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**