



Título LOE en el que se matricula: TÉCNICO SUPERIOR EN DIRECCIÓN DE COCINA		Motivos para convalidar o exenciones (Según Orden ECD/1055/2017, de 26 de octubre)	
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 pre elaboración y conservación en cocina	LOGSE	Superado módulo: Procesos de cocina. <i>Título GS: Técnico superior en restauración. (Hostelería y Turismo)</i>
			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	LOGSE	Superado módulo: Procesos de pastelería y panadería. <i>Título GS: Técnico superior en restauración. (Hostelería y Turismo)</i>
			UC1061_3: Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería.
0499	Procesos de elaboración culinaria	LOGSE	Superado módulo: Procesos de cocina. <i>Título GS: Técnico superior en restauración. (Hostelería y Turismo)</i>
			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 de la seguridad e higiene alimentarias	LOE	Superado módulo: MP0085 Legislación vitivinícola y seguridad alimentaria. Superado módulo: MP0086 Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.
		LOE	Superado módulo: MP0086 Gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria. Superado módulo: MP0468 Nutrición y seguridad 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.
0502	Gastronomía y nutrición		
0503	Gestión administrativa y comercial en restauración	LOGSE	Superado módulo: Administración de establecimientos de restauración. Superado módulo: Marketing en restauración. <i>Título GS: Técnico superior en restauración. (Hostelería y Turismo)</i>
			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.
		Ver esquema: MP0179 Inglés GS	
0505	Proyecto de dirección en cocina		



0506	Formación y orientación laboral	Ver esquema: FOL GM/GS
0507	Empresa e iniciativa emprendedora	Ver esquema: EIE GM/GS
0508	Formación en centros de trabajo	Ver esquema: FCT