



IVAF·EIEI

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

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

LANBIDE ARLOA: Elikagaien Industriak FAMILIA PROFESIONAL: Industrias Alimentarias

Lanbide-kualifikazioa - Titulua:(T)Elikagaiak elaboratzeko teknikaria

Cualificación Profesional - Título:(T)Técnico en elaboración de productos alimenticios

659/2023 Errege Dekretuaren eta 2021eko azaroaren 23ko Ebazpenaren arabera (2021eko abenduaren 10eko EHAA) eskuratutako lanbide-gaitasunak ebaluatzeko eta egiaztatzeke 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	Emitza Resultado
02328308H	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegitartzeko eta horien aurretiazko tratamenduak egiteko eragiketak egitea eta gidatzea. Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas.	Frogatua - Demostrada
	UC0239_2 Realizar la venta de productos y/o servicios a través de los diferentes canales de comercialización Realizar la venta de productos y/o servicios a través de los diferentes canales de comercialización	Frogatua - Demostrada
	UC0295_2 Haragi-gaiak, lehengaiak eta gai osagarriak jasotzea, haien kalitatea kontrolatzea, biltegitartzea eta bidaltzea. Efectuar la recepción, el control de calidad, el almacenamiento y expedición de las materias cárnicas, primas y auxiliares.	Frogatua - Demostrada
	UC0296_2 Haragia egokitzea. Acondicionar la carne.	Frogatua - Demostrada
	UC0297_2 Haragiaren eratorriak egitea eta zunda-buruak baloratzea. Elaborar derivados cárnicos y valorar escandallos.	Frogatua - Demostrada
	UC0298_2 Haragiaren eratorriak maila industrialean prestatzea. Elaborar derivados cárnicos a nivel industrial.	Frogatua - Demostrada
	UC0302_2 Kontsumoko esneak, esne lurrunduak, esne-hautsak, esne kondentsatuak, esnegaina, gurina, izotziak eta	Frogatu gabe - No demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	antzekoak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea. Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares.	
	UC0303_2 Esne-postreak, jogurtak eta esne hartituen elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea. Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0304_2 Esnekiak ontziratzeko eta egokitzeko eragiketak gidatzea eta kontrolatzea. Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0315_2 Arrantzako eta akuikulturako produktuak hartu, kalitate-kontrola egin, biltegitatu eta saltzea. Efectuar la recepción, el control de calidad, el almacenamiento y la expedición de productos de la pesca y de la acuicultura.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0316_2 Arrantzako eta akuikulturako produktuak egokitzea. Acondicionar los productos de la pesca y de la acuicultura.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0317_2 Arrantzako eta akuikulturako produktuak saltzea. Exponer productos de la pesca y de la acuicultura.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0318_2 Kontserbako, erdi-kontserbako eta gazitako arrantzako eta akuikulturako produktuak lortzea. Obtener productos de la pesca y de la acuicultura en conserva, semiconservas y salazones.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0319_2 Arrantzako eta akuikulturako produktuen eratorriak lortzea: oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatuen edo aurrekozinatuen. Obtener derivados de productos de la pesca y de la acuicultura: masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2568_2 Barazkiko produktuak eta frutak (frutak, barazkiak, perretxikoak eta lekaleak) eta gai osagarriak hartu eta kalitate-kontrola egitea. Efectuar la recepción y el control de calidad de productos hortofrutícolas (frutas hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2569_2 Barazkiko produktu eta fruta freskoak biltegitatzea (frutak, barazkiak, perretxikoak eta lekaleak) eta beste landare-produktu batzuk saltzea. Efectuar el almacenamiento de productos hortofrutícolas frescos (frutas, hortalizas, setas y legumbres), y expedición de otros productos vegetales.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2584_2 Landare-kontserben, zukuen eta plater kozinatuen azken tratamenduen aplikazioa gidatzea.	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservas vegetales, zumos y platos cocinados.	
16285786S	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegitratzeko eta horien aurretiazko tratamenduak egiteko eragiketarako egitea eta gidatzea. Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0239_2 Realizar la venta de productos y/o servicios a través de los diferentes canales de comercialización Realizar la venta de productos y/o servicios a través de los diferentes canales de comercialización	Frogatua - Demostrada
	UC0295_2 Haragi-gaiak, lehengaiak eta gai osagarriak jasotzea, haien kalitatea kontrolatzea, biltegitratzea eta bidaltzea. Efectuar la recepción, el control de calidad, el almacenamiento y expedición de las materias cárnicas, primas y auxiliares.	Frogatua - Demostrada
	UC0296_2 Haragia egokitzea. Acondicionar la carne.	Frogatua - Demostrada
	UC0297_2 Haragiaren eratorriak egitea eta zunda-buruak baloratzea. Elaborar derivados cárnicos y valorar escandallos.	Frogatua - Demostrada
	UC0298_2 Haragiaren eratorriak maila industrialean prestatzea. Elaborar derivados cárnicos a nivel industrial.	Frogatua - Demostrada
	UC0302_2 Kontsumoko esneak, esne lurrunduak, esne-hautsak, esne kondentsatuak, esnegaina, gurina, izozkiak eta antzekoak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea. Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0303_2 Esne-postreak, jogurtak eta esne hartituak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea. Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0304_2 Esnekiak ontziratze eta egokitze eragiketarako gidatzea eta kontrolatzea. Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0315_2 Arrantzako eta akuikulturako produktuak hartu, kalitate-kontrola egin, biltegitratu eta saltzea. Efectuar la recepción, el control de calidad, el almacenamiento y la expedición de productos de la pesca y de la acuicultura.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0316_2 Arrantzako eta akuikulturako produktuak egokitzea. Acondicionar los productos de la pesca y de la acuicultura.	Frogatu gabe - No demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0317_2 Arrantzako eta akuikulturako produktuak saltzea. Expende productos de la pesca y de la acuicultura.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0318_2 Kontserbako, erdi-kontserbako eta gazitutako arrantzako eta akuikulturako produktuak lortzea. Obtener productos de la pesca y de la acuicultura en conserva, semiconservas y salazones.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0319_2 Arrantzako eta akuikulturako produktuen eratorriak lortzea: oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatua edo aurrekozinatua. Obtener derivados de productos de la pesca y de la acuicultura: masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2568_2 Barazkiko produktuak eta frutak (frutak, barazkiak, perretxikoak eta lekaleak) eta gai osagarriak hartu eta kalitate-kontrola egitea. Efectuar la recepción y el control de calidad de productos hortofrutícolas (frutas hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2569_2 Barazkiko produktu eta fruta freskoak biltegitratzea (frutak, barazkiak, perretxikoak eta lekaleak) eta beste landare-produktu batzuk saltzea. Efectuar el almacenamiento de productos hortofrutícolas frescos (frutas, hortalizas, setas y legumbres), y expedición de otros productos vegetales.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2584_2 Landare-kontserben, zukuen eta plater kozinatuen azken tratamenduen aplikazioa gidatzea. Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservas vegetales, zumos y platos cocinados.	Frogatu gabe - No demostrada
44151950T	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegitratzeko eta horien aurretiazko tratamenduak egiteko eragiketak egitea eta gidatzea. Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0239_2 Realizar la venta de productos y/o servicios a través de los diferentes canales de comercialización Realizar la venta de productos y/o servicios a través de los diferentes canales de comercialización	Frogatua - Demostrada
	UC0295_2 Haragi-gaiak, lehengaiak eta gai osagarriak jasotzea, haien kalitatea kontrolatzea, biltegitratzea eta bidaltzea. Efectuar la recepción, el control de calidad, el almacenamiento y expedición de las materias cárnicas, primas y auxiliares.	Frogatua - Demostrada
	UC0296_2 Haragia egokitzea. Acondicionar la carne.	Frogatua - Demostrada
	UC0297_2 Haragiaren eratorriak egitea eta zunda-buruak baloratzea.	Frogatu gabe - No demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	Elaborar derivados cárnicos y valorar escandallos.	
	UC0298_2 Haragiaren eratorriak maila industrialean prestatzea. Elaborar derivados cárnicos a nivel industrial.	Frogatua - Demostrada
	UC0302_2 Kontsumoko esneak, esne lurrunduak, esne-hautsak, esne kondentsatuak, esnegaina, gurina, izozkiak eta antzekoak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea. Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0303_2 Esne-postreak, jogurtak eta esne hartzituak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea. Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0304_2 Esnekiak ontziratzeko eta egokitzeo eragiketarako gidatzea eta kontrolatzea. Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0315_2 Arrantzako eta akuikulturako produktuak hartu, kalitate-kontrola egin, biltegiatu eta saltzea. Efectuar la recepción, el control de calidad, el almacenamiento y la expedición de productos de la pesca y de la acuicultura.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0316_2 Arrantzako eta akuikulturako produktuak egokitzea. Acondicionar los productos de la pesca y de la acuicultura.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0317_2 Arrantzako eta akuikulturako produktuak saltzea. Exponer productos de la pesca y de la acuicultura.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0318_2 Kontserbako, erdi-kontserbako eta gazitutako arrantzako eta akuikulturako produktuak lortzea. Obtener productos de la pesca y de la acuicultura en conserva, semiconservas y salazones.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0319_2 Arrantzako eta akuikulturako produktuen eratorriak lortzea: oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatuak edo aurrekozinatuak. Obtener derivados de productos de la pesca y de la acuicultura: masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2568_2 Barazkiko produktuak eta frutak (frutak, barazkiak, perretxikoak eta lekaleak) eta gai osagarriak hartu eta kalitate-kontrola egitea. Efectuar la recepción y el control de calidad de productos hortofrutícolas (frutas hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares.	Frogatu gabe - No demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC2569_2 Barazkiko produktu eta fruta freskoak biltegitratzea (frutak, barazkiak, perretxikoak eta lekaleak) eta beste landare-produktu batzuk saltzea. Efectuar el almacenamiento de productos hortofrutícolas frescos (frutas, hortalizas, setas y legumbres), y expedición de otros productos vegetales.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2584_2 Landare-kontserben, zukuen eta plater kozinatuen azken tratamenduen aplikazioa gidatzea. Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservas vegetales, zumos y platos cocinados.	Frogatu gabe - No demostrada
72450403N	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegitratzeko eta horien aurretiazko tratamenduak egiteko eragiketak egitea eta gidatzea. Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0239_2 Realizar la venta de productos y/o servicios a través de los diferentes canales de comercialización Realizar la venta de productos y/o servicios a través de los diferentes canales de comercialización	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0295_2 Haragi-gaiak, lehengaiak eta gai osagarriak jasotzea, haien kalitatea kontrolatzea, biltegitratzea eta bidaltzea. Efectuar la recepción, el control de calidad, el almacenamiento y expedición de las materias cárnicas, primas y auxiliares.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0296_2 Haragia egokitzea. Acondicionar la carne.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0297_2 Haragiaren eratorriak egitea eta zunda-buruak baloratzea. Elaborar derivados cárnicos y valorar escandallos.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0298_2 Haragiaren eratorriak maila industrialean prestatzea. Elaborar derivados cárnicos a nivel industrial.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0302_2 Kontsumoko esneak, esne lurrunduak, esne-hautsak, esne kondentsatuak, esnegaina, gurina, izozkiak eta antzekoak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea. Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0303_2 Esne-postreak, jogurtak eta esne hartzituak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea. Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0304_2 Esnekiak ontziratze eta egokitze eragiketak gidatzea eta kontrolatzea. Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos.	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0315_2 Arrantzako eta akuikulturako produktuak hartu, kalitate-kontrola egin, biltegiratu eta saltzea. Efectuar la recepción, el control de calidad, el almacenamiento y la expedición de productos de la pesca y de la acuicultura.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0316_2 Arrantzako eta akuikulturako produktuak egokitzea. Acondicionar los productos de la pesca y de la acuicultura.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0317_2 Arrantzako eta akuikulturako produktuak saltzea. Expende productos de la pesca y de la acuicultura.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0318_2 Kontserbako, erdi-kontserbako eta gazitutako arrantzako eta akuikulturako produktuak lortzea. Obtener productos de la pesca y de la acuicultura en conserva, semiconservas y salazones.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0319_2 Arrantzako eta akuikulturako produktuen eratorriak lortzea: oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatua edo aurrekozinatua. Obtener derivados de productos de la pesca y de la acuicultura: masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2568_2 Barazkiko produktuak eta frutak (frutak, barazkiak, perretxikoak eta lekaleak) eta gai osagarriak hartu eta kalitate-kontrola egitea. Efectuar la recepción y el control de calidad de productos hortofrutícolas (frutas hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2569_2 Barazkiko produktu eta fruta freskoak biltegiratzea (frutak, barazkiak, perretxikoak eta lekaleak) eta beste landare-produktu batzuk saltzea. Efectuar el almacenamiento de productos hortofrutícolas frescos (frutas, hortalizas, setas y legumbres), y expedición de otros productos vegetales.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2584_2 Landare-kontserben, zukuen eta plater kozinatuen azken tratamenduen aplikazioa gidatzea. Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservas vegetales, zumos y platos cocinados.	Frogatu gabe - No demostrada
72475459K	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegitratzeko eta horien aurretiazko tratamenduak egiteko eragiketak egitea eta gidatzea. Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0239_2 Realizar la venta de productos y/o servicios a través de los diferentes canales de comercialización Realizar la venta de productos y/o servicios a través de los diferentes canales de comercialización	Frogatu gabe - No demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emaiza Resultado
	UC0295_2 Haragi-gaiak, lehengaiak eta gai osagarriak jasotzea, haien kalitatea kontrolatzea, biltegitratzea eta bidaltzea. Efectuar la recepción, el control de calidad, el almacenamiento y expedición de las materias cárnicas, primas y auxiliares.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0296_2 Haragia egokitzea. Acondicionar la carne.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0297_2 Haragiaren eratorriak egitea eta zunda-buruak baloratzea. Elaborar derivados cárnicos y valorar escandallos.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0298_2 Haragiaren eratorriak maila industrialean prestatzea. Elaborar derivados cárnicos a nivel industrial.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0302_2 Kontsumoko esneak, esne lurrunduak, esne-hautsak, esne kondentsatuak, esnegaina, gurina, izozkiak eta antzekoak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea. Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0303_2 Esne-postreak, jogurtak eta esne hartzituak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea. Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0304_2 Esnekiak ontziratze eta egokitzeko eragiketak gidatzea eta kontrolatzea. Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos.	Frogatua - Demostrada
	UC0315_2 Arrantzako eta akuikulturako produktuak hartu, kalitate-kontrola egin, biltegitratu eta saltzea. Efectuar la recepción, el control de calidad, el almacenamiento y la expedición de productos de la pesca y de la acuicultura.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0316_2 Arrantzako eta akuikulturako produktuak egokitzea. Acondicionar los productos de la pesca y de la acuicultura.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0317_2 Arrantzako eta akuikulturako produktuak saltzea. Expende productos de la pesca y de la acuicultura.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0318_2 Kontserbako, erdi-kontserbako eta gazitutako arrantzako eta akuikulturako produktuak lortzea. Obtener productos de la pesca y de la acuicultura en conserva, semiconservas y salazones.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0319_2 Arrantzako eta akuikulturako produktuen eratorriak lortzea: oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatuak edo aurrekozinatuak. Obtener derivados de productos de la pesca y de la acuicultura: masas, pastas, congelados y platos cocinados o	Frogatu gabe - No demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	precocinados.	
	UC2568_2 Barazkiko produktuak eta frutak (frutak, barazkiak, perretxikoak eta lekaleak) eta gai osagarriak hartu eta kalitate-kontrola egitea. Efectuar la recepción y el control de calidad de productos hortofrutícolas (frutas hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2569_2 Barazkiko produktu eta fruta freskoak biltegitratzea (frutak, barazkiak, perretxikoak eta lekaleak) eta beste landare-produktu batzuk saltzea. Efectuar el almacenamiento de productos hortofrutícolas frescos (frutas, hortalizas, setas y legumbres), y expedición de otros productos vegetales.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2584_2 Landare-kontserben, zukuen eta plater kozinatuen azken tratamenduen aplikazioa gidatzea. Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservas vegetales, zumos y platos cocinados.	Frogatu gabe - No demostrada
72574094D	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegitratzeko eta horien aurretiazko tratamenduak egiteko eragiketak egitea eta gidatzea. Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0239_2 Realizar la venta de productos y/o servicios a través de los diferentes canales de comercialización Realizar la venta de productos y/o servicios a través de los diferentes canales de comercialización	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0295_2 Haragi-gaiak, lehengaiak eta gai osagarriak jasotzea, haien kalitatea kontrolatzea, biltegitratzea eta bidaltzea. Efectuar la recepción, el control de calidad, el almacenamiento y expedición de las materias cárnicas, primas y auxiliares.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0296_2 Haragia egokitzea. Acondicionar la carne.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0297_2 Haragiaren eratorriak egitea eta zunda-buruak baloratzea. Elaborar derivados cárnicos y valorar escandallos.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0298_2 Haragiaren eratorriak maila industrialean prestatzea. Elaborar derivados cárnicos a nivel industrial.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0302_2 Kontsumoko esneak, esne lurrunduak, esne-hautsak, esne kondentsatuak, esnegaina, gurina, izozkiak eta antzekoak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea. Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares.	Frogatu gabe - No demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0303_2 Esne-postreak, jogurtak eta esne hartituak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea. Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0304_2 Esnekiak ontziratzeko eta egokitzeo eragiketak gidatzea eta kontrolatzea. Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos.	Frogatua - Demostrada
	UC0315_2 Arrantzako eta akuikulturako produktuak hartu, kalitate-kontrola egin, biltegitatu eta saltzea. Efectuar la recepción, el control de calidad, el almacenamiento y la expedición de productos de la pesca y de la acuicultura.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0316_2 Arrantzako eta akuikulturako produktuak egokitzea. Acondicionar los productos de la pesca y de la acuicultura.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0317_2 Arrantzako eta akuikulturako produktuak saltzea. Exponer productos de la pesca y de la acuicultura.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0318_2 Kontserbako, erdi-kontserbako eta gazitutako arrantzako eta akuikulturako produktuak lortzea. Obtener productos de la pesca y de la acuicultura en conserva, semiconservas y salazones.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0319_2 Arrantzako eta akuikulturako produktuen eratorriak lortzea: oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatua edo aurrekozinatuak. Obtener derivados de productos de la pesca y de la acuicultura: masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2568_2 Barazkiko produktuak eta frutak (frutak, barazkiak, perretxikoak eta lekaleak) eta gai osagarriak hartu eta kalitate-kontrola egitea. Efectuar la recepción y el control de calidad de productos hortofrutícolas (frutas hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2569_2 Barazkiko produktu eta fruta freskoak biltegitatzea (frutak, barazkiak, perretxikoak eta lekaleak) eta beste landare-produktu batzuk saltzea. Efectuar el almacenamiento de productos hortofrutícolas frescos (frutas, hortalizas, setas y legumbres), y expedición de otros productos vegetales.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2584_2 Landare-kontserben, zukuen eta plater kozinatuen azken tratamenduen aplikazioa gidatzea. Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservas vegetales, zumos y platos cocinados.	Frogatu gabe - No demostrada
72574325X	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegitatzeko eta horien aurretiazko tratamenduak egiteko eragiketak egitea eta gidatzea.	Frogatu gabe - No demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas.	
	UC0239_2 Realizar la venta de productos y/o servicios a través de los diferentes canales de comercialización Realizar la venta de productos y/o servicios a través de los diferentes canales de comercialización	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0295_2 Haragi-gaiak, lehengaiak eta gai osagarriak jasotzea, haien kalitatea kontrolatzea, biltegiratzea eta bidaltzea. Efectuar la recepción, el control de calidad, el almacenamiento y expedición de las materias cárnicas, primas y auxiliares.	Frogatua - Demostrada
	UC0296_2 Haragia egokitzea. Acondicionar la carne.	Frogatua - Demostrada
	UC0297_2 Haragiaren eratorriak egitea eta zunda-buruak baloratzea. Elaborar derivados cárnicos y valorar escandallos.	Frogatua - Demostrada
	UC0298_2 Haragiaren eratorriak maila industrialean prestatzea. Elaborar derivados cárnicos a nivel industrial.	Frogatua - Demostrada
	UC0302_2 Kontsumoko esneak, esne lurrunduak, esne-hautsak, esne kondentsatuak, esnegaina, gurina, izozkiak eta antzekoak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea. Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0303_2 Esne-postreak, jogurtak eta esne hartituak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea. Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0304_2 Esnekiak ontziratzeko eta egokitze eragiketak gidatzea eta kontrolatzea. Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0315_2 Arrantzako eta akuikulturako produktuak hartu, kalitate-kontrola egin, biltegiratu eta saltzea. Efectuar la recepción, el control de calidad, el almacenamiento y la expedición de productos de la pesca y de la acuicultura.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0316_2 Arrantzako eta akuikulturako produktuak egokitzea. Acondicionar los productos de la pesca y de la acuicultura.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0317_2 Arrantzako eta akuikulturako produktuak saltzea. Expende productos de la pesca y de la acuicultura.	Frogatu gabe - No demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0318_2 Kontserbako, erdi-kontserbako eta gazitutako arrantzako eta akuikulturako produktuak lortzea. Obtener productos de la pesca y de la acuicultura en conserva, semiconservas y salazones.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0319_2 Arrantzako eta akuikulturako produktuen eratorriak lortzea: oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatuak edo aurrekozinatuak. Obtener derivados de productos de la pesca y de la acuicultura: masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2568_2 Barazkiko produktuak eta frutak (frutak, barazkiak, perretxikoak eta lekaleak) eta gai osagarriak hartu eta kalitate-kontrola egitea. Efectuar la recepción y el control de calidad de productos hortofrutícolas (frutas hortalizas, setas y legumbres) y materias auxiliares.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2569_2 Barazkiko produktu eta fruta freskoak biltegitratzea (frutak, barazkiak, perretxikoak eta lekaleak) eta beste landare-produktu batzuk saltzea. Efectuar el almacenamiento de productos hortofrutícolas frescos (frutas, hortalizas, setas y legumbres), y expedición de otros productos vegetales.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2584_2 Landare-kontserben, zukuen eta plater kozinatuen azken tratamenduen aplikazioa gidatzea. Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservas vegetales, zumos y platos cocinados.	Frogatu gabe - No demostrada

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

LANBIDE ARLOA: Elikagaien Industriak FAMILIA PROFESIONAL: Industrias Alimentarias	
Lanbide-kualifikazioa - Titulua:(T)Elikagaien industriako prozesuetako eta kalitateko goi-mailako teknikaria	Cualificación Profesional - Título:(T)Técnico superior en procesos y calidad en la industria alimentaria

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	Emailtza Resultado
76730288B	UC0556_3 Elikagaien industriako hornikuntzak, biltegia eta bidalketak kudeatzea, eta merkaturatzen laguntzeko jarduerak egitea. Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización.	Frogatua - Demostrada
	UC0557_3 Elikagaien industriako produkzioa programatzea eta kudeatzea. Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria.	Frogatua - Demostrada
	UC0558_3 Elikagaien industriaren ingurumen-kudeaketako eta kalitateko plana ezartzen eta garatzen laguntzea. Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria.	Frogatua - Demostrada
	UC0559_3 Kontserbak eta landare-zukuak produzitzeko prozesuak garatzea eta eragiketa-prozedurak zehaztea. Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de conservas y jugos vegetales.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0560_3 Kontserben eta landare-zukuen fabrikazioa eta produkzio-sistema automatikoak kontrolatzea. Controlar la fabricación de conservas y jugos vegetales y sus sistemas automáticos de producción.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0561_3 Kontserbak eta landare-zukuak elaboratzeko prozesuaren kontrol analitiko eta sentsozialeko teknikak aplikatzea. Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de conservas y jugos vegetales.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0562_3 Zerealen deribatuak eta gozokiak produzitzeko prozesuak garatzea eta prozedura eragileak zehaztea.	Frogatu gabe - No demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de derivados de cereales y de dulces.	
	UC0563_3 Zerealen deribatuen eta gozokien elaborazioa eta produkzio-sistema automatikoak kontrolatzea. Controlar la elaboración de derivados de cereales y de dulces y sus sistemas automáticos de producción.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0564_3 Zerealen deribatuak eta gozokiak elaboratzeko prozesuaren kontrol analitiko eta sentoraleko teknikak aplikatzea. Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de derivados de cereales y de dulces.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0565_3 Arrantzaren eta akuikulturaren ondoriozko produktuak elaboratzeko prozesuak garatzea eta prozedura eragileak zehaztea. Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.	Frogatua - Demostrada
	UC0566_3 Arrantzaren eta akuikulturaren ondoriozko produktuak elaboratzeko prozesuak garatzea eta produkzio-sistema automatikoak kontrolatzea. Controlar la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura y sus sistemas automáticos de producción.	Frogatua - Demostrada
	UC0567_3 Arrantzaren eta akuikulturaren ondoriozko produktuak elaboratzeko prozesuaren kontrol analitiko eta sentoraleko teknikak aplikatzea. Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura.	Frogatua - Demostrada
	UC0571_3 Kontsumoko esneak eta esnekiak elaboratzeko prozesuak garatzea eta prozedura eragileak zehaztea. Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de leches de consumo y de productos lácteos.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0572_3 Kontsumoko esneen eta esnekien elaborazioa eta produkzio-sistema automatikoak kontrolatzea. Controlar la elaboración de leches de consumo y de productos lácteos y sus sistemas automáticos de producción.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0573_3 Kontsumoko esneak eta esnekiak elaboratzeko prozesuaren kontrol analitiko eta sentoraleko teknikak aplikatzea. Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de leches de consumo y de productos lácteos.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0765_3 Gizentzeko azienda hiltzeko, prestatzeko eta zatikatzeko eta haragi-produktuak eta -prestakinak elaboratzeko prozesuak garatzea eta prozedura eragileak zehaztea.	Frogatu gabe - No demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para el sacrificio, faenado y despiece de animales de abasto, así como para la elaboración de productos y preparados cárnicos.	
	UC0766_3 Haragi-produktuen eta -prestakinen elaborazioa eta produkzio-sistema automatikoak kontrolatzea, baita animaliak hiltzeko, prestatzeko eta zatikatzeko lanak ere. Controlar la elaboración de productos y preparados cárnicos y sus sistemas automáticos de producción, así como el sacrificio, faenado y despiece de los animales.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0767_3 Haragi-produktuak eta -prestakinak elaboratzeko prozesuaren kontrol analitiko eta sentoraleko teknikak aplikatzea. Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de productos y preparados cárnicos.	Frogatu gabe - No demostrada

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

LANBIDE ARLOA: Elikagaien Industriak FAMILIA PROFESIONAL: Industrias Alimentarias	
Lanbide-kualifikazioa - Titulua:(T)Okintzako, gozogintzako eta konfiteriako teknikaria	Cualificación Profesional - Título:(T)Técnico en panadería, repostería y confitería

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	Emaita Resultado
X4648262P	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak eta oinarritzko produktuak egitea. Elaborar masas y productos básicos de panadería y bollería.	Frogatua - Demostrada
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea. Confeccionar elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitartzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea. Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración.	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
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea. Realizar operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea.	Frogatu gabe - No demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.	
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea. Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería.	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

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

Akta osatzen dute hauek: 18 orri, eta barnean hartzen du 9 hautagaiak, honekin hasita: 02328308H eta amaitzeko: X4648262P

La presente acta está formada por 18 hojas, y comprende 9 candidatos/as empezando por: 02328308H y acabando con: X4648262P

Vitoria-Gasteizen, 2026(e)ko Martxoaren 12(e)(a)n

En Vitoria-Gasteiz, a 12 de Marzo de 2026

Presidente-a-El/la presidente/a

16066526Z

Idazkaria-El/la secretario/a

14258137T

Batzorkidea-Vocal

11929374X