

ANEXO IV

Convalidaciones entre módulos profesionales de títulos establecidos al amparo de la Ley Orgánica 1/1990 (LOGSE) y los establecidos en el título de Técnico Superior en Dirección de Cocina al amparo de la Ley Orgánica 2/2006

Módulos profesionales incluidos en Ciclos Formativos establecidos en LOGSE 1/1990	Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOE 2/2006): Dirección de Cocina
Procesos de cocina.	0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina. 0499. Procesos de elaboración culinaria.
Procesos de pastelería y panadería.	0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
Administración de establecimientos de restauración.	0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.
Marketing en restauración.	
Lengua extranjera.	0179. Inglés.

ANEXO V A)

Correspondencia de las unidades de competencia acreditadas de acuerdo a lo establecido en el artículo 8 de la Ley Orgánica 5/2002, de 19 de junio, con los módulos profesionales para su convalidación

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC1058_3: Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.	0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.
UC1059_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas complejas y de múltiples aplicaciones.	0499. Procesos de elaboración culinaria.
UC1060_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.	
UC1061_3: Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.	0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.
UC1062_3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería.	0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.
UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.	
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria.
UC1100_3: Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.	
UC1065_3: Organizar procesos de producción culinaria.	0500. Gestión de la producción en cocina.
UC1066_3: Administrar unidades de producción culinaria.	
UC1097_3 Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.	0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC1099_3: Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración. UC1101_3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración. UC1063_3: Diseñar ofertas gastronómicas.	0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.
UC1051_2: Comunicarse en inglés con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.	0179 Inglés *

* Podrá convalidarse de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 66.4 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

ANEXO V B)

Correspondencia de los módulos profesionales con las unidades de competencia para su acreditación

Módulos profesionales superados	Unidades de competencia acreditables
0496. Control del aprovisionamiento de materias primas.	UC1062_3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería. UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.
0497. Procesos de preelaboración y conservación en cocina.	UC1058_3: Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.
0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina.	UC1061_3: Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.
0499. Procesos de elaboración culinaria.	UC1059_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de elaboraciones culinarias básicas complejas y de múltiples aplicaciones. UC1060_3: Desarrollar y supervisar procesos de preparación y presentación de platos de cocina creativa y de autor.
0500. Gestión de la producción en cocina.	UC1065_3: Organizar procesos de producción culinaria. UC1066_3: Administrar unidades de producción culinaria.
0501. Gestión de la calidad y la seguridad e higiene alimentaria.	UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería. UC1100_3: Realizar la gestión de calidad, ambiental y de seguridad en restauración.
0503. Gestión administrativa y comercial en restauración.	UC1099_3: Realizar la gestión económico-financiera de un establecimiento de restauración. UC1101_3: Diseñar y comercializar ofertas de restauración. UC1063_3: Diseñar ofertas gastronómicas.
0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración.	UC1097_3 Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.
0179. Inglés.	UC1051_2: Comunicarse en inglés con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.

