Profesiones Reguladas
Títulos LOE

HOT - HOSTELERÍA Y TURISMO									
TÍTULO	CUALIFICACIONES	ACTIVIDAD REGULADA	REAL DECRETO DISPOSICION ADICIONAL	AUTORIDAD	ACTIVIDAD REGULADA	DECRETO DISPOSICION ADICIONAL	AUTORIDAD	OTROS ACUERDOS	AUTORIDAD
PROFESIONAL BÁSICO en Actividades de Panadería	COMPLETAS: **HOT414_1: Operaciones básicas de pastelería** INCOMPLETAS: **INA172_1: Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria** UC0543_1: Realizar tareas de apoyo a la recepción y preparación de las materias primas. UC0545_1: Manejar equipos e instalaciones para el envasado, acondicionado y empaquetado de productos alimentarios, siguiendo instrucciones de trabajo de carácter normalizado y dependiente. **COM412_1: Actividades auxiliares de comercio** UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.								
PROFESIONAL BÁSICO en Alojamiento y Lavandería	COMPLETAS: **HOT222_1: Operaciones básicas de pisos en alojamiento** **TCP138_1: Operaciones auxiliares de lavandería industrial y de proximidad** INCOMPLETAS: **HOT325_1: Operaciones básicas de catering** UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering. **COM412_1: Actividades auxiliares de comercio** UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente								
PROFESIONAL BÁSICO en Cocina y Restauración	COMPLETAS: **HOT091_1 : Operaciones básicas de cocina** **HOT092_1: Operaciones básicas de restaurante y bar** INCOMPLETAS: **HOT325_1 : Operaciones básicas de catering** UC1090_1: Realizar las operaciones de recepción y lavado de mercancías procedentes de servicios de catering **INA173_1: Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno en la industria alimentaria** UC0546_1: Realizar operaciones de limpieza y de higiene general en equipos e instalaciones y de apoyo a la protección ambiental en la industria alimentaria, según las instrucciones recibidas. **COM412_1: Actividades auxiliares de comercio** UC1329_1: Proporcionar atención e información operativa, estructurada y protocolarizada al cliente.								

Profesiones Reguladas
Títulos LOE

HOT - HOSTELERÍA Y TURISMO									
TÍTULO	**CUALIFICACIONES**	**ACTIVIDAD REGULADA**	**REAL DECRETO DISPOSICION ADICIONAL**	**AUTORIDAD**	**ACTIVIDAD REGULADA**	**DECRETO DISPOSICION ADICIONAL**	**AUTORIDAD**	**OTROS ACUERDOS**	**AUTORIDAD**
TECNICO en Cocina y Gastronomía	COMPLETAS: **HOT093_2: Cocina** **HOT223_2: Repostería** INCOMPLETAS: **INA015_2: Panadería y Bollería** UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera. **INA107_2: Pastelería y Confitería** UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.	~~Manipulación higiénica de los alimentos~~	~~4. La formación establecida en el presente Real Decreto en el módulo profesional de Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos garantiza el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene~~	Mº de Sanidad	~~Manipulación higiénica de los alimentos~~	~~4. El módulo profesional 0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos recoge la formación establecida en el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, del Mº de Sanidad y Consumo, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos y el Decreto 211/2001, de 2 de octubre, del Dpto. de Sanidad, por el que se establecen disposiciones complementarias en relación con la formación continuada de manipuladores de alimentos.~~ Derogados el RD y el D por la normativa derivada de la Directiva de Servicios	Dpto. Salud. Dir. Salud Pública		
TECNICO en Servicios de Restauración	COMPLETAS: **HOT328_2: Servicios de Restaurante** **HOT327_2: Servicios de Bar y Cafetería** INCOMPLETAS: **INA015_2: Panadería y Bollería** UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera. **INA107_2: Pastelería y Confitería** UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria. **HOT223_2: Repostería** UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. **HOT093_2: Cocina** UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	~~Manipulación higiénica de los alimentos~~	~~4. La formación establecida en el presente Real Decreto en el módulo profesional de Seguridad e Higiene en la Manipulación de Alimentos garantiza el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos, de acuerdo con la exigencia del artículo 4.6 del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos.~~	Mº de Sanidad	~~Manipulación higiénica de los alimentos~~	~~4.– El módulo profesional, 0031 Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos, recoge la formación establecida en el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, del Ministerio de Sanidad y Consumo, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos y el Decreto 211/2001, de 2 de octubre, del Departamento de Sanidad, por el que se establecen disposiciones complementarias en relación con la for-mación continuada de manipuladores de alimentos~~ Derogados el RD y el D por la normativa derivada de la Directiva de Servicios	Dpto. Salud. Dir. Salud Pública		
TÉCNICO en comercialización de productos alimentarios	COMPLETAS: **COM631_2: Actividades de gestión del pequeño comercio.** INCOMPLETAS: **COM085_2: Actividades de Venta** UC0241_2: Ejecutar las acciones del servicio de Atención al Cliente/ Consumidor/Usuario. **COM318_3: Organización y gestión de almacenes** UC1015_2: Gestionar y coordinar las operaciones del almacén. **HOT093_2: Cocina** UC0260_2: Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.								

Profesiones Reguladas
Títulos LOE

HOT - HOSTELERÍA Y TURISMO									
TÍTULO	**CUALIFICACIONES**	**ACTIVIDAD REGULADA**	**REAL DECRETO DISPOSICION ADICIONAL**	**AUTORIDAD**	**ACTIVIDAD REGULADA**	**DECRETO DISPOSICION ADICIONAL**	**AUTORIDAD**	**OTROS ACUERDOS**	**AUTORIDAD**
TECNICO SUPERIOR en Gestión de Alojamientos Turísticos	COMPLETAS: **HOT094_3: Recepción** **HOT333_3: Gestión de pisos y limpieza en alojamientos** INCOMPLETAS: **HOT326_2: Alojamiento rural** UC1042_2: Gestionar y comercializar servicios propios del alojamiento rural.								
TECNICO SUPERIOR en Guía, Información y Asistencia Turísticas	COMPLETAS: **HOT335_3: Guía de turistas y visitantes** INCOMPLETAS: **HOT336_3: Promoción turística local e información al visitante** UC1074_3: Gestionar información turística. UC1075_3: Crear, promocionar y gestionar servicios y productos turísticos locales. UC0268_3: Gestionar unidades de información y distribución turísticas. **HOT330_3: Creación y gestión de viajes combinados y eventos** UC0268_3: Gestionar unidades de información y distribución turísticas. UC1056_3: Gestionar eventos								
TECNICO SUPERIOR en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos	COMPLETAS: **HOT095_3: Venta de servicios y productos turísticos** **HOT330_3: Creación y gestión de viajes combinados y eventos** INCOMPLETAS: **HOT336_3: Promoción turística local e información al visitante** UC0268_3: Gestionar unidades de información y distribución turísticas. UC1057_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en las actividades turísticas. UC1074_3: Gestionar información turística. **HOT335_3: Guía de turistas y visitantes** UC1069_3: Interpretar el patrimonio y bienes de interés cultural del ámbito de actuación a turistas y visitantes. UC1070_3: Interpretar espacios naturales y otros bienes de interés natural del ámbito de actuación a turistas y visitantes. UC1072_3: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario competente, en los servicios turísticos de guía y animación. UC1073_3: Comunicarse en una lengua extranjera distinta del inglés, con un nivel de usuario competente, en los servicios turísticos de guía y animación.								

Profesiones Reguladas
Títulos LOE

HOT - HOSTELERÍA Y TURISMO									
TÍTULO	**CUALIFICACIONES**	**ACTIVIDAD REGULADA**	**REAL DECRETO DISPOSICION ADICIONAL**	**AUTORIDAD**	**ACTIVIDAD REGULADA**	**DECRETO DISPOSICION ADICIONAL**	**AUTORIDAD**	**OTROS ACUERDOS**	**AUTORIDAD**
TECNICO SUPERIOR en Dirección de Cocina	COMPLETAS: **HOT332_3: Dirección y producción en cocina** INCOMPLETAS: **HOT331_3: Dirección en restauración** UC1097_3: Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración. UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración. UC1099_3: Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración. UC1100_3: Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración. UC1101_3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración. UC1051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.	~~Manipulación higiénica de alimentos~~	~~4. La formación establecida en el presente Real Decreto en el módulo profesional de Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria garantiza el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos de acuerdo con la exigencia del artículo 4.6 del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos~~	Mº de Sanidad	~~Manipulación higiénica de los alimentos~~	~~La formación establecida en el presente Decreto en el módulo profesional de Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria garantiza el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos de acuerdo con la exigencia del artículo 4.6 del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las Normas relativas a los manipuladores de alimentos~~ Derogados el RD y el D por la normativa derivada de la Directiva de Servicios por eso no se cita nuestro decreto	Dpto. Salud. Dir. Salud Pública		
TECNICO SUPERIOR en Dirección de Servicios de Restauración	COMPLETAS: **HOT334_3: Gestión de procesos de servicio en restauración** **HOT337_3: Sumillería** INCOMPLETAS: **HOT331_3: Dirección en restauración** UC1097_3 Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración. UC1098_3: Definir y planificar procesos de servicio en restauración. UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración. UC1099_3: Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración. UC1100_3: Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración. UC1101_3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración. UC1051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración. **HOT332_3: Dirección y producción en cocina** UC1062_3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería. UC1063_3: Diseñar ofertas gastronómicas	~~Manipulación higiénica de los alimentos~~	~~4. La formación establecida en el presente Real Decreto en el módulo profesional de Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria garantiza el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos de acuerdo con la exigencia del artículo 4.6 del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos~~	Mº de Sanidad	~~Manipulación higiénica de los alimentos~~	~~4.– La formación establecida en el presente Decreto en el módulo profesional de Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria garantiza el nivel de conocimiento necesario para posibilitar unas prácticas correctas de higiene y manipulación de alimentos de acuerdo con la exigencia del artículo 4.6 del Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las Normas relativas a los manipuladores de alimentos~~ Derogados el RD y el D por la normativa derivada de la Directiva de Servicios, por eso no se cita nuestro decreto.	Dpto. Salud. Dir. Salud Pública		