

Título LOE en el que se matricula: TÉCNICO EN COCINA Y GASTRONOMÍA		Motivos para convalidar o exenciones (Según Real Decreto 1396/2007, Real Decreto 1085/2020 y Real Decreto 393/2022)	
0026	Procesos básicos de pastelería y repostería	LOGSE	Superado módulo: Repostería. <i>Título GM: Técnico en cocina.</i> (Hostelería y Turismo)
		LOGSE	Superado módulo: Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos. <i>Título GM: Técnico en pastelería y panadería.</i> (Hostelería y Turismo)
		LOGSE	Superado módulo: Elaboraciones básicas de pastelería. <i>Título GM: Técnico en panificación y repostería.</i> (Industrias alimentarias)
			UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
0028	Postres en restauración	LOGSE	Superado módulo: Repostería. <i>Título GM: Técnico en cocina.</i> (Hostelería y Turismo)
		LOGSE	Superado módulo: Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos. <i>Título GM: Técnico en pastelería y panadería.</i> (Hostelería y Turismo)
		LOGSE	Superado módulo: Elaboraciones básicas de pastelería. <i>Título GM: Técnico en panificación y repostería.</i> (Industrias alimentarias)
			UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
0031	Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos	LOGSE	Superado módulo: Higiene y seguridad en la industria alimentaria. <i>Título GM: Técnico en conservería vegetal, cárnica y de pescado.</i> (Industrias Alimentarias) <i>Título GM: Técnico en matadero y carnicería-charcutería.</i> (Industrias Alimentarias) <i>Título GM: Técnico en elaboración de productos lácteos.</i> (Industrias Alimentarias) <i>Título GM: Técnico en elaboración de aceites y jugos.</i> (Industrias Alimentarias) <i>Título GM: Técnico en elaboración de vinos y otras bebidas.</i> (Industrias Alimentarias) <i>Título GM: Técnico en molinería e industrias cerealistas.</i> (Industrias Alimentarias) <i>Título GM: Técnico en panificación y repostería</i> (Industrias Alimentarias)
		LOE	Superado módulo: MP1610 Seguridad y calidad alimentaria en el comercio.

			UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
			UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.
			UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.
0045	Ofertas gastronómicas	LOGSE	Superado módulo: Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento. <i>Título GM: Técnico en cocina.</i> <i>(Hostelería y Turismo)</i> <i>Título GM: Técnico en servicios de restaurante y bar.</i> <i>(Hostelería y Turismo)</i>
			UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
			UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
0046	Pre elaboración y conservación de alimentos	LOGSE	Superado módulo: Pre elaboración y conservación de alimentos. <i>Título GM: Técnico en cocina.</i> <i>(Hostelería y Turismo)</i>
			UC0260_2: Pre elaborar y conservar toda clase de alimentos.
0047	Técnicas culinarias	LOGSE	Superado módulo: Técnicas culinarias. <i>Título GM: Técnico en cocina.</i> <i>(Hostelería y Turismo)</i>
			UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.
0048	Productos culinarios	LOGSE	Superado módulo: Elaboraciones y productos culinarios. <i>Título GM: Técnico en cocina.</i> <i>(Hostelería y Turismo)</i>
			UC0262_2: Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.