

HOT_C_010_5B · Procesos productivos en 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
0496: Control del aprovisionamiento de materias primas	70	<i>HOT_A_0496_01: Selección de materias primas en restauración</i>	20
		<i>HOT_A_0496_02: Recepción de materias primas en restauración</i>	15
		<i>HOT_A_0496_03: Almacenamiento y conservación de materias primas en restauración</i>	15
		<i>HOT_A_0496_04: Control de existencias en restauración</i>	20
0497: Procesos de preelaboración y conservación en cocina	260	<i>HOT_A_0497_01: Preparación de la zona de preelaboración</i>	65
		<i>HOT_A_0497_02: Determinación de métodos de envasado y conservación</i>	60
		<i>HOT_A_0497_03: Regeneración de materias primas en cocina</i>	60
		<i>HOT_A_0497_04: Planificación de procesos de preelaboración</i>	75
0499: Procesos de elaboración culinaria	260	<i>HOT_A_0499_01: Organización de procesos elaboración culinaria</i>	40
		<i>HOT_A_0499_02: Aplicación de técnicas de cocción</i>	65
		<i>HOT_A_0499_03: Elaboración de productos culinarios básicos</i>	75
		<i>HOT_A_0499_04: Presentación de elaboraciones culinarias</i>	40
		<i>HOT_A_0499_05: Servicio en cocina</i>	40
0501: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias	100	<i>HOT_A_0501_01: Identificación de sistemas de gestión de la calidad</i>	15
		<i>HOT_A_0501_02: Aplicación de normas de calidad en restauración</i>	15
		<i>HOT_A_0501_03: Supervisión de la limpieza y desinfección en restauración</i>	15
		<i>HOT_A_0501_04: Verificación de prácticas</i>	20

Módulo certificado	Horas módulo	Acreditación parcial de la competencia	Horas R.D. recomendadas
<i>HOT_A_0501_05: Aplicación de sistemas de autocontrol basados en APPCC</i>	25		
<i>HOT_A_0501_06: Control de la gestión ambiental en restauración</i>	10		
0179: Inglés profesional (GS)	70	<i>HOT_A_0179_01: Comprensión de discursos orales de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa</i>	15
		<i>HOT_A_0179_02: Comprensión de mensajes escritos de carácter cotidiano y profesional en lengua inglesa</i>	15
		<i>HOT_A_0179_03: Producción de mensajes orales RA3. Produce mensajes orales claros y bien estructurados, analizando el</i>	15
		<i>HOT_A_0179_04: Elaboración de textos escritos cotidianos y profesionales en lengua inglesa</i>	15
		<i>HOT_A_0179_05: Aplicación de normas socioculturales y protocolarias del país de la lengua inglesa</i>	10
1782: Prevención de riesgos laborales	30		30
Duración total certificado	790	Total horas recomendadas R.D.	790