



<b>01</b>	<b>ÍNDICE</b>
<b>03</b>	<b>INFORMACIÓN GENERAL</b>
<b>04</b>	1 / Concepto y fines del procedimiento
<b>06</b>	2 / Fases del procedimiento
<b>06</b>	2.1 / Inscripción
<b>09</b>	2.2 / Asesoramiento
<b>09</b>	2.3 / Evaluación de la competencia profesional
<b>10</b>	2.4 / Acreditación y registro de la competencia profesional
<b>11</b>	Esquema 1
<b>12</b>	Esquema 2
<b>13</b>	3 / Derechos y obligaciones del participante
<b>14</b>	4 / Acceso al procedimiento: requisitos de participación y documentación justificativa
<b>17</b>	5 / Efectos de las acreditaciones obtenidas
<b>17</b>	6 / Plan de formación
<b>18</b>	<b>INFORMACIÓN ESPECÍFICA</b>
<b>19</b>	Contenidos relativos a una convocatoria específica
<b>20</b>	<b>GLOSARIO DE TÉRMINOS</b>
	<b>EJEMPLOS DE:</b>
<b>30</b>	/ Cualificación profesional
<b>32</b>	/ Unidad de competencia
<b>34</b>	/ Módulo formativo
<b>39</b>	<b>CASO PRÁCTICO: CUALIFICACIÓN COCINA</b>