

Título LOE en el que se matricula: TÉCNICO EN PANADERÍA, REPOSTERÍA Y CONFITERÍA		Motivos para convalidar o exenciones (Según Orden ECD/1055/2017, de 26 de octubre)	
0024	Materias primas y procesos en panadería, pastelería y repostería	LOGSE	Superado módulo: Materias primas, productos y procesos de panadería, pastelería y confitería. <i>Título GM: Técnico en panificación y repostería.</i> (Industrias Alimentarias)
0025	Elaboraciones de panadería-bollería	LOGSE	Superado módulo: Panadería y bollería. <i>Título GM: Técnico en panificación y repostería.</i> (Industrias Alimentarias)
		LOGSE	Superado módulo: Panificación y pastelería salada. <i>Título GM: Técnico en pastelería y panadería.</i> (Hostelería y turismo)
			UC0034_2: Realizar y /o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería.
0026	Procesos básicos de pastelería y repostería	LOGSE	Superado módulo: Elaboraciones básicas de pastelería. <i>Título GM: Técnico en panificación y repostería.</i> (Industrias Alimentarias)
		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: Repostería. <i>Título GM: Técnico en cocina.</i> (Hostelería y turismo)
			UC0306_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
0027	Elaboraciones de confitería y otras especialidades	LOGSE	Superado módulo: Especialidades y acabados de pastelería y confitería. <i>Título GM: Técnico en panificación y repostería.</i> (Industrias Alimentarias)
			UC0307_2: Realizar y/ o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.
0028	Postres en restauración	LOGSE	Superado módulo: Elaboraciones básicas de pastelería. <i>Título GM: Técnico en panificación y repostería.</i> (Industrias Alimentarias)
		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: Repostería. <i>Título GM: Técnico en cocina.</i> (Hostelería y turismo)
			UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.

0029	Productos de obrador	LOGSE	Superado módulo: Productos de pastelería y repostería. <i>Título GM: Técnico en pastelería y panadería.</i> <i>(Hostelería y turismo)</i>
			UC0308_2: Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.
			UC0035_2: Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.
0030	Operaciones y control de almacén en la industria alimentaria	LOGSE	Superado módulo: Operaciones y control de almacén. <i>Título GM: Técnico en elaboración de aceites y jugos.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en elaboración de vinos y otras bebidas.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en conservería vegetal, cárnica y de pescado.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en matadero y carnicería-charcutería.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Elaboración de productos lácteos.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en molinería e industrias cerealistas.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en panificación y repostería.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i>
		LOGSE	Superado módulo: Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento <i>Título GM: Técnico en pastelería y panadería.</i> <i>(Hostelería y turismo)</i>
		LOE	Superado módulo: MP1228 Técnicas de almacén.
		LOE	Superado módulo: MP0542 Control de almacén.
		LOE	Superado módulo: MP1209 Operaciones de Almacenaje.
		LOE	Superado módulo: MP1637 Recepción y almacén en industrias de la madera.
			UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
			UC0305_2: Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.
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> <i>(Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en matadero y carnicería-charcutería.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en elaboración de productos lácteos.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en elaboración de aceites y jugos.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en elaboración de vinos y otras bebidas.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en molinería e industrias cerealistas.</i> <i>(Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en panificación y repostería.</i>

			(Industrias Alimentarias)
			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.
0032	Presentación y venta de productos de panadería y pastelería	LOGSE	<i>Título completo GM: Técnico en comercio. (Comercio y Marketing)</i>
		LOGSE	Superado módulo: Diseño de decoraciones en pastelería y montaje de servicios. <i>Título GM: Técnico en pastelería y panadería. (Hostelería y turismo)</i>
		LOE	<i>Título completo GM: Técnico en actividades comerciales. (Comercio y Marketing)</i>
		LOE	Superado módulo: MP0146 Venta y comercialización de productos alimentarios.
			UC0309_2: Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.
E100	Inglés técnico	Ver esquema: E100-Inglés Técnico (de la Comunidad Autónoma Vasca)	
0033	Formación y orientación laboral	Ver esquema: FOL GM/GS	
0034	Empresa e iniciativa emprendedora	Ver esquema: EIE GM/GS	
0035	Formación en centros de trabajo	LOGSE	Superado módulo: Formación en centro de trabajo. <i>Título GM: Técnico en panificación y repostería. (Industrias Alimentarias)</i> <i>Título GM: Técnico en pastelería y panadería. (Hostelería y turismo)</i>
		Ver esquema: FCT	