align: center;">LA PERSONA SOLICITANTE</p> <p style="text-align: right;">Fdo.:</p>	

SR/A. DIRECTOR/A DEL INSTITUTO ANDALUZ DE CUALIFICACIONES PROFESIONALES.

<p>PROTECCIÓN DE DATOS</p> <p>En cumplimiento de lo dispuesto en la Ley Orgánica 15/1999, de 13 de diciembre, de Protección de Datos de Carácter Personal, la Consejería de Educación le informa que los datos personales obtenidos mediante la cumplimentación de este documento/impreso/formulario y demás que se adjuntan van a ser incorporados, para su tratamiento, en un fichero automatizado. Asimismo, se le informa que la recogida y tratamiento de dichos datos tienen como finalidad la tramitación de la solicitud.</p> <p>De acuerdo con lo previsto en la citada Ley Orgánica, puede ejercitar los derechos de acceso, rectificación, cancelación y oposición dirigiendo un escrito al Instituto Andaluz de Cualificaciones Profesionales.</p>

001611D