

Matrikulatzen den LOE titulua: SUKALDARITZAKO ETA GASTRONOMIAKO TEKNIKARIA		Baliozkotzeko edo salbuesteko arrazoiak (1396/2007 Errege Dekretuaren, 1085/2020 Errege Dekretuaren eta 393/2022 Errege Dekretuaren arabera)	
0026	Pastelgintzako eta gozogintzako oinarritzko prozesuak	LOGSE	Modulua gaindituta: Gozogintza. <i>EM titulua: Sukaldaritzako teknikaria.</i> (Ostalaritza eta turismoa)
		LOGSE	Modulua gaindituta: Pastelgintzako, okintzako eta elikagaien kontserbazioko teknikak. <i>EM titulua: Pastelgintzako eta okintzako teknikaria.</i> (Ostalaritza eta turismoa)
		LOGSE	Modulua gaindituta: Oinarritzko pastelgintza. <i>EM titulua: Okintzako eta gozogintzako teknikaria.</i> (Elikagaien industriak)
			UC0306_2: Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugari oinarritzko produktuak elaboratzeko lanak egitea eta/edo kontrolatzea.
0028	Jatetxe-arloko postreak	LOGSE	Modulua gaindituta: Gozogintza. <i>EM titulua: Sukaldaritzako teknikaria.</i> (Ostalaritza eta turismoa)
		LOGSE	Modulua gaindituta: Pastelgintzako, okintzako eta elikagaien kontserbazioko teknikak. <i>EM titulua: Pastelgintzako eta okintzako teknikaria.</i> (Ostalaritza eta turismoa)
		LOGSE	Modulua gaindituta: Oinarritzko pastelgintza. <i>EM titulua: Okintzako eta gozogintzako teknikaria.</i> (Elikagaien industriak)
			UC0710_2: Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea.
0031	Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena	LOGSE	Modulua gaindituta: Elikagaien industriako higiena eta segurtasuna. <i>EM titulua: Barazkien, haragien eta arrainen kontserbagintzako teknikaria.</i> (Elikagaien industriak) <i>EM titulua: Hiltegiko eta harategi urdaitegiko teknikaria.</i> (Elikagaien industriak) <i>EM titulua: Esnekigintzako teknikaria.</i> (Elikagaien industriak) <i>EM titulua: Oliogintzako eta zukugintzako teknikaria.</i> (Elikagaien industriak) <i>EM titulua: Ardogintzako eta edarigintzako teknikaria.</i> (Elikagaien industriak) <i>EM titulua: Errotaritzako eta zereal industrietako teknikaria.</i> (Elikagaien industriak) <i>EM titulua: Okintzako eta gozogintzako teknikaria.</i> (Elikagaien industriak)
		LOE	Modulua gaindituta: MP1610 Elikagaien segurtasuna eta kalitatea merkataritzan.

			UC0711_2: Jatetxe arloan segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betez jardutea.
			UC0310_2: Elikagaien industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea.
			UC0036_2: Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea.
0045	Eskaintza gastronomikoak	LOGSE	Modulua gaindituta: Eskaintza gastronomikoak eta hornikuntza-sistemak. <i>EM titulua: Sukaldaritzako teknikaria.</i> <i>(Ostalaritza eta turismoa)</i> <i>EM titulua: Jatetxeko eta tabernako zerbitzuetako teknikaria.</i> <i>(Ostalaritza eta turismoa)</i>
			UC0259_2: Eskaintza gastronomikoak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea.
			UC0709_2: Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea.
0046	Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa	LOGSE	Modulua gaindituta: Elikagaien aurretiazko elaborazioa eta kontserbazioa. <i>EM titulua: Sukaldaritzako teknikaria.</i> <i>(Ostalaritza eta turismoa)</i>
			UC0260_2: Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea.
0047	Sukaldaritzako teknikak	LOGSE	Modulua gaindituta: Sukaldaritzako teknikak. <i>EM titulua: Sukaldaritzako teknikaria.</i> <i>(Ostalaritza eta turismoa)</i>
			UC0261_2: Aplikazio ugariko oinarrizko elaborazioak eta oinarrizko platerak prestatzea.
0048	Sukaldaritzako produktuak	LOGSE	Modulua gaindituta: Sukaldaritzako elaborazioak eta produktuak. <i>EM titulua: Sukaldaritzako teknikaria.</i> <i>(Ostalaritza eta turismoa)</i>
			UC0262_2: Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzetako platerik garrantzitsuenak prestatzea eta aurkeztea.