



Anexo III-A)

Especialidades del profesorado con atribución docente en los módulos profesionales del ciclo formativo de Cocina y Gastronomía

Módulo profesional	Especialidad del profesorado	Cuerpo
0045. Ofertas gastronómicas.	Hostelería y turismo.	Catedrático de Enseñanza Secundaria
		Profesor de Enseñanza Secundaria.
0046. Preelaboración y conservación de alimentos.	Cocina y pastelería.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
0047. Técnicas culinarias.	Cocina y pastelería.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	Cocina y pastelería.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
0048. Productos culinarios.	Cocina y pastelería.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
0028. Postres en restauración.	Cocina y pastelería.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Profesor Técnico de Formación Profesional.
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	Hostelería y turismo.	Catedrático de Enseñanza Secundaria Profesor de Enseñanza Secundaria.
	Procesos en la industria alimentaria.	Catedrático de Enseñanza Secundaria Profesor de Enseñanza Secundaria.
0049. Formación orientación laboral.	Formación y Orientación Laboral.	Catedrático de Enseñanza Secundaria
		Profesor de Enseñanza Secundaria.
0050. Empresa e iniciativa emprendedora.	Formación y Orientación Laboral.	Catedrático de Enseñanza Secundaria
		Profesor de Enseñanza Secundaria.
A004. Lengua extranjera del entorno productivo: inglés o francés	Inglés	Catedrático de Enseñanza Secundaria
	Francés	Profesor de Enseñanza Secundaria.
	Hostelería y turismo ¹	Profesor Técnico de Formación Profesional.
	Cocina y pastelería.	Profesor Técnico de Formación Profesional.

¹Este módulo será impartido por el profesorado de las especialidades de formación profesional indicadas, siempre que posean el certificado de aptitud en el idioma inglés o francés (Escuela Oficial de Idiomas) o equivalente o bien demuestren y evidencien mediante una prueba, organizada por la Dirección General competente en materia de Formación Profesional, la capacidad y dominio de la lengua inglesa o francesa, en caso contrario, será impartido por el profesorado de la especialidad de Inglés o Francés.



Anexo III-B)

Titulaciones equivalentes a efectos de docencia

Cuerpo	Especialidad del profesorado	Titulaciones
Profesores de Enseñanza Secundaria.	Formación y Orientación Laboral. Empresa e Iniciativa emprendedora.	Diplomado en Ciencias Empresariales. Diplomado en Relaciones Laborales. Diplomado en Trabajo Social. Diplomado en Educación Social. Diplomado en Gestión y Administración Pública.
	Hostelería y turismo.	Diplomado en Turismo.
	Procesos en la industria alimentaria.	Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias.
Profesores Técnicos de Formación Profesional	Cocina y pastelería.	Técnico Superior en Restauración. Técnico Especialista en Hostelería.
	Operaciones y equipos de elaboración de productos alimentarios.	Técnico Superior en Industria Alimentaria.



Anexo III-C)

Titulaciones y requisitos necesarios para la impartición de los módulos profesionales para los centros de titularidad privada y de otras administraciones distintas de la educativa:

Módulo profesional	Titulaciones y requisitos necesarios
0045. Ofertas gastronómicas.	Diplomado en Turismo. Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos.
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Licenciado en Biología. Licenciado en Bioquímica. Licenciado en Química. Licenciado en Enología. Licenciado en Farmacia. Licenciado en Veterinaria. Licenciado en Ciencias Ambientales. Licenciado en Ciencias del Mar. Ingeniero Agrónomo. Ingeniero Técnico Agrícola, especialidad en Industrias Agrarias y Alimentarias. Diplomado en Nutrición Humana y Dietética.
0046. Preelaboración y conservación de alimentos. 0047. Técnicas culinarias. 0048. Productos culinarios.	Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Técnico Superior en Restauración. Técnico Especialista en Hostelería.
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería. 0028. Postres en restauración.	Licenciado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos. Técnico Superior en Restauración. Técnico Especialista en Hostelería. Técnico Superior en Industria Alimentaria.
0049. Formación y Orientación Laboral. 0050. Empresa e iniciativa emprendedora.	Licenciado en Derecho. Licenciado en Administración y Dirección de Empresas. Licenciado en Ciencias Actuariales y Financieras. Licenciado en Ciencias Políticas y de la Administración. Licenciado en Ciencias del Trabajo Licenciado en Economía. Licenciado en Psicología. Licenciado en Sociología. Ingeniero en Organización Industrial. Diplomado en Ciencias Empresariales. Diplomado en Relaciones Laborales. Diplomado en Educación Social. Diplomado en Trabajo Social. Diplomado en Gestión y Administración Pública.



Anexo IV

Convalidaciones entre módulos profesionales establecidos en el título de Técnico en Cocina al amparo de la Ley Orgánica 1/1990 y los establecidos en el título de Técnico en Cocina y Gastronomía al amparo de la Ley Orgánica 2/2006

Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOGSE 1/1990): Cocina	Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOE 2/2006): Cocina y Gastronomía
Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.	0045. Ofertas gastronómicas.
Preelaboración y conservación de alimentos.	0046. Preelaboración y conservación de alimentos.
Técnicas culinarias.	0047. Técnicas culinarias.
Repostería.	0026. Procesos básicos de pastelería y repostería. 0028. Postres en restauración.
Elaboraciones y productos culinarios.	0048. Productos culinarios.
Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa.	0050. Empresa e iniciativa emprendedora.
Formación en centro de trabajo.	0051. Formación en centros de trabajo.



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

Unidad de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.	0045. Ofertas gastronómicas.
UC0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos.	0046. Preelaboración y conservación de alimentos.
UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.	0047. Técnicas culinarias.
UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.	0048. Productos culinarios.
UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.	0045. Ofertas gastronómicas.
UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.	0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.
UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.	0028. Postres en restauración.
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0036_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.
UC0310_2: Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.



Anexo V B)

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

Módulos profesionales superados	Unidades de competencia acreditables
0045. Ofertas gastronómicas.	UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos. UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.
0046. Preelaboración y conservación de alimentos.	UC0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos.
0047. Técnicas culinarias.	UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.
0048. Productos culinarios	UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.
0026. Procesos básicos de pastelería y repostería.	UC0306_2: Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
0028. Postres en restauración.	UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos.	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.

**Anexo VI. Módulos profesionales necesarios para promoción**

Módulo profesional que se quiere cursar	Módulo/módulos profesionales superados
0048 Productos culinarios	0046 Preelaboración y conservación de alimentos,
	0047 Técnicas culinarias
0028 Postres en restauración	0026 Procesos básicos de pastelería y repostería