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
Duración total certificado	**720**	**Total horas recomendadas R.D.**	**720**