



IVAF·EIEI

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

EBALUAZIO-BATZORDEAREN BEHIN BETIKO AKTA - ACTA DEFINITIVA DE LA COMISIÓN DE EVALUACIÓN

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

Lanbide-kualifikazioa - Titulua:(T)Sukaldaritza eta gastronomia
Cualificación Profesional - Título:(T)Cocina y gastronomía

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

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emaiza Resultado
14598202X	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, 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
18594906G	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	Frogatua - Demostrada



Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES



Plan de Recuperación,
Transformación y Resiliencia



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	Desarrollar operaciones de elaboración 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	Frogatua - Demostrada
18601861J	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



Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES



Plan de Recuperación,
Transformación y Resiliencia



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorbizuneko
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
30671025L	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
34082719P	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



Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES



Plan de Recuperación,
Transformación y Resiliencia



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Eaitza Resultado
	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
34102031T	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
44126031W	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



Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES



Plan de Recuperación,
Transformación y Resiliencia



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	cocina	
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
44146362R	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
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada



Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES



Plan de Recuperación,
Transformación y Resiliencia



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	
44557500Z	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
45667275Q	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



Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES



Plan de Recuperación,
Transformación y Resiliencia



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatua - Demostrada
72458985S	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 Ostalaritzan segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurumena babestekoak betez jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental 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
72715880T	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatua - Demostrada



Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES



Plan de Recuperación,
Transformación y Resiliencia



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	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
72717030T	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
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición 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
	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
72719002V	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatua - Demostrada



Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES



Plan de Recuperación,
Transformación y Resiliencia



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO



IVAF·EIEI

**Lanbide Heziketako Etorrizuneko
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
	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
	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
72847504H	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 Ostalaritzan segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurumena babestekoak betez jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental 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
78914879Q	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatua - Demostrada



Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES



Plan de Recuperación,
Transformación y Resiliencia



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorbizuneko
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
	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
79242811Z	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
X9773406Q	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
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada



Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES



Plan de Recuperación,
Transformación y Resiliencia



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO



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
	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



Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES



Plan de Recuperación,
Transformación y Resiliencia

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO



IVAF·EIEI

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

EBALUAZIO-BATZORDEAREN BEHIN BETIKO AKTA - ACTA DEFINITIVA DE LA COMISIÓN DE EVALUACIÓN

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

Lanbide-kualifikazioa - Titulua:(T)Jatetxe arloko zerbitzuen zuzendaritza
Cualificación Profesional - Título:(T)Dirección de servicios de restauración

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

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emaiza Resultado
16079805E	UC0268_3 Turismoaren arloko informazio- eta banaketa-unitateak kudeatzea. Gestionar unidades de información y distribución turísticas.	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
	UC1048_2 Ardoak zerbitzatzea eta horiei buruzko oinarriko informazioa ematea. Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.	Frogatua - Demostrada
	UC1054_2 Jatetxe arloan mota guztietako zerbitzu bereziak antolatzea. Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.	Frogatua - Demostrada
	UC1055_3 Bidaia konbinatuak, txangoak eta turismo-lekualdatzeak egitea. Operar viajes combinados, excursiones y traslados en turismo.	Frogatua - Demostrada
	UC1056_3 Ekitaldiak egitean ostalaritza- eta turismo-zerbitzuak kudeatzea. Gestionar servicios de hostelería y turismo en la realización de eventos.	Frogatua - Demostrada
	UC1064_3 Jatetxe-arloko hornikuntza-prozesuak kudeatzea. Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.	Frogatua - Demostrada



Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES



Plan de Recuperación,
Transformación y Resiliencia



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorrizuneko
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
	UC1091_3 Animazio turistikoko sailak kudeatzea. Gestionar departamentos de animación turística.	Frogatua - Demostrada
	UC1092_3 Animazio turistikoko proiektuak diseinatzea, sustatzea eta ebaluatzea. Diseñar, promocionar y evaluar proyectos de animación turística.	Frogatua - Demostrada
	UC1093_3 Aisialdiko egoeretan, taldeak sortzea eta dinamizatzea. Crear y dinamizar grupos en situaciones de ocio.	Frogatua - Demostrada
	UC1094_3 Animazio turistikoko jolas-jarduerak eta olgetazko jarduera fisikoak antolatu eta garatu. Organizar y desarrollar actividades lúdicas y físico-recreativas en animación turística.	Frogatua - Demostrada
	UC1095_3 Animazio turistikorako eta olgetarako kultura-jarduerak antolatu eta garatu. Organizar y desarrollar actividades culturales con fines de animación turística y recreativa.	Frogatua - Demostrada
	UC1096_3 Gau-jaialdiak eta ikuskizunak antolatu eta garatu, animazioa helburu hartuta. Organizar y desarrollar veladas y espectáculos con fines de animación.	Frogatua - Demostrada
	UC1098_3 Jatetxe-arloko zerbitzu-prozesuak definitzea eta planifikatzea. Definir y planificar procesos de servicio en restauración.	Frogatua - Demostrada
	UC1103_3 Jatetxe-arloko zerbitzu-prozesuak gainbegiratzea eta garatzea. Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración.	Frogatua - Demostrada
	UC1104_3 Jatetxe-arloko zerbitzu-sailak kudeatzea eta zuzentzea. Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración.	Frogatua - Demostrada
	UC1106_3 Jatetxe-arloko establezimenduetako edo delicatessen produktuak merkaturatzen diharduten establezimenduetako ardoak eta bestelako edariak dastatzea. Catar vinos y otras bebidas propias de establecimientos de restauración y/o dedicados al comercio de productos delicatessen.	Frogatua - Demostrada
	UC1107_3 Jatetxe-arloko establezimenduetako edo delicatessen produktuak merkaturatzen diharduten establezimenduetako ardoak eta bestelako berezko edarien eskaintzak diseinatzea. Diseñar ofertas de vinos y de otras bebidas propias de establecimientos de restauración y/o dedicados al comercio de productos delicatessen.	Frogatua - Demostrada
	UC1108_3 Sommelier-lanetako berezko produktu hautatuen analisi sensoriala egitea eta produktu horien eskaintzak diseinatzea.	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

**Lanbide Heziketako Etorbizuneko
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 análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas.	
	UC1109_3 Jatetxe-arloko ardoetarako kontserbazio- eta heltze-upeltegien funtzionamendua kudeatzea eta horiek abian jartzeko aholkuak ematea. Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha.	Frogatua - Demostrada
	UC1110_3 Ardoetan eta beste edari batzuetan espezializatutako zerbitzuen prozesuak egitea. Realizar los procesos de servicio especializado de vinos y de otras bebidas.	Frogatua - Demostrada
	UC2280_3 Eskaintza gastronomikoak diseinatzea: menuak, kartak edo antzekoak. Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.	Frogatua - Demostrada
	UC2281_3 Sukaldaritzako produkzio-unitateak kudeatzea. Gestionar unidades de producción culinaria.	Frogatua - Demostrada
	UC2282_3 Establezimenduaren eskaintza gastronomikoa osatzen duten platerren elaborazio- eta aurkezpen-prozesuak zuzentzea. Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento.	Frogatua - Demostrada
	UC2283_3 Ostalaritza-jardueretan lan-arriskuen prebentzioa eta higieina, elikagai-segurtasuna eta ingurumen-babesa bermatzea. Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.	Frogatua - Demostrada
	UC2298_2 Elikagaiak eta edariak barran eta mahaian zerbitzatzeko prozesua garatzea. Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.	Frogatua - Demostrada
	UC2299_2 Ardoa ez den beste edariak prestatzea eta zerbitzatzea. Preparar y servir bebidas distintas a vinos.	Frogatua - Demostrada
	UC2300_2 Sukaldaritza-elaborazio errazak egitea eta platerrek bezeroen aurrean prestatzea. Confecionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente.	Frogatua - Demostrada
	UC2301_3 Ardoei eta beste edari batzuei buruz aholkatzea. Asesorar sobre vinos y otras bebidas.	Frogatua - Demostrada
	UC2567_3 Turismoko produktuen salmenta eta garapen ekonomiko-administratiboa kudeatzea bidaia-agentzian. Gestionar la venta y desarrollo económico-administrativo de productos turísticos en agencia de viajes.	Frogatua - Demostrada



Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES



Plan de Recuperación,
Transformación y Resiliencia



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO



IVAF·EIEI

Lanbide Heziketako Etorbizuneko
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
	<p>UC9996_2</p> <p>Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional</p> <p>Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional</p>	<p>Frogatua - Demostrada</p>
	<p>UC9997_3</p> <p>Lanbide-eremuan ingelesa ez den atzerriko bigarren hizkuntza batean komunikatzea erabiltzaile independentearen mailan (b1), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera</p> <p>Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario independiente (b1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional</p>	<p>Frogatu gabe - No demostrada</p>
	<p>UC9998_2</p> <p>Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional</p> <p>Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional</p>	<p>Frogatu gabe - No demostrada</p>
	<p>UC9999_3</p> <p>Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (b1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional</p> <p>Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (b1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional</p>	<p>Frogatu gabe - No demostrada</p>



IVAF·EIEI

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

EBALUAZIO-BATZORDEAREN BEHIN BETIKO AKTA - ACTA DEFINITIVA DE LA COMISIÓN DE EVALUACIÓN

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

Lanbide-kualifikazioa - Titulua:(T)Turismo-ostatuak kudeatzea
Cualificación Profesional - Título:(T)Gestión de alojamientos turísticos

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

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emaiza Resultado
34105024A	UC0263_3 Merkataritza-ekintzen eta erreserben garapenean parte hartzea. Participar en el desarrollo de acciones comerciales y reservas.	Frogatua - Demostrada
	UC0264_3 Harrerako berezko lanak egitea. Realizar las actividades propias de la recepción.	Frogatua - Demostrada
	UC0265_3 Ostatu-arloko sailak kudeatzea. Gestionar departamentos del área de alojamiento.	Frogatua - Demostrada
	UC0268_3 Turismoaren arloko informazio- eta banaketa-unitateak kudeatzea. Gestionar unidades de información y distribución turísticas.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0272_2 Asistir como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia Asistir como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1055_3 Bidaia konbinatuak, txangoak eta turismo-lekualdatzeak egitea. Operar viajes combinados, excursiones y traslados en turismo.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1056_3 Ekitaldiak egitean ostalaritza- eta turismo-zerbitzuak kudeatzea. Gestionar servicios de hostelería y turismo en la realización de eventos.	Frogatua - Demostrada



Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES



Plan de Recuperación,
Transformación y Resiliencia



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Eaitza Resultado
	UC1067_3 Solairu-sailaren prozesuak definitzea eta antolatzea eta bezeroari arreta eskaintzea. Definir y organizar los procesos del departamento de pisos y prestar atención al cliente.	Frogatua - Demostrada
	UC1068_3 Solairu-sailaren prozesuak ikuskatzea. Supervisar los procesos del departamento de pisos.	Frogatua - Demostrada
	UC2277_2 Landa-ingurune ostatatze-establezimenduak dituen aukerak tokiko edo eskualdeko plan turistikora egokitzea, kontuan hartuz bertan jasotzen diren eskaera eta garapen-planak. Adaptar las posibilidades del establecimiento de alojamiento en el entorno rural al plan turístico local o comarcal, a su demanda y a sus planes de desarrollo.	Frogatua - Demostrada
	UC2278_2 Landa- edo natura-ingurunean ostatu ematen duten establezimenduetako bezeroari harrera egitea, informazioa ematea eta arreta ematea. Efectuar operaciones de acogida, información y atención al cliente en establecimientos dedicados al alojamiento en el entorno rural-natural.	Frogatua - Demostrada
	UC2279_2 Landa- edo natura-ingurunean ostatu ematen duten establezimenduetako irispideak, espazioak, instalazioak eta oinarrizko dotazioak erabiltzeko baldintzetan mantentzea. Asegurar el mantenimiento en condiciones de uso de accesos, espacios, instalaciones y de la dotación básica de establecimientos dedicados al alojamiento en el entorno rural-natural.	Frogatua - Demostrada
	UC2567_3 Turismoko produktuen salmenta eta garapen ekonomiko-administratiboa kudeatzea bidaia-agentzian. Gestionar la venta y desarrollo económico-administrativo de productos turísticos en agencia de viajes.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC9996_2 Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional	Frogatua - Demostrada
	UC9998_2 Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional	Frogatua - Demostrada
	UC9999_3 Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (b1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (b1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional	Frogatua - Demostrada



IVAF·EIEI

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

EBALUAZIO-BATZORDEAREN BEHIN BETIKO AKTA - ACTA DEFINITIVA DE LA COMISIÓN DE EVALUACIÓN

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

Lanbide-kualifikazioa - Titulua:(T)Jatetxe arloko zerbitzuak
Cualificación Profesional - Título:(T)Servicios en restauración

659/2023 Errege Dekretuaren eta 2021eko azaroaren 23ko Ebazpenaren arabera (2021eko abenduaren 10eko EHAA) eskuratutako lanbide-gaitasunak ebaluatzeko eta egiaztatzeko eraturako 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
78900575H	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



Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES



**Plan de Recuperación,
Transformación y Resiliencia**



EUSKO JAURLARITZA **GOBIERNO VASCO**



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emaiza Resultado
	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	
	UC1048_2 Ardoak zerbitzatzea eta horiei buruzko oinarriko informazioa ematea. Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.	Frogatua - Demostrada
	UC1054_2 Jatetxe arloan mota guztietako zerbitzu bereziak antolatzea. Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.	Frogatua - Demostrada
	UC2298_2 Elikagaiak eta edariak barran eta mahaian zerbitzatzeko prozesua garatzea. Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.	Frogatua - Demostrada
	UC2299_2 Ardoa ez den beste edariak prestatzea eta zerbitzatzea. Preparar y servir bebidas distintas a vinos.	Frogatua - Demostrada
	UC2300_2 Sukaldaritza-elaborazio errazak egitea eta platerak bezeroen aurrean prestatzea. Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente.	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
	UC9998_2 Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional	Frogatu gabe - No demostrada



Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES



Plan de Recuperación,
Transformación y Resiliencia

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO



IVAF·EIEI

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

EBALUAZIO-BATZORDEAREN BEHIN BETIKO AKTA - ACTA DEFINITIVA DE LA COMISIÓN DE EVALUACIÓN

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

Lanbide-kualifikazioa - Titulua:(T)Sukalde-zuzendaritza
Cualificación Profesional - Título:(T)Dirección de cocina

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

N.A.N. D.N.I.	Konpetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emaiza Resultado
78939483X	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
	UC1064_3 Jatetxe-arloko hornikuntza-prozesuak kudeatzea. Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.	Frogatua - Demostrada
	UC1098_3 Jatetxe-arloko zerbitzu-prozesuak definitzea eta planifikatzea. Definir y planificar procesos de servicio en restauración.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1104_3 Jatetxe-arloko zerbitzu-sailak kudeatzea eta zuzentzea. Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración.	Frogatua - Demostrada
	UC2280_3 Eskaintza gastronomikoak diseinatzea: menuak, kartak edo antzekoak. Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.	Frogatua - Demostrada
	UC2281_3 Sukaldaritzako produkzio-unitateak kudeatzea. Gestionar unidades de producción culinaria.	Frogatua - Demostrada
	UC2282_3 Establezimenduaren eskaintza gastronomikoa osatzen duten platerren elaborazio- eta aurkezpen-prozesuak zuzentzea. Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento.	Frogatua - Demostrada



Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES



Plan de Recuperación,
Transformación y Resiliencia



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO



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
	<p>UC2283_3</p> <p>Ostalaritza-jardueretan lan-arriskuen prebentzioa eta higieena, elikagai-segurutasuna eta ingurumen-babesa bermatzea.</p> <p>Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.</p>	<p>Frogatua - Demostrada</p>
	<p>UC9999_3</p> <p>Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (b1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional</p> <p>Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (b1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional</p>	<p>Frogatua - Demostrada</p>



Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE EDUCACIÓN, FORMACIÓN PROFESIONAL Y DEPORTES



Plan de Recuperación,
Transformación y Resiliencia

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

Akta osatzen dute hauek: 22 orri, eta barnean hartzen du 22 hautagaiak, honekin hasita: 14598202X eta amaitzeko: 78939483X
La presente acta está formada por 22 hojas, y comprende 22 candidatos/as empezando por: 14598202X y acabando con: 78939483X

Vitoria-Gasteizen, 2026(e)ko Ekainaren 29(e)(a)n

En Vitoria-Gasteiz, a 29 de Junio de 2026

Presidentea-El/la presidente/a

11911321N

Idazkaria-El/la secretario/a

78885985X

Batzorkidea-Vocal

44173264Q