



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

EBALUAZIO-BATZORDEAREN BEHIN BEHINEKO AKTA - ACTA PROVISIONAL DE LA COMISIÓN DE EVALUACIÓN

LANBIDE ARLOA: Ostalaritza eta Turismoa FAMILIA PROFESIONAL: Hostelería y Turismo

Lanbide-kualifikazioa - Titulua:(T)Sukaldaritzako eta gastronomiako teknikaria

Cualificación Profesional - Título:(T)Técnico en cocina y gastronomía

659/2023 Errege Dekretuaren eta 2021eko azaroaren 23ko Ebazpenaren arabera (2021eko abenduaren 10eko EHAA) eskuratutako lanbide-gaitasunak ebaluatze eta egiaztatze erabakietarako Ebaluazio Batzordearen akta. - Acta de la Comisión de Evaluación constituida para la evaluación y acreditación de las competencias profesionales adquiridas según el Real Decreto 659/2023 y la Resolución del 23 de noviembre de 2021 (BOPV del 10 de diciembre de 2021).

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emaiza Resultado
08924107S	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emaiza Resultado
	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
11908785Y	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
11911643N	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
11921382E	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatu gabe - No demostrada
11932572B	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatu gabe - No demostrada
14256332N	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	
14593649B	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
14597090W	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
14958168A	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
15242661D	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
15252267R	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
15253270S	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
15364770B	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Eaitza Resultado
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
15367114D	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
15367639M	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
15370858G	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
15371748C	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
15374086N	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Eaitza Resultado
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
15379011S	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
15382427G	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
15383122D	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
15384536C	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
15387887J	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
15395321H	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
15397030W	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
15397476B	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
15844981M	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
15950459M	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
15957741L	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
15961505B	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	
15967869G	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
15969031Q	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
15975812N	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatu gabe - No demostrada
15979710T	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
15983108V	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
15984443H	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
15987428J	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
15989771X	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
15998443B	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
16061762B	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
16064785K	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
16068522D	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatu gabe - No demostrada
16070940N	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	
16074121L	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
16261696Y	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada



IVAF·EIEI

**Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua**
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
16268664M	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
20183410J	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en	Frogatu gabe - No demostrada



IVAF·EIEI

**Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua**
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
20185690Q	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
20221033P	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
20221779H	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
22737711A	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
22742590Y	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
29031722H	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
29036542P	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
29036812W	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
30551371B	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
30558680Y	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	cocina	
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
30582326P	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
30607268H	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
30612398L	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
30613168F	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
30617547Q	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
30624416P	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
30641281Z	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
30646555K	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatu gabe - No demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
30649920M	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
30650750F	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
30659695M	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
30660024N	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	cocina	
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
30662761N	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
30670510X	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
30671452D	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
30676030X	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
30676529A	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en	Frogatu gabe - No demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
30678274T	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
30691747H	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Eaitza Resultado
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
33291216G	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
33424862C	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
34083597N	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
34086929D	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
34087258Q	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
34091684A	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
34092479Q	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
34092986V	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

**Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua**
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
34096199X	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
34096457S	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
34099445J	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Eaitza Resultado
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
34104050H	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
34109073G	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
35768611T	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
35769201S	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
35776723Q	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
44144354V	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
44144997Q	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
44151556C	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

**Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua**
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
44163813H	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
44172143E	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Eaitza Resultado
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
44335169R	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
44341656W	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
44341762Q	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
44401648X	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
44677184Y	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatu gabe - No demostrada



IVAF·EIEI

**Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua**
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatu gabe - No demostrada
44687053P	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

**Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua**
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
44971690C	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
45620600P	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
45673517W	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
45993388N	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
51901429C	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
58040658C	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
72255172M	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
72256157R	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
72314442G	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
72402599W	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
72433917V	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
72437895Q	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
72442166D	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
72443540A	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
72450826K	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
72457332H	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
72457849Y	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
72460367V	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
72461258B	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
72469801K	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
72504975M	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Eaitza Resultado
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
72574139P	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
72676290Q	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
72717600H	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
72720767B	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
72727334T	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
72736914N	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de	Frogatu gabe - No demostrada



IVAF-EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatu gabe - No demostrada
72748656R	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
73219610F	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
73233807J	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
76715514A	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatu gabe - No demostrada
78868603Q	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
78885570D	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
78889527X	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
78910011R	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
78914235Q	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
78916224G	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
78917390C	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
78917679X	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
78926653Z	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
78944845J	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
78953095Y	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatu gabe - No demostrada



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

Akta osatzen dute hauek: 86 orri, eta barnean hartzen du 145 hautagaiak, honekin hasita: 08924107S eta amaitzeko: 78953095Y

La presente acta está formada por 86 hojas, y comprende 145 candidatos/as empezando por: 08924107S y acabando con: 78953095Y

Vitoria-Gasteizen, 2026(e)ko Martxoaren 11(e)(a)n

En Vitoria-Gasteiz, a 11 de Marzo de 2026

Presidente-a-El/la presidente/a

11911321N

Idazkaria-El/la secretario/a

78885985X

Batzorkidea-Vocal

44173264Q