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 - Titulo:(T)Técnico en cocina y gastronomía

659/2023 Errege Dekretuaren eta 2021eko azaroaren 23ko Ebazpenaren arabera (2021eko abenduaren 10eko EHAA) eskuratutako lanbide-gaitasunak ebaluatzeko eta egiaztatzeko eratutako 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	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia		**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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**	**Frogatu gabe** - No demostrada

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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	**Frogatua** - Demostrada

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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**	**Frogatua** - Demostrada

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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	**Frogatua** - Demostrada

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia		**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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**	**Frogatua** - Demostrada

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

N.A.N. D.N.I.	**Konpetentzia Atalak** Unidades de Competencia	**Emaitza** 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

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

Presidentea-El/la presidente/a
11911321N

Idazkaria-El/la secretario/a
78885985X

Batzorkidea-Vocal
44173264Q