

III. Otras Resoluciones

Consejería de Educación, Formación Profesional, Actividad Física y Deportes

- 748** *Viceconsejería de Formación Profesional y Cualificaciones Profesionales.- Resolución de 25 de febrero de 2026, por la que se establece la distribución horaria y estructura modular de los Grados C (Certificados Profesionales) y sus correspondientes Grados B (Certificados de Competencia), de niveles 2 y 3, de la familia profesional de Hostelería y Turismo, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias.*

La Ley Orgánica 3/2022, de 31 de marzo, de ordenación e integración de la Formación Profesional, establece en su artículo 5.1 y en los apartados a) y b) de su artículo 5.3 que el Sistema de Formación Profesional se configura como un conjunto articulado de actuaciones orientadas a la identificación de las competencias profesionales demandadas por el mercado laboral, a la garantía de una oferta formativa adecuada, a la adquisición de la correspondiente formación o, en su caso, al reconocimiento de dichas competencias, así como a la prestación de un servicio de orientación y acompañamiento profesional que permita el diseño de itinerarios formativos individuales y colectivos. Dicho sistema se organiza conforme a un modelo basado en itinerarios formativos que facilitan la progresión en la formación, estructurado en una doble escala: cinco Grados ascendentes (A, B, C, D y E) y tres niveles de competencia profesional (1, 2 y 3), de acuerdo con el Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales.

Por su parte, el Real Decreto 659/2023, de 18 de julio, por el que se desarrolla la ordenación del Sistema de Formación Profesional, regula en su artículo 4 la organización de las distintas ofertas formativas que integran dicho sistema, estableciendo el marco general para su implantación y desarrollo por las administraciones competentes.

En este contexto normativo, y con el fin de garantizar una implantación homogénea, coherente y adaptada a las necesidades del tejido productivo y de los centros del Sistema de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma de Canarias, resulta necesario concretar la distribución horaria y la estructura modular de los Grados C y de sus correspondientes Grados B, como paso previo al dictado de las instrucciones necesarias para su efectiva puesta en funcionamiento.

A tal efecto y de conformidad con los siguientes

ANTECEDENTES DE HECHO

Primero.- El 11 de abril de 2025 se publicó el Real Decreto 213/2025, de 18 de marzo, por el que se regulan aspectos específicos de los Grados A, B y C de Formación Profesional para la familia profesional de Hostelería y Turismo.

Segundo.- El artículo 14.1 del citado Real Decreto dispone que las administraciones competentes deberán determinar la duración de los Grados A, B y C vinculados a Grados D de los que tuvieran desarrollo autonómico, estableciendo la misma duración horaria para cada módulo profesional en el ámbito autonómico, con independencia del grado en el que se integren.

Asimismo, el artículo 14.5 determina que, cuando un Grado C incorpore un módulo profesional no incluido en el currículo básico del Grado D, su duración será la fijada para el ámbito de gestión del Ministerio de Educación, Formación Profesional y Deportes.

Tercero.- Tras la entrada en vigor de los Reales Decretos que regulan los aspectos específicos de los Grados A, B y C, y como consecuencia del proceso progresivo de implantación de estas enseñanzas, se ha evidenciado la necesidad de desarrollar los currículos de los nuevos Grados C y Grados B, con el objeto de asegurar su adecuada adaptación a las características de los sectores productivos implicados y a las necesidades organizativas de los centros que impartan ofertas del sistema de formación profesional.

Cuarto.- En este marco, se considera imprescindible definir la distribución horaria y la estructura modular de los Grados C y sus correspondientes Grados B de niveles 2 y 3 de las familias profesionales señaladas, en el ámbito territorial de la Comunidad Autónoma de Canarias.

A los antecedentes expuestos les son de aplicación los siguientes

FUNDAMENTOS DE DERECHO

Primero.- La Ley Orgánica 1/2018, de 5 de noviembre, de reforma del Estatuto de Autonomía de Canarias, en su artículo 133.1, establece que “Corresponde a la Comunidad Autónoma de Canarias la competencia de desarrollo legislativo y de ejecución, en materia de enseñanza no universitaria, con relación a las enseñanzas obligatorias y no obligatorias que conducen a la obtención de un título académico o profesional con validez en todo el Estado (...)”. Dicha competencia comprende, asimismo, el establecimiento de los correspondientes planes de estudio y la ordenación curricular de las enseñanzas, de conformidad con lo previsto en el artículo 133.3.c) del citado texto legal.

Segundo.- La Ley 6/2014, de 25 de julio, Canaria de Educación no Universitaria, dispone en su artículo 33.3 que, de acuerdo con la normativa básica del Estado, una vez aprobado el Real Decreto correspondiente a un título de formación profesional y hasta que sea completado el currículo propio de la Comunidad Autónoma, dicho real decreto actuará como norma subsidiaria.

Tercero.- El Real Decreto 213/2025, de 18 de marzo, por el que se regulan aspectos específicos de los Grados A, B y C de Formación Profesional para la familia profesional de Hostelería y Turismo.

Cuarto.- El Real Decreto 69/2025, de 4 de febrero, por el que se desarrollan los elementos integrantes y los instrumentos de gestión del Sistema Nacional de Formación Profesional, y se modifica el Real Decreto 375/1999, de 5 de marzo, por el que se crea el Instituto Nacional de las Cualificaciones, establece en su artículo 12, relativo a la naturaleza del Catálogo Nacional de Ofertas de Formación Profesional, el marco estructural de dichas ofertas.

En particular, el apartado 2 dispone la organización de las ofertas del Sistema de Formación Profesional como dimensión vertical definitoria, estructurada de forma escalonada en una serie ascendente de Grados. Esta ordenación es descriptiva de la amplitud

de cada oferta formativa diseñada a partir del estándar de competencias profesionales de mayor nivel del Catálogo Nacional de Estándares de Competencias Profesionales.

Así mismo, en el punto 5 del citado artículo establece que todas las ofertas de Formación Profesional tendrán carácter acreditable y acumulable, permitiendo progresar en itinerarios de formación conducentes a otros de mayor grado.

Quinto.- El Decreto 84/2024, de 10 de junio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de la Consejería de Educación, Formación Profesional, Actividad Física y Deportes, atribuye a la Dirección General de Formación Profesional y Enseñanzas de Régimen Especial las competencias generales y específicas en materia de ordenación, implantación y desarrollo de las enseñanzas de formación profesional en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias.

Sexto.- Mediante Resolución de 30 de octubre de 2024, de la Dirección General de Formación Profesional y Enseñanzas de Régimen Especial, se dictaron instrucciones y orientaciones para la implantación y desarrollo de los Grados D y E, a partir del curso escolar 2024/2025, estableciéndose, asimismo, la distribución horaria y modular de dichos currículos en el ámbito autonómico de la Comunidad Autónoma de Canarias.

Séptimo.- Con fecha 27 de enero de 2026, se aprobó la Resolución de la Dirección General de Formación Profesional y Enseñanzas de Régimen Especial, por la que se amplía y modifica la Resolución de 30 de octubre de 2024, que dicta instrucciones y orientaciones para la implantación y desarrollo de los Grados de Formación D y E, a partir del curso escolar 2024/2025, y establece la distribución horaria y modular de los currículos, en el ámbito de la Comunidad Autónoma de Canarias.

En atención a lo anteriormente indicado, en ejercicio de las competencias atribuidas a la Viceconsejería de Formación Profesional y Cualificaciones Profesionales en el artículo 9, apartado 2, del Decreto 84/2024, de 10 de junio, por el que se aprueba el Reglamento Orgánico de la Consejería de Educación, Formación Profesional, Actividad Física y Deportes, y el desempeño de las funciones previstas en los artículos 11 y 20.1 del Decreto 212/1991, de 11 de septiembre, de organización de los Departamentos de la Administración Autonómica de Canarias,

RESUELVO:

Primero.- Aprobar la distribución horaria y la estructura modular de los Grados C (Certificados Profesionales) y sus correspondientes Grados B (Certificados de Competencia) de niveles 2 y 3 de la familia profesional de Hostelería y Turismo, en los términos recogidos en el anexo de la presente Resolución.

Segundo.- La distribución horaria y estructura modular establecida en la presente Resolución será de aplicación en todos los centros del Sistema de Formación Profesional de la Comunidad Autónoma de Canarias.

Tercero.- Facultar a la Dirección General de Formación Profesional y Enseñanzas de Régimen Especial para que, en el ámbito de sus competencias dentro del sistema educativo no universitario, dictamine cuantas resoluciones sean necesarias respecto a esta Resolución

y lleve a cabo la planificación de la oferta de los Grados C y B en los centros educativos públicos no universitarios de la Comunidad Autónoma de Canarias.

Cuarto.- Encomendar a la Inspección de Educación el asesoramiento a los equipos directivos de los centros del sistema educativo no universitario en aquellos aspectos específicos relacionados con la aplicación de la presente Resolución, así como la supervisión de su adecuado cumplimiento.

Quinto.- Ordenar la publicación de la presente Resolución en el Boletín Oficial de Canarias, así como en la página web de la Consejería de Educación, Formación Profesional, Actividad Física y Deportes, para su general conocimiento. Asimismo, se encomienda a los equipos directivos de los centros docentes que adopten las medidas oportunas para garantizar su difusión entre los distintos sectores de la comunidad educativa.

Contra la presente Resolución, que no pone fin a la vía administrativa, podrá interponerse recurso de alzada ante el Consejero de Educación, Formación Profesional, Actividad Física y Deportes, de conformidad con los artículos 121 y 122 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas, en el plazo de un mes, a partir del día siguiente al de su publicación en el Boletín Oficial de Canarias, sin perjuicio de cualquier otro que se estime procedente.

Las Palmas de Gran Canaria, a 25 de febrero de 2026.- El Viceconsejero de Formación Profesional y Cualificaciones Profesionales, Francisco Rodríguez Machado.

ANEXO**FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO****DISTRIBUCIÓN HORARIA Y ESTRUCTURA MODULAR DE LOS GRADOS C
(CERTIFICADOS PROFESIONALES) Y SUS CORRESPONDIENTES GRADOS B
(CERTIFICADOS DE COMPETENCIA) DE NIVELES 2 Y 3****Certificado profesional: Cocina.**

- **Código:** HOT_C_001_4B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico en Cocina y Gastronomía.
- **Nivel:** 2.

Código Real Decreto	MÓDULOS PROFESIONALES	Horas totales	Horas semanales (20 semanas)	Horas semanales (33 semanas)
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0031</i>	64	3	2
0046	Preelaboración y conservación de alimentos <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0046</i>	239	12	7
0047	Técnicas culinarias <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0047</i>	272	13	8
1782	Prevención de riesgos laborales	30	2	1
Duración		605	30	18
En régimen general la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 155 horas. En régimen intensivo la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 215 horas.				

Certificado profesional: Repostería en restauración.

- **Código:** HOT_C_002_4B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico en Cocina y Gastronomía.
- **Nivel:** 2.

Código Real Decreto	MÓDULOS PROFESIONALES	Horas totales	Horas semanales (22 semanas)	Horas semanales (33 semanas)
0026	Procesos básicos de pastelería y repostería <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0026</i>	205	9	6
0028	Postres en restauración <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0028</i>	237	11	7
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0031</i>	64	3	2
0045	Ofertas gastronómicas <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0045</i>	109	5	3
1782	Prevención de riesgos laborales	30	2	1
Duración		645	30	19
En régimen general la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 165 horas. En régimen intensivo la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 230 horas.				

Certificado profesional: Cocina gastronómica.

- **Código:** HOT_C_003_4B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico en Cocina y Gastronomía.
- **Nivel:** 2.

Código Real Decreto	MÓDULOS PROFESIONALES	Horas totales	Horas semanales (20 semanas)	Horas semanales (33 semanas)
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0031</i>	64	3	2
0045	Ofertas gastronómicas <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0045</i>	109	6	3
0048	Productos culinarios <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0048</i>	367	19	11
1782	Prevención de riesgos laborales	30	2	1
Duración		570	30	17
En régimen general la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 145 horas. En régimen intensivo la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 200 horas.				

Certificado profesional: Servicios en restaurante.

- **Código:** HOT_C_004_4B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico en Servicios en Restauración.
- **Nivel:** 2.

Código Real Decreto	MÓDULOS PROFESIONALES	Horas totales	Horas semanales (26 semanas)	Horas semanales (33 semanas)
0151	Operaciones básicas en restaurante <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0151</i>	300	11	9
0153	Servicios en restaurante y eventos especiales <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0153</i>	270	10	8
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0031</i>	74	3	2
0156	Inglés profesional (GM) <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0156</i>	96	4	3
1782	Prevención de riesgos laborales	30	2	1
Duración		770	30	23
En régimen general la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 195 horas. En régimen intensivo la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 270 horas.				

Certificado profesional: Servicio de vinos.

- **Código:** HOT_C_005_4B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico en Servicios en Restauración.
- **Nivel:** 2.

Código Real Decreto	MÓDULOS PROFESIONALES	Horas totales	Horas semanales (17 semanas)
0154	El vino y su servicio <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0154</i>	64	4
0045	Ofertas gastronómicas <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0045</i>	112	6
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0031</i>	74	4
0155	Técnicas de comunicación en restauración	74	4
0156	Inglés profesional (GM) <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0156</i>	96	6
1782	Prevención de riesgos laborales	30	2
Duración		450	26
En régimen general la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 115 horas. En régimen intensivo la formación en empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 160 horas.			

Certificado profesional: Servicios en bar y cafetería.

- **Código:** HOT_C_006_4B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico en Servicios en Restauración.
- **Nivel:** 2.

Código Real Decreto	MÓDULOS PROFESIONALES	Horas totales	Horas semanales (24 semanas)	Horas semanales (33 semanas)
0150	Operaciones básicas en bar-cafetería <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0150</i>	300	12	9
0152	Servicios en bar-cafetería <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0152</i>	205	9	6
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0031</i>	74	3	2
0156	Inglés profesional (GM) <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0156</i>	96	4	3
1782	Prevención de riesgos laborales	30	2	1
Duración		705	30	21
En régimen general la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 180 horas. En régimen intensivo la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 250 horas.				

Certificado profesional: Gestión del departamento de recepción y reservas en alojamientos.

- **Código:** HOT_C_001_5B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos.
- **Nivel:** 3.

Código Real Decreto	MÓDULOS PROFESIONALES	Horas totales	Horas semanales (22 semanas)	Horas semanales (33 semanas)
0172	Protocolo y relaciones públicas <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0172</i>	138	6	4
0174	Dirección de alojamientos turísticos <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0174</i>	202	9	6
0176	Recepción y reservas <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0176</i>	197	9	6
0179	Inglés profesional (GS) <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0179</i>	96	4	3
1782	Prevención de riesgos laborales	30	2	1
Duración		665	30	20
En régimen general la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 170 horas. En régimen intensivo la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 235 horas.				

Certificado profesional: Gestión del departamento de pisos en alojamientos.

- **Código:** HOT_C_002_5B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos.
- **Nivel:** 3.

Código Real Decreto	MÓDULOS PROFESIONALES	Horas totales	Horas semanales (24 semanas)	Horas semanales (33 semanas)
0172	Protocolo y relaciones públicas <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0172</i>	138	5	4
0174	Dirección de alojamientos turísticos <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0174</i>	202	9	7
0175	Gestión del departamento de pisos <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0175</i>	106	4	3
0177	Recursos humanos en el alojamiento <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0177</i>	138	6	4
0179	Inglés profesional (GS) <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0179</i>	96	4	3
1782	Prevención de riesgos laborales	30	2	1
Duración		710	30	22
En régimen general la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 180 horas. En régimen intensivo la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 250 horas.				

Certificado profesional: Comercial de alojamientos turísticos.

- **Código: HOT_C_003_5B.**
- **Título de Formación Profesional asociado: Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos.**
- **Nivel: 3.**

Código Real Decreto	MÓDULOS PROFESIONALES	Horas totales	Horas semanales (24 semanas)	Horas semanales (33 semanas)
0171	Estructura del mercado turístico <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0171</i>	138	5	4
0172	Protocolo y relaciones públicas <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0172</i>	138	5	4
0173	Marketing turístico <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0173</i>	168	7	5
0178	Comercialización de eventos <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0178</i>	170	7	5
0179	Inglés profesional (GS) <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0179</i>	96	4	3
1782	Prevención de riesgos laborales	30	2	1
Duración		740	30	22
En régimen general la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 185 horas. En régimen intensivo la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 260 horas.				

Certificado profesional: Viajes combinados.

- **Código: HOT_C_004_5B.**
- **Título de Formación Profesional asociado: Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos.**
- **Nivel: 3.**

Código Real Decreto	MÓDULOS PROFESIONALES	Horas totales	Horas semanales (20 semanas)	Horas semanales (33 semanas)
0173	Marketing turístico <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0173</i>	165	8	5
0383	Destinos turísticos	165	8	5
0397	Gestión de productos turísticos <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0397</i>	139	8	4
0179	Inglés profesional (GS) <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0179</i>	96	4	3

Código Real Decreto	MÓDULOS PROFESIONALES	Horas totales	Horas semanales (20 semanas)	Horas semanales (33 semanas)
1782	Prevención de riesgos laborales	30	2	1
Duración		595	30	18
En régimen general la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 150 horas. En régimen intensivo la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 210 horas.				

Certificado profesional: Organización de eventos turísticos.

- **Código:** HOT_C_005_5B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos.
- **Nivel:** 3.

Código Real Decreto	MÓDULOS PROFESIONALES	Horas totales	Horas semanales (24 semanas)	Horas semanales (33 semanas)
0171	Estructura del mercado turístico	138	5	4
0172	Protocolo y relaciones públicas <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0172</i>	138	5	4
0397	Gestión de productos turísticos <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0397</i>	138	5	4
0179	Inglés profesional (GS) <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0179</i>	96	4	3
0180	Segunda lengua extranjera <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0180</i>	205	9	6
1782	Prevención de riesgos laborales	30	2	1
Duración		745	30	22
En régimen general la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 190 horas. En régimen intensivo la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 265 horas.				

Certificado profesional: Agente de viajes.

- **Código:** HOT_C_006_5B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos.
- **Nivel:** 3.

Código Real Decreto	MÓDULOS PROFESIONALES	Horas totales	Horas semanales (33 semanas)
0383	Destinos turísticos	165	5
0398	Venta de servicios turísticos <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0398</i>	202	6
0399	Dirección de entidades de intermediación turística <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0399</i>	170	5

Código Real Decreto	MÓDULOS PROFESIONALES	Horas totales	Horas semanales (33 semanas)
0179	Inglés profesional (GS) <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0179</i>	96	3
0180	Segunda lengua extranjera <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0180</i>	202	6
1782	Prevención de riesgos laborales	30	1
Duración		865	26
En régimen general la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 220 horas. En régimen intensivo la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 305 horas.			

Certificado profesional: Guía y asistencia turísticas.

- **Código:** HOT_C_007_5B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas.
- **Nivel:** 3.

Código Real Decreto	MÓDULOS PROFESIONALES	Horas totales	Horas semanales (33 semanas)
0383	Destinos turísticos	165	5
0179	Inglés profesional (GS) <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0179</i>	96	3
0180	Segunda lengua extranjera <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0180</i>	204	6
0384	Recursos turísticos <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0384</i>	138	4
0386	Procesos de guía y asistencia turística <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0386</i>	202	6
1782	Prevención de riesgos laborales	30	1
Duración		835	25
En régimen general la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 210 horas. En régimen intensivo la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 295 horas.			

Certificado profesional: Promoción e información turística local.

- **Código:** HOT_C_008_5B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico Superior en Guía, Información y Asistencia Turísticas.
- **Nivel:** 3.

Código Real Decreto	MÓDULOS PROFESIONALES	Horas totales	Horas semanales (33 semanas)
0173	Marketing turístico <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0173</i>	165	5

Código Real Decreto	MÓDULOS PROFESIONALES	Horas totales	Horas semanales (33 semanas)
0179	Inglés profesional (GS) <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0179</i>	96	3
0180	Segunda lengua extranjera <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0180</i>	203	6
0384	Recursos turísticos <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0384</i>	138	4
0385	Servicios de información turística	138	4
0387	Diseño de productos turísticos <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0387</i>	170	5
1782	Prevención de riesgos laborales	30	1
Duración		940	28
En régimen general la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 235 horas. En régimen intensivo la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 330 horas.			

Certificado profesional: Organización de la producción en cocina.

- **Código:** HOT_C_009_5B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- **Nivel:** 3.

Código Real Decreto	MÓDULOS PROFESIONALES	Horas totales	Horas semanales (24 semanas)	Horas semanales (33 semanas)
0500	Gestión de la producción en cocina <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0500</i>	273	10	8
0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0501</i>	109	4	3
0502	Gastronomía y nutrición	64	3	2
0503	Gestión administrativa y comercial en restauración <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0503</i>	109	4	3
0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0504</i>	64	3	2
0179	Inglés profesional (GS) <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0179</i>	96	4	3
1782	Prevención de riesgos laborales	30	2	1
Duración		745	30	22
En régimen general la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 190 horas. En régimen intensivo la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 265 horas.				

Certificado profesional: Procesos productivos en cocina.

- **Código:** HOT_C_010_5B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- **Nivel:** 3.

Código Real Decreto	MÓDULOS PROFESIONALES	Horas totales	Horas semanales (33 semanas)
0179	Inglés profesional (GS) <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0179</i>	96	3
0496	Control del aprovisionamiento de materias primas <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0496</i>	64	2
0497	Procesos de preelaboración y conservación en cocina <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0497</i>	269	8
0499	Procesos de elaboración culinaria <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0499</i>	302	9
0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0501</i>	109	3
1782	Prevención de riesgos laborales	30	1
Duración		870	26
En régimen general la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 220 horas. En régimen intensivo la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 305 horas.			

Certificado profesional: Procesos de pastelería y repostería en cocina.

- **Código:** HOT_C_011_5B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico Superior en Dirección de Cocina.
- **Nivel:** 3.

Código Real Decreto	MÓDULOS PROFESIONALES	Horas totales	Horas semanales (17 semanas)
0496	Control del aprovisionamiento de materias primas <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0496</i>	64	4
0498	Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0498</i>	208	12
0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentarias <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0501</i>	109	6
0502	Gastronomía y nutrición	64	4
1782	Prevención de riesgos laborales	30	2
Duración		475	28
En régimen general la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 120 horas. En régimen intensivo la formación en empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 170 horas.			

Certificado profesional: Gestión de procesos de servicio en restauración.

- **Código:** HOT_C_012_5B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.
- **Nivel:** 3.

Código Real Decreto	MÓDULOS PROFESIONALES	Horas totales	Horas semanales (26 semanas)	Horas semanales (33 semanas)
0179	Inglés profesional (GS) <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0179</i>	96	3	3
0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0501</i>	109	4	3
0502	Gastronomía y nutrición	66	3	2
0510	Procesos de servicios en restaurante <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0510</i>	302	11	9
0512	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0512</i>	202	7	6
1782	Prevención de riesgos laborales	30	2	1
Duración		805	30	24
En régimen general la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 205 horas. En régimen intensivo la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 285 horas.				

Certificado profesional: Sumillería.

- **Código:** HOT_C_013_5B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.
- **Nivel:** 3.

Código Real Decreto	MÓDULOS PROFESIONALES	Horas totales	Horas semanales (24 semanas)	Horas semanales (33 semanas)
0179	Inglés profesional (GS) <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0179</i>	96	4	3
0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0501</i>	110	4	3
0502	Gastronomía y nutrición	64	3	2
0509	Procesos de servicios en bar-cafetería <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0509</i>	270	10	8
0511	Sumillería <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0511</i>	170	7	5
1782	Prevención de riesgos laborales	30	2	1
Duración		740	30	22
En régimen general la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 185 horas. En régimen intensivo la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 260 horas.				

Certificado profesional: Dirección en restauración.

- **Código:** HOT_C_014_5B.
- **Título de Formación Profesional asociado:** Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración.
- **Nivel:** 3.

Código Real Decreto	MÓDULOS PROFESIONALES	Horas totales	Horas semanales (26 semanas)	Horas semanales (33 semanas)
0179	Inglés profesional (GS) <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0179</i>	96	3	3
0180	Segunda lengua extranjera <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0180</i>	106	4	3
0496	Control del aprovisionamiento de materias primas <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0496</i>	64	3	2
0501	Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0501</i>	109	4	3
0503	Gestión administrativa y comercial en restauración <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0503</i>	109	4	3
0504	Recursos humanos y dirección de equipos en restauración <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0504</i>	64	3	2
0512	Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración <i>Código del certificado de competencia: HOT_B_0512</i>	202	7	6
1782	Prevención de riesgos laborales	30	2	1
Duración		780	30	23
En régimen general la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 195 horas. En régimen intensivo la formación en la empresa u organismo equiparado tendrá una duración mínima de 275 horas.				