

### MÓDULOS PROFESIONALES (Anexo VA)

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0259_2	0045. Ofertas gastronómicas
UC0260_2	0046. Preelaboración y conservación de alimentos
UC0261_2	0047. Técnicas culinarias
UC0262_2	0048. Productos culinarios
UC0709_2	0045. Ofertas gastronómicas
UC0306_2	0026. Procesos básicos de pastelería y repostería
UC0710_2	0028. Postres en restauración
UC0711_2	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
UC0036_2	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos
UC0310_2	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos

### MÓDULOS NO ASOCIADOS A CUALIFICACIONES PROFESIONALES

0049. Formación orientación laboral*
0050. Empresa e iniciativa emprendedora
A020. Lengua extranjera profesional: inglés 1 o Francés 1
A021. Lengua extranjera profesional: inglés 2 o Francés 2
0051. Formación en Centros de Trabajo**

### CUALIFICACIONES PROFESIONALES

HOT093_2 Cocina
UC0259_2
UC0260_2
UC0261_2
UC0262_2
UC0711_2
HOT0223_2 Repostería
UC0709_2
UC0306_2
UC0710_2
UC0711_2
INA015_2 Incompleta: Panadería y Bollería
UC0036_2
INA107_2 Incompleta: Pastelería y Confitería
UC0310_2

### CERTIFICADOS DE PROFESIONALIDAD

**HOTR0408**  
 Cocina

**HOTR0509**  
 Repostería

(\*) Convalidable con 1 año experiencia profesional, un curso de nivel básico en Prevención de Riesgos Laborales y todas las UC incluidas en el título, acreditadas de acuerdo con el procedimiento establecido en el Real Decreto 1224/2009, de 17 de julio, de reconocimiento de las competencias profesionales adquiridas por experiencia laboral.

(\*\*) Exención con 1 año de experiencia profesional relacionada con las competencias del título