

CICLOS FORMATIVOS IES GUILLEM D'ALCALÀ

- CFGB en Cocina y Restauración (LOE)
- CFGM en Cocina y Gastronomía (LOE)
- CFGM en Servicios de Restauración (LOE)
- CFGS en Dirección de Servicios de Restauración (LOE)
- CFGS en Dirección de Cocina (LOE)

Las convalidaciones requerirán la matriculación previa del ciclo formativo.

Deberá presentarse:

- Modelo de solicitud en el que se indicará el código y la denominación exacta del módulo.
- Certificación académica oficial de los estudios cursados o fotocopia compulsada. En el certificado de un ciclo formativo deberá especificarse si corresponde a la LOE o a la LOGSE.

IMPORTANTE: En la certificación oficial debe constar la calificación obtenida en el caso de haber cursado un ciclo LOE, ya que computará para la media.

Nota: En el caso de presentar convalidación con estudios universitarios o unidades de competencia ver RD 1085/2020

PLAZOS: El plazo para la presentación de la solicitud es **durante el mes de septiembre**. Para aquellos alumnos que se matriculen más tarde, dispondrán de un mes para presentar su solicitud)

La resolución de las convalidaciones puede ser resuelta por:

- Por el director del centro público
- Por el Ministerio de Educación y Formación Profesional (solicitud Anexo V RD 1085/2020)
- Por la Conselleria de Educación, Cultura y Deporte (Inglés Técnico* casos no contemplados en este documento)

Los **módulos profesionales** que hayan sido objeto de **convalidación** se registrarán en el expediente académico del alumnado y en las actas de con la nota que haya obtenido en el módulo superado y computarán para la nota media, a excepción de los casos que se indican en el RD 1085/2020 (estudios universitarios o LOGSE) que se registrarán con «**convalidado**».

CONVALIDACIONES ENTRE MÓDULOS DE CICLOS FORMATIVOS

Resumen de las convalidaciones entre módulos de ciclos formativos que se imparten en el IES Guillem d'Alcalà basados en el **Real Decreto 1085/2020, de 9 de diciembre convalidaciones de módulos profesionales y la Resolución en la que se dictan instrucciones sobre ordenación académica y de organización de la actividad docente de los centros de la Comunidad Valenciana que impartan ciclos de Formación Profesional Básica, de grado medio y grado superior.**

CONVALIDACIONES ENTRE CICLOS LOE

RD 1085/2020

Serán objeto de convalidación los módulos profesionales, comunes a varios ciclos formativos, de **igual denominación, duración y contenidos**.

CONVALIDACIONES FOL: Formación y Orientación Laboral

ANEXO II Y III RD 1085/2020

- FOL: se convalidarán en todos los ciclos formativos de un ciclo LOE a otro ciclo - LOE (incluso de grado medio a superior)
- FOL derivada de LOGSE a un ciclo LOE, se aportará Certificado de Técnico en Prevención de Riesgos Laborales, nivel básico expedido de acuerdo con el RD 39/1997 de 17 de enero
- FOL convalidará con el ciclo **completo** de grado superior de Prevención de Riesgos Profesionales (LOGSE- Familia: Mantenimiento y servicios a la producción)

CONVALIDACIONES EIE: Empresa e Iniciativa Emprendedora

ANEXO II Y III RD 1085/2020

- EIE: se convalidarán en todos los ciclos formativos de un ciclo LOE a otro ciclo - LOE (incluso de grado medio a superior)
- EIE convalida con:
 - **Ciclo completo de grado medio en Gestión administrativa (Administración y gestión) (LOGSE/LOE)**
 - **Ciclo completo de grado superior en Administración y Finanzas (Administración y gestión) (LOGSE/LOE)**
- De LOGSE a LOE aportando módulos de diferentes familias profesionales:

FORMACIÓN APORTADA	FORMACIÓN A CONVALIDAR
Grado MEDIO Y SUPERIOR	
Módulos profesionales de diferentes Ciclos Formativos (LOGSE 1/1990)	Módulo profesional del Ciclo Formativo. (LOE 2/2006):
Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa. (Cualquier ciclo)	0050. Empresa e iniciativa emprendedora. 66h
Administración y gestión de un pequeño establecimiento comercial. Ciclo Comercio (Comercio i Marketing)	
Organización y gestión de una explotación agraria familiar. Ciclo Trabajos forestales y de conservación del medio natural. (Agraria) Ciclo Jardinería. (Agraria) Ciclo Explotaciones agrarias extensivas. (Agraria) Ciclo Explotaciones agrarias intensivas. (Agraria) Ciclo Explotaciones Ganaderas. (Agraria)	
Organización y gestión de una pequeña empresa de actividades de tiempo libre y socio-educativas. Ciclo Animación sociocultural (Servicios socioculturales y a la comunidad) Ciclo Animación de actividades físicas y deportivas (Actividades físicas y deportivas) Ciclo Animación turística (Hostelería y turismo)	
Organización y control en agencias de viajes. Ciclo Agencias de viajes (Hostelería y turismo)	
Administración de establecimientos de restauración Ciclo restauración (Hostelería y turismo)	
Administración y gestión de una unidad/gabinete de ortoprotésica. Ciclo Ortoprotésica (Sanidad)	
Organización, administración y gestión de una unidad/gabinete de prótesis dentales. Ciclo Prótesis dentales (Sanidad)	
Administración y gestión de un gabinete audio protésico. Ciclo Audioprótesis (Sanidad)	
Organización y gestión de una empresa agraria Ciclo Gestión y organización de los recursos naturales y paisajísticos. (Agraria) Ciclo Gestión y organización de empresas agropecuarias. (Agraria)	

	0515. Empresa e iniciativa emprendedora. 60h

CONVALIDACIONES INGLÉS TÉCNICO (RMI / HDI): Horario Reservado Módulo de Inglés u Horario Docencia en Inglés. Orden 79/2010 DOCV 6348 de 06/09/2010

CUALQUIER FAMILIA PROFESIONAL	FORMACIÓN APORTADA	FORMACIÓN A CONVALIDAR Y NOTA EN EL EXPEDIENTE
Grado Medio	CV0001 en Grado Medio	CV0001 en Grado Medio
Grado Medio	CV0002 en Grado Medio	CV0002 en Grado Medio
Grado Medio	CV0003 en Grado Superior	CV0001 en Grado Medio Nota: « convalidado »
Grado Medio	CV0004 en Grado Superior	CV0002 en Grado Medio Nota: « convalidado »
Grado Superior	CV0001 en Grado Medio	No convalida, se tiene que cursar.
Grado Superior	CV0002 en Grado Medio	No convalida, se tiene que cursar.
Grado Superior	CV0003 en Grado Superior	CV0003 en Grado Superior
Grado Superior	CV0004 en Grado Superior	CV0004 en Grado Superior

Además de todo lo que recoge la **Resolución de 15 de septiembre de 2021** del director general de la Formación Profesional y Enseñanzas de Régimen Especial (DOCV 9179/ 22-9-2021) ([Disponible en la web del centro](#)) Nota: «**convalidado**»

El alumnado de otra comunidad que no lo haya cursado, deberá de cursarlo obligatoriamente.

CONVALIDACIONES DE LOS MODULOS PROFESIONALES DE INGLÉS

ANEXO II RD 1085/2020

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

FORMACIÓN APORTADA	FORMACIÓN A CONVALIDAR
Grado MEDIO	
Módulos profesionales de diferentes títulos (LOGSE 1/1990)	Módulo profesional de inglés. (LOE 2/2006):
Lengua extranjera (duración 65 h) (inglés)	0156 inglés. 128h
Módulos profesionales de lengua extranjera de grado superior (duración 90h) (Inglés)	

FORMACIÓN APORTADA	FORMACIÓN A CONVALIDAR
Grado SUPERIOR	
Módulos profesionales de diferentes Ciclos Formativos (LOGSE 1/1990)	Módulo profesional del Ciclo Formativo. (LOE 2/2006):
Lengua extranjera (duración 90h) (inglés)	0179 inglés. 96h
Lengua extranjera en comercio internacional (inglés).	

Anexo III RD 1085/2020

Convalidaciones de los módulos profesionales incluidos en los títulos de formación profesional aprobados de conformidad con la regulación de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo

FORMACIÓN APORTADA	FORMACIÓN A CONVALIDAR
0179 inglés	0156 inglés
Certificado ciclo elemental de inglés EOI	0156 inglés
Certificado de nivel intermedio B1 de inglés EOI	0156 inglés
Certificado de aptitud de inglés EOI	0156 inglés 0179 inglés
Certificado de nivel avanzado B2 de inglés EOI	0156 inglés 0179 inglés
Título de grado, o equivalente, en filología inglesa o en traducción e interpretación (inglés)	0156 inglés 0179 inglés

CONVALIDACIONES DE LOS MODULOS PROFESIONALES DE SEGUNDA LENGUA EXTRANJERA

ANEXO II RD 1085/2020

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

FORMACIÓN APORTADA	FORMACIÓN A CONVALIDAR
Grado SUPERIOR	
Módulos profesionales de diferentes títulos (LOGSE 1/1990)	Módulo profesional de inglés. (LOE 2/2006):
Segunda lengua extranjera (ha de ser la misma lengua que se desea convalidar)	0180 segunda lengua extranjera

ANEXO III RD 1085/2020

Convalidaciones de los módulos profesionales incluidos en los títulos de formación profesional aprobados de conformidad con la regulación de la Ley Orgánica 2/2006

FORMACIÓN APORTADA	FORMACIÓN A CONVALIDAR
Certificado ciclo elemental o de aptitud EOI*	0180 segunda lengua extranjera
Certificado de nivel intermedio B1 EOI*	0180 segunda lengua extranjera
Certificado de aptitud EOI*	0180 segunda lengua extranjera
Título de grado, o equivalente, en filología o en traducción e interpretación *	0180 segunda lengua extranjera

* en la misma lengua que se desea convalidar.

CONVALIDACIONES ENTRE NUEVOS CICLOS LOE QUE SUSTITUYEN A UN CICLO LOGSE

Al final de cada Real Decreto que establece cada uno de los títulos LOE se establece una tabla de convalidaciones entre los módulos del ciclo LOGSE y su convalidación en LOE

CUADRO RESUMEN REALES DECRETOS DE NUESTRAS TITULACIONES

CG: Real Decreto 1396/2007. Técnico en Cocina y Gastronomía

ANEXO II RD 1085/2020

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

FORMACIÓN APORTADA	FORMACIÓN A CONVALIDAR
Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOGSE 1/1990): Servicios de restaurante y bar	Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOE 2/2006): Cocina y gastronomía
Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.	0045. Ofertas gastronómicas. 88h
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. 88h
Preelaboración y conservación de alimentos.	0046. Preelaboración y conservación de alimentos. 256h
Técnicas culinarias.	0047. Técnicas culinarias. 256h
Repostería.	0026. Procesos básicos de pastelería y repostería. 224h 0028. Postres en restauración.
Elaboraciones y productos culinarios.	0048. Productos culinarios. 198h
Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOGSE 1/1990): Pastelería y panadería	Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOE 2/2006): Cocina y gastronomía
Técnicas de pastelería, panadería y conservación de alimentos	0026. Procesos básicos de pastelería y repostería. 224h 0028. Postres en restauración. 198h
Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOGSE 1/1990): Panificación y repostería (Industrias alimentarias)	Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOE 2/2006): Cocina y gastronomía
Elaboraciones básicas de pastelería	0026. Procesos básicos de pastelería y repostería. 224h 0028. Postres en restauración. 198h

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. Nota: «convalidado»

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.	0045. Ofertas gastronómicas. 88h
UC0260_2: Preelaboración y conservación de alimentos.	0046. Preelaboración y conservación de alimentos. 256h
UC0261_2: Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.	0047. Técnicas culinarias. 256h
UC0262_2: Preparar y presentar todo tipo de elaboraciones culinarias complejas y de creación propia para el servicio.	0048. Productos culinarios. 264h
UC0709_2: Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.	0045. Ofertas gastronómicas. 88h
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. 224h
UC0710_2: Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.	0028. Postres en restauración. 198h
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. 64h
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. 64h
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. 64h

SR: Real Decreto 1960/2007. Técnico en Servicios de Restauración

ANEXO II RD 1085/2020

Convalidaciones entre módulos profesionales establecidos en el título de Técnico en Servicios de Restaurante y Bar al amparo de la Ley Orgánica 1/1990 y los establecidos en el título de Técnico en Servicios en Restauración al amparo de la Ley Orgánica 2/2006

FORMACIÓN APORTADA	FORMACIÓN A CONVALIDAR
Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOGSE 1/1990): Servicios de Restaurante y Bar.	Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOE 2/2006): Servicios en Restauración
Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.	0045. Ofertas gastronómicas. 88h
Bebidas. Técnicas elementales de cocina.	0152. Servicios en bar-cafetería. 154h
Técnicas de servicio y atención al cliente.	0153. Servicios en restaurante y eventos especiales. 242h
Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOGSE 1/1990): Técnico en cocina.	Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOE 2/2006): Servicios en Restauración
Ofertas gastronómicas y sistemas de aprovisionamiento.	0045. Ofertas gastronómicas. 88h

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. Nota: «convalidado»

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC0259_2: Definir ofertas gastronómicas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.	0045. Ofertas gastronómicas. 88h
UC1052_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en sala.	0151. Operaciones básicas en restaurante. 256h
UC1046_2: Desarrollar los procesos de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.	0150. Operaciones básicas en bar-cafetería. 256h
UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas.	0152. Servicios en bar-cafetería. 154h
UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.	0154. El vino y su servicio. 96h
UC1053_2: Elaborar y acabar platos a la vista del cliente.	0153. Servicios en restaurante y eventos especiales. 242h
UC1054_2: Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.	0153. Servicios en restaurante y eventos especiales. 242h
UC1049_2: Preparar y exponer elaboraciones sencillas propias de la oferta de bar-cafetería.	0152. Servicios en bar-cafetería. 154h
UC1050_2: Gestionar el bar-cafetería.	0152. Servicios en bar-cafetería. 154h
UC0711_2: Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en hostelería.	0031. Seguridad e higiene en la manipulación de alimentos. 64h
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. 64h
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. 64h
UC1051_2: Comunicarse en inglés, en un nivel de usuario básico, en los servicios de restauración	0156. Inglés. (*) 128h

(*) Podrá convalidarse de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 66.4 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

DC: Real Decreto 687/2010. Técnico Superior en dirección de Cocina**ANEXO II RD 1085/2020**

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

FORMACIÓN APORTADA	FORMACIÓN A CONVALIDAR
Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOGSE 1/1990): Restauración	Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOE 2/2006): Dirección de Cocina
Procesos de cocina	0497. Procesos de preelaboración y conservación de cocina. 256h 0499. Procesos de elaboración culinaria. 256h
Procesos de pastelería y panadería	0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina. 160h
Administración de establecimientos de restauración. Marketing en restauración	0503. Gestión administrativa y comercial en restauración. 60h

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. Nota: «convalidado»

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC1058_3: Aplicar y supervisar la ejecución de todo tipo de técnicas de manipulación, conservación y regeneración de alimentos.	0497. Procesos de preelaboración y conservación de cocina. 256h
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	0499. Procesos de elaboración culinaria. 256h
UC1061_3: Desarrollar y supervisar procesos de elaboración y presentación de todo tipo de productos de repostería	0498. Elaboraciones de pastelería y repostería en cocina. 160h
UC1062_3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería. UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.	0496. Control del aprovisionamiento de materias primas. 64h
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	0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria. 96h
UC1065_3: Organizar procesos de producción culinaria. UC1066_3: Administrar unidades de producción culinaria.	0500. Gestión de la producción en cocina. 160h
UC1097_3: Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.	0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración. 60h
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.	0503. Gestión administrativa y comercial en restauración. 60h
UC1051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.	0179. Inglés (*). 96h

(*) Podrá convalidarse de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 66.4 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

ANEXO III RD 1085/2020

Convalidaciones de los módulos profesionales incluidos en los títulos de formación profesional aprobados de conformidad con la regulación de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo

FORMACIÓN APORTADA	FORMACIÓN A CONVALIDAR
Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOE 2/2006): Vitivinicultura	Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOE 2/2006): Dirección de Cocina
0085 legislación vitivinícola y seguridad alimentaria. 0086 gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria.	0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria. 96h
Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOE 2/2006): en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria	
0086 gestión de calidad y ambiental en la industria alimentaria. 0468 nutrición y seguridad alimentaria.	

DSR: Real Decreto 688/2010. Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración

ANEXO II RD 1085/2020

Convalidaciones entre módulos profesionales de títulos establecidos al amparo de la Ley Orgánica 1/1990 (LOGSE) y los establecidos en el título de Técnico Superior en Dirección de Servicios de Restauración al amparo de la Ley Orgánica 2/2006

FORMACIÓN APORTADA	FORMACIÓN A CONVALIDAR
Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOGSE 1/1990): Restauración	Módulos profesionales del Ciclo Formativo (LOE 2/2006): Dirección de Servicios de Restauración.
Procesos de servicio.	0509. Procesos de servicios en bar-cafetería. 224h 0510. Procesos de servicios en restaurante. 288h
Administración de establecimientos de restauración. Marketing en restauración.	0503. Gestión administrativa y comercial en restauración. 60h

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. Nota: «convalidado»

Unidades de competencia acreditadas	Módulos profesionales convalidables
UC1098_3: Definir y planificar procesos de servicio en restauración. UC1104_3: Gestionar departamentos de servicio de restauración. UC1105_3: Aplicar las normas de protocolo en restauración.	0512. Planificación y dirección de servicios y eventos en restauración. 120h
UC1103_3: Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración. UC1048_2: Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos. UC1110_3: Realizar los procesos de servicio especializado de vinos.	0510. Procesos de servicios en restaurante. 288h
UC1047_2: Asesorar sobre bebidas distintas a vinos, prepararlas y presentarlas. UC1106_3: Catar vinos y otras bebidas alcohólicas y alcohólicas distintas a vinos.	0509. Procesos de servicios en bar-cafetería. 224h
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.	0501. Gestión de la calidad y de la seguridad e higiene alimentaria. 96h
UC1107_3: Diseñar ofertas de vinos y otras bebidas analcohólicas y alcohólicas distintas a vinos. UC1108_3: Realizar análisis sensoriales de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas. UC1109_3: Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha.	0511. Sumillería. 120h
UC1111_2: Comunicarse en una lengua extranjera, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.	0180. Segunda lengua extranjera (*). 80h
UC1064_3: Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración. UC1062_3: Catar alimentos para su selección y uso en hostelería	0496. Control del aprovisionamiento de materias primas. 64h
UC1097_3 Dirigir y gestionar una unidad de producción en restauración.	0504. Recursos humanos y dirección de equipos en restauración. 60h
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.	0503. Gestión administrativa y comercial en restauración. 60h
UC1051_2: Comunicarse en inglés, con un nivel de usuario independiente, en los servicios de restauración.	0179. Inglés (*). 96h

(*) Podrá convalidarse de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 66.4 de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, de Educación.

Artículo 19. Convalidaciones y exenciones.

1. Se aplicará la normativa vigente en materia de convalidación y exención de módulos profesionales incluidos en los títulos profesionales básicos en las condiciones mediante los procedimientos con carácter general para las enseñanzas de formación profesional.
2. Quienes hubieran superado los módulos de Comunicación y Sociedad I y II y las Ciencias aplicadas I y II en cualquiera de los ciclos formativos de Formación Profesional Básica correspondientes a los títulos establecidos al amparo de la Ley Orgánica 2/2006, de 3 de mayo, tendrán convalidados dichos módulos en cualquier otro ciclo formativo de Formación Profesional Básica.
3. Los alumnos y alumnas que hayan cursado un Programa de Cualificación Profesional Inicial (PCPI) y hubieran superado los módulos formativos obligatorios del ámbito de comunicación y del ámbito social que, además, hubieran superado un módulo de lengua Extranjera, bien establecido por las Administraciones educativas o de oferta de los centros, en el ámbito de sus competencias, podrán obtener la convalidación del módulo profesional de Comunicación y Sociedad I.
Asimismo, quienes hubieran superado el módulo formativo obligatorio del ámbito científico-tecnológico, podrán obtener la convalidación del módulo profesional de ciencias Aplicadas I.
4. Los alumnos y alumnas que estén matriculados en la oferta a la que se refiere el **artículo 18** del presente real decreto podrán obtener, además, las siguientes convalidaciones:
 - a) Quienes tengan superadas las materias de cuarto curso de ESO en cualquiera de sus modalidades, incluidas en el Bloque de Comunicación y ciencias sociales, la convalidación de los módulos de Comunicación y Sociedad I y II.
 - b) Quienes reúnan alguno de los siguientes requisitos podrán obtener la convalidación de los módulos profesionales de Ciencia Aplicadas I y II:
 - Haber superado las materias de Matemáticas Orientadas a las Enseñanzas Académicas y Biología y geología o Física y Química en la modalidad de enseñanzas académicas del cuarto curso de la ESO superado
 - Haber superado las materias de Matemáticas Orientadas a las Enseñanzas Aplicadas y Ciencias Aplicadas a la Actividad Profesional de la modalidad de enseñanzas aplicadas del cuarto curso de la ESO.

Artículo 18. Oferta de las enseñanzas de la FPB

1. Las Administraciones educativas, además de la oferta obligatoria, podrán ofertar ciclos de FPB para personas que superen los 17 años y que no estén en posesión de un título de FP o de cualquier otro título que acredite la finalización de estudios secundarios completos, para favorecer su empleabilidad.
2. Las Administraciones educativas, cuando exista disponibilidad de plazas, podrán completar los grupos de la oferta obligatoria con personas que cumplan los requisitos establecidos en el presente artículo, en las condiciones que se determinen.

Artículo 2 del RD 1085/2020. Convalidaciones entre módulos profesionales

- b) Los módulos profesionales de Formación Profesional Básica que tengan asignados diferentes códigos y posean **idénticas denominaciones**, se convalidarán independientemente del ciclo formativo al que pertenezcan.

CONVALIDACIONES NO CONTEMPLADAS ANTERIORMENTE

Para el resto de convalidaciones no contempladas en el RD 1085/2020 **se tramitará solicitud al Ministerio de Educación** conforme al siguiente procedimiento (excepto el módulo de inglés técnico que se tramitará a Conselleria, orden 86/2013 con el anexo XVIII)

- a) El alumno cumplimentará la solicitud, según el modelo publicado por el Ministerio /Conselleria durante el primer mes del curso académico y la presentará en el centro público donde se encuentre su expediente académico, aportando la documentación sobre la que basa su petición.
- b) El director del centro educativo incorporará una certificación en la que se haga constar que el alumno está matriculado en el ciclo formativo para el que solicita la convalidación y la remitirá en el plazo de un mes al Ministerio/Conselleria de Educación para su resolución.

Resuelta la convalidación por el órgano competente, el alumno deberá presentar dicha resolución en el centro educativo donde consta su expediente para que surta los efectos debidos.

Hasta tanto no se resuelvan las peticiones, el alumnado deberá asistir a las actividades de formación de los módulos profesionales cuya convalidación ha solicitado y no podrá ser propuesto para realizar el módulo profesional de Formación en Centros de Trabajo ni el de Proyecto si no cumplen los requisitos exigibles por la normativa en vigor.


Las resoluciones se registrarán mediante copia u otro procedimiento en el expediente académico del alumnado. Los módulos convalidados se consignarán en los documentos de evaluación.

IMPRESOS SOLICITUD CONVALIDACIONES:

- Anexo XV- ciclos LOE Orden 79/2010, de 27 de agosto
- Anexo XVIII – Conselleria de Educación (inglés técnico) Orden 86/2013, de 20 de septiembre
- Anexo V- Ministerio de Educación RD 1085/2020

INFORMACIÓN SEDE ELECTRÓNICA DEL MINISTERIO:

Con el objetivo de agilizar el trámite de la resolución de convalidación de módulos profesionales de títulos de formación profesional del sistema educativo, **se utiliza la Sede electrónica del MECD** para la notificación de la resolución de las convalidaciones que son responsabilidad de este ministerio.

De esta manera el solicitante descargará directamente la resolución de la **SEDE electrónica del ministerio**  en cuanto le llegue, vía correo electrónico, la notificación de que la misma se encuentra disponible.

Asimismo, la Subdirección General de Orientación y Formación Profesional, comunicará por correo electrónico al centro público o privado autorizado, que dicha resolución ha sido notificada al solicitante, enviando además una copia de la misma en un archivo adjunto para conocimiento de la misma, con la salvedad de que el centro no podrá hacerla efectiva mientras el alumno no se lo comunique oficialmente.

Por ello, **el alumno tendrá que presentar la resolución de convalidación del Ministerio de Educación en la secretaría del centro para que surta los efectos oportunos y pueda reflejarse en su expediente y actas de evaluación.**

Es imprescindible incluir en la solicitud de convalidación, **el correo electrónico tanto del interesado como del centro público o privado autorizado** para posibilitar la notificación de la resolución.

El **alumno** debe **darse de alta** en el mismo enlace, con la opción **“registro de persona física”**, introduciendo el NIF y una contraseña. Es importante que el correo electrónico sea válido pues se le comunicará por este medio la resolución.

En ningún caso el solicitante enviará por su cuenta la solicitud al MECD, es el centro educativo el que registrará la solicitud en la SEDE electrónica adjuntando la documentación revisada y digitalizada, en formato pdf, la cual se compulsa telemáticamente.

El registro del alumnado en la SEDE electrónica es necesario a efectos de notificación y consulta del trámite realizado por el centro educativo.