

Matrikulatzen den LOE titulua: OKINTZAKO, GOZOGINTZAKO ETA KONFITERIAKO TEKNIKARIA		Baliozkotzeko edo salbuesteko arrazoiak (Urriaren 26ko ECD/1055/2017 Aginduaren arabera)	
0024	Okintzako, pastelgintzako eta gozogintzako lehengaiak eta prozesuak	LOGSE	Modulua gaindituta: Okintzako, pastelgintzako eta gozogintzako lehengaiak, produktuak eta prozesuak. <i>EM titulua: Okintzako eta gozogintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i>
0025	Okintzako eta opilgintzako elaborazioak	LOGSE	Modulua gaindituta: Okintza eta opilgintza. <i>EM titulua: Okintzako eta gozogintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i>
		LOGSE	Modulua gaindituta: Okintza eta pastelgintza gazia. <i>EM titulua: Pastelgintzako eta okintzako teknikaria. (Ostalaritza eta turismoa)</i>
			UC0034_2: Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko lanak egitea eta/edo zuzentzea.
0026	Pastelgintzako eta gozogintzako oinarritzko prozesuak	LOGSE	Modulua gaindituta: Oinarritzko pastelgintza. <i>EM titulua: Okintzako eta gozogintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i>
		LOGSE	Modulua gaindituta: Pastelgintzako, okintzako eta elikagaien kontserbazioko teknikak. <i>EM titulua: Pastelgintzako eta okintzako teknikaria. (Ostalaritza eta turismoa)</i>
		LOGSE	Modulua gaindituta: Gozogintza. <i>EM titulua: Sukaldaritzako teknikaria. (Ostalaritza eta turismoa)</i>
			UC0306_2: Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugari oinarritzko produktuak elaboratzeko lanak egitea eta/edo kontrolatzea.
0027	Konfiteriako eta beste espezialitate batzuetako elaborazioak	LOGSE	Modulua gaindituta: Pastelgintzako eta gozogintzako espezialitateak eta akaberak. <i>EM titulua: Okintzako eta gozogintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i>
			UC0307_2: Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea.
0028	Jatetxe arloko postreak	LOGSE	Modulua gaindituta: Oinarritzko pastelgintza. <i>EM titulua: Okintzako eta gozogintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i>
		LOGSE	Modulua gaindituta: Pastelgintzako, okintzako eta elikagaien kontserbazioko teknikak. <i>EM titulua: Pastelgintzako eta okintzako teknikaria. (Ostalaritza eta turismoa)</i>
		LOGSE	Modulua gaindituta: Gozogintza. <i>EM titulua: Sukaldaritzako teknikaria. (Ostalaritza eta turismoa)</i>
			UC0710_2: Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea.

0029	Lantegiko produktuak	LOGSE	Modulua gaindituta: Pastelgintzako eta gozogintzako produktuak. <i>EM titulua: Pastelgintzako eta okintzako teknikaria.</i> <i>(Ostalaritza eta turismoa)</i>
			UC0308_2: Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea.
			UC0035_2: Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea.
0030	Elikagaien industrietako biltegiko lanak eta kontrola	LOGSE	Modulua gaindituta: Biltegiko lanak eta kontrola. <i>EM titulua: Oliogintzako eta zukugintzako teknikaria.</i> <i>(Elikagaien industriak)</i> <i>EM titulua: Ardogintzako eta edarigintzako teknikaria.</i> <i>(Elikagaien industriak)</i> <i>EM titulua: Errotaritzako eta zereal industrietako teknikaria.</i> <i>(Elikagaien industriak)</i> <i>EM titulua: Okintzako eta gozogintzako teknikaria</i> <i>(Elikagaien industriak)</i> <i>EM titulua: Barazkien, haragien eta arrainen kontserbagintzako teknikaria.</i> <i>(Elikagaien industriak)</i> <i>EM titulua: Hiltegiko eta harategi urdaitegiko teknikaria.</i> <i>(Elikagaien industriak)</i> <i>EM titulua: Esnekigintzako teknikaria.</i> <i>(Elikagaien industriak)</i>
		LOGSE	Modulua gaindituta: Eskaintza gastronomikoak eta hornikuntza-sistemak. <i>EM titulua: Pastelgintzako eta okintzako teknikaria.</i> <i>(Ostalaritza eta turismoa)</i>
		LOE	Modulua gaindituta: MP1228 Biltegi-teknikak.
		LOE	Modulua gaindituta: MP0542 Biltegiko kontrola.
		LOE	Modulua gaindituta: MP1209 Biltegiko lanak.
		LOE	Modulua gaindituta: MP1637 Zuraren industrietako harrera eta biltegia.
			UC0709_2: Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea.
			UC0305_2: Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegiratzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea.
0031	Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higieena	LOGSE	Modulua gaindituta: Elikagaien industriako higieena eta segurtasuna. <i>EM titulua: Barazkien, haragien eta arrainen kontserbagintzako teknikaria.</i> <i>(Elikagaien industriak)</i> <i>EM titulua: Hiltegiko eta harategi urdaitegiko teknikaria.</i> <i>(Elikagaien industriak)</i> <i>EM titulua: Esnekigintzako teknikaria.</i> <i>(Elikagaien industriak)</i> <i>EM titulua: Oliogintzako eta zukugintzako teknikaria.</i> <i>(Elikagaien industriak)</i> <i>EM titulua: Ardogintzako eta edarigintzako teknikaria.</i> <i>(Elikagaien industriak)</i> <i>EM titulua: Errotaritzako eta zereal industrietako teknikaria.</i> <i>(Elikagaien industriak)</i> <i>EM titulua: Okintzako eta gozogintzako teknikaria.</i>

			<i>(Elikagaien industriak)</i>
			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.
0032	Okintzako eta pastelgintzako produktuen aurkezpena eta salmenta	LOGSE	<i>Osatutako titulua EM: Merkataritzako teknikaria. (Merkataritza eta marketina)</i>
		LOGSE	Modulua gaindituta: Pastelgintzako dekorazioen eta zerbitzuen muntaien diseinua. <i>EM titulua: Pastelgintzako eta okintzako teknikaria. (Ostalaritza eta turismoa)</i>
		LOE	<i>Osatutako titulua EM: Merkataritza jardueretako teknikaria.</i>
		LOE	Modulua gaindituta: MP0146 Elikagaien salmenta eta merkaturatzea.
			UC0309_2: Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea.
E100	Ingeles teknikoa	Ikusi eskema: E100-Ingeles teknikoa (Euskal Autonomia Erkidegokoa)	
0033	Laneko prestakuntza eta orientabidea	Ikusi eskema: LPO EM/GM	
0034	Enpresa eta ekimen sortzailea	Ikusi eskema: EES EM/GM	
0035	Lantokiko prestakuntza	LOGSE	Modulua gaindituta: Lantokiko prestakuntza. <i>EM titulua: Okintzako eta gozogintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i> <i>EM titulua: Pastelgintzako eta okintzako teknikaria. (Ostalaritza eta turismoa)</i>
		Ikusi eskema: LP	