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

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