

## HOT\_C\_001\_4B - Cocina

Real Decreto 213/2025, de 18 de marzo

**Pendiente de horas.** Las horas FOAP/CONSORCI están pendientes de asignar por las comunidades autónomas. Se muestra el reparto recomendado en el R.D.

Módulo certificado	Horas módulo	Acreditación parcial de la competencia	Horas R.D. recomendadas
0031: Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	100	HOT_A_0031_01: Limpieza y desinfección de utillaje, equipos e instalaciones para la elaboración de alimentos	10
		HOT_A_0031_02: Buenas prácticas de higiene en RA2. Mantiene Buenas Prácticas Higiénicas evaluando los peligros	20
		HOT_A_0031_03: Buenas prácticas de manipulación de los alimentos	20
		HOT_A_0031_04: Sistemas de autocontrol y trazabilidad en la elaboración de alimentos	20
		HOT_A_0031_05: Optimización de los recursos para la elaboración de alimentos	15
		HOT_A_0031_06: Segregación de los residuos generados en la elaboración de alimentos	15
0046: Preelaboración y conservación de alimentos	290	HOT_A_0046_01: Recepción de materias primas	40
		HOT_A_0046_02: Tratamiento de la documentación asociada	40
		HOT_A_0046_03: Preparación maquinaria y utillaje	40
		HOT_A_0046_04: Preelaboración de alimentos	70
		HOT_A_0046_05: Regeneración de alimentos	60
		HOT_A_0046_06: Conservación de alimentos	40
0047: Técnicas culinarias	300	HOT_A_0047_01: Técnicas de cocción	40
		HOT_A_0047_02: Elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones	45
		HOT_A_0047_03: Elaboraciones culinarias elementales	60
		HOT_A_0047_04: Elaboración de guarniciones y elementos de decoración	50
		HOT_A_0047_05: Acabados y presentaciones culinarias	40
		HOT_A_0047_06: Servicio de cocina, «Pase»	65
1782: Prevención de riesgos laborales	30		30

Módulo certificado	Horas módulo	Acreditación parcial de la competencia	Horas R.D. recomendadas
<b>Duración total certificado</b>	<b>720</b>	<b>Total horas recomendadas R.D.</b>	<b>720</b>

Acebido · Generado el 29/05/2026 · [acebido.com/certificados.php?familia=HOT](http://acebido.com/certificados.php?familia=HOT)