

HOT_C_003_4B - Cocina gastronómica

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 |
| 0045: Ofertas gastronómicas | 100 | HOT_A_0045_01: Clasificación de empresas de restauración | 15 |
| | | HOT_A_0045_02: Propiedades dietéticas y nutricionales básicas | 35 |
| | | HOT_A_0045_03: Determinación de ofertas gastronómicas | 20 |
| | | HOT_A_0045_04: Cálculo de costes globales de la oferta y sus variables | 30 |
| 0048: Productos culinarios | 290 | HOT_A_0048_01: Organización de los procesos productivos y de servicio en cocina | 40 |
| | | HOT_A_0048_02: Elaboración de productos culinarios con técnicas tradicionales o avanzadas | 120 |
| | | HOT_A_0048_03: Elaboración de nuevos productos culinarios y evaluación de las propuestas | 65 |
| | | HOT_A_0048_04: Elaboración de platos para distintos colectivos y necesidades alimenticias específicas | 65 |
| 1782: Prevención de riesgos laborales | 30 | | 30 |
| Duración total certificado | 520 | Total horas recomendadas R.D. | 520 |