

## HOT\_C\_013\_5B - Sumillería

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
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
0501: Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria	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
		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
0502: Gastronomía y nutrición	100		100
0509: Procesos de servicios en bar-cafetería	230	HOT_A_0509_01: Determinación de tipos de servicios	20
		HOT_A_0509_02: Coordinación de operaciones de puesta a punto y montaje de servicios	20
		HOT_A_0509_03: Selección de bebidas	50
		HOT_A_0509_04: Preparación y servicio de bebidas	70
		HOT_A_0509_05: Preparación y servicio de alimentos en bares/cafeterías	70
0511: Sumillería	160	HOT_A_0511_01: Selección de vinos	15

Módulo certificado	Horas módulo	Acreditación parcial de la competencia	Horas R.D. recomendadas
<i>HOT_A_0511_02: Gestión y control de la bodega</i>	15		
<i>HOT_A_0511_03: Diseño de oferta de vinos y bebidas de aperitivos y sobremesa</i>	20		
<i>HOT_A_0511_04: Dirección de la puesta a punto de útiles y equipos para el servicio de vinos y bebidas</i>	25		
<i>HOT_A_0511_05: Realización de catas de vinos y RA5. Realiza catas de vinos y otras bebidas reconociendo y analizando</i>	60		
<i>HOT_A_0511_06: Control del servicio de vinos y otras bebidas</i>	25		
<b>1782: Prevención de riesgos laborales</b>	30		<b>30</b>
<b>Duración total certificado</b>	<b>690</b>	<b>Total horas recomendadas R.D.</b>	<b>690</b>