



**IVAF·EIEI**

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

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

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

**Lanbide-kualifikazioa - Titulua:(T)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	<b>UC0306_2</b> <b>Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0710_2</b> <b>Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC2816_2</b> <b>Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina</b> Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	<b>Frogatua</b> - Demostrada
18594906G	<b>UC0259_2</b> <b>Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina</b> Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0260_2</b> <b>Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina</b> Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0306_2</b> <b>Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería</b>	<b>Frogatua</b> - 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	
	<b>UC0709_2</b> <b>Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC0710_2</b> <b>Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC0711_2</b> <b>Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería</b> Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC2816_2</b> <b>Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina</b> Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	<b>Frogatua - Demostrada</b>
18601861J	<b>UC0259_2</b> <b>Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina</b> Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC0260_2</b> <b>Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina</b> Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC0306_2</b> <b>Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC0709_2</b> <b>Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC0710_2</b> <b>Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC0711_2</b> <b>Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería</b> Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC2816_2</b> <b>Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina</b> Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	<b>Frogatua - Demostrada</b>



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	<b>UC0259_2</b> <b>Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina</b> Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0260_2</b> <b>Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina</b> Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0306_2</b> <b>Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0709_2</b> <b>Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0710_2</b> <b>Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0711_2</b> <b>Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería</b> Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC2816_2</b> <b>Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina</b> Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	<b>Frogatua</b> - Demostrada
34082719P	<b>UC0259_2</b> <b>Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina</b> Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0260_2</b> <b>Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina</b> Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0306_2</b> <b>Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0709_2</b> <b>Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería</b>	<b>Frogatua</b> - 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	
	<b>UC0710_2</b> <b>Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0711_2</b> <b>Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería</b> Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC2816_2</b> <b>Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina</b> Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	<b>Frogatua</b> - Demostrada
34102031T	<b>UC0259_2</b> <b>Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina</b> Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0260_2</b> <b>Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina</b> Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0306_2</b> <b>Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0709_2</b> <b>Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0710_2</b> <b>Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	<b>Frogatu gabe</b> - No demostrada
	<b>UC0711_2</b> <b>Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería</b> Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC2816_2</b> <b>Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina</b> Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	<b>Frogatua</b> - Demostrada
44126031W	<b>UC0259_2</b> <b>Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina</b> Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	<b>Frogatua</b> - 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	
	<b>UC0260_2</b> <b>Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina</b> Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC0306_2</b> <b>Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC0709_2</b> <b>Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC0710_2</b> <b>Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC0711_2</b> <b>Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería</b> Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC2816_2</b> <b>Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina</b> Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	<b>Frogatua - Demostrada</b>
44146362R	<b>UC0259_2</b> <b>Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina</b> Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC0260_2</b> <b>Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina</b> Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC0306_2</b> <b>Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC0709_2</b> <b>Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC2816_2</b> <b>Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina</b>	<b>Frogatua - Demostrada</b>



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.	Kompetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	
44557500Z	<b>UC0259_2</b> <b>Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina</b> Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0260_2</b> <b>Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina</b> Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0306_2</b> <b>Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0709_2</b> <b>Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0710_2</b> <b>Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0711_2</b> <b>Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería</b> Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC2816_2</b> <b>Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina</b> Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	<b>Frogatua</b> - Demostrada
45667275Q	<b>UC0259_2</b> <b>Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina</b> Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0260_2</b> <b>Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina</b> Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0306_2</b> <b>Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	<b>Frogatua</b> - 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
	<b>UC0709_2</b> <b>Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0710_2</b> <b>Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0711_2</b> <b>Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería</b> Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC2816_2</b> <b>Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina</b> Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	<b>Frogatua</b> - Demostrada
72458985S	<b>UC0259_2</b> <b>Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina</b> Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0260_2</b> <b>Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina</b> Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0306_2</b> <b>Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0709_2</b> <b>Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0710_2</b> <b>Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0711_2</b> <b>Ostalaritzan segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurumena babestekoak betez jardutea</b> Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC2816_2</b> <b>Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina</b> Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	<b>Frogatua</b> - Demostrada
72715880T	<b>UC0260_2</b> <b>Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina</b>	<b>Frogatua</b> - 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.	Kompetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	
	<b>UC0306_2</b> <b>Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC0709_2</b> <b>Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC0710_2</b> <b>Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC0711_2</b> <b>Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería</b> Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC2816_2</b> <b>Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina</b> Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	<b>Frogatua - Demostrada</b>
72717030T	<b>UC0259_2</b> <b>Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina</b> Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC0260_2</b> <b>Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina</b> Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC0709_2</b> <b>Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC0711_2</b> <b>Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería</b> Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC2816_2</b> <b>Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina</b> Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	<b>Frogatua - Demostrada</b>
72719002V	<b>UC0259_2</b> <b>Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina</b>	<b>Frogatua - Demostrada</b>



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.	Kompetentzia Atalak Unidades de Competencia	Emaiza Resultado
	Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	
	<b>UC0260_2</b> <b>Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina</b> Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0711_2</b> <b>Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería</b> Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC2816_2</b> <b>Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina</b> Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	<b>Frogatua</b> - Demostrada
72847504H	<b>UC0259_2</b> <b>Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina</b> Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0260_2</b> <b>Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina</b> Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0306_2</b> <b>Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0709_2</b> <b>Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0710_2</b> <b>Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0711_2</b> <b>Ostalaritzan segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurumena babestekoak betez jardutea</b> Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC2816_2</b> <b>Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina</b> Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	<b>Frogatua</b> - Demostrada
78914879Q	<b>UC0709_2</b> <b>Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería</b>	<b>Frogatua</b> - 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	
	<b>UC0710_2</b> <b>Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	<b>Frogatua - Demostrada</b>
79242811Z	<b>UC0259_2</b> <b>Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina</b> Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC0260_2</b> <b>Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina</b> Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC0306_2</b> <b>Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC0709_2</b> <b>Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC0710_2</b> <b>Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC0711_2</b> <b>Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería</b> Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC2816_2</b> <b>Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina</b> Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	<b>Frogatua - Demostrada</b>
X9773406Q	<b>UC0259_2</b> <b>Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina</b> Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC0260_2</b> <b>Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina</b> Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC0711_2</b> <b>Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería</b>	<b>Frogatua - Demostrada</b>



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	
	<b>UC2816_2</b> <b>Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina</b> Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	<b>Frogatua - Demostrada</b>



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 BEHINEKO AKTA - ACTA PROVISIONAL 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).

<b>N.A.N.</b> <b>D.N.I.</b>	<b>Konpetentzia Atalak</b> <b>Unidades de Competencia</b>	<b>Emaiza</b> <b>Resultado</b>
16079805E	<b>UC0268_3</b> Turismoaren arloko informazio- eta banaketa-unitateak kudeatzea. Gestionar unidades de información y distribución turísticas.	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0711_2</b> Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC1048_2</b> Ardoak zerbitzatzea eta horiei buruzko oinarriko informazioa ematea. Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC1054_2</b> Jatetxe arloan mota guztietako zerbitzu bereziak antolatzea. Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC1055_3</b> Bidaia konbinatuak, txangoak eta turismo-lekualdatzeak egitea. Operar viajes combinados, excursiones y traslados en turismo.	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC1056_3</b> Ekitaldiak egitean ostalaritza- eta turismo-zerbitzuak kudeatzea. Gestionar servicios de hostelería y turismo en la realización de eventos.	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC1064_3</b> Jatetxe-arloko hornikuntza-prozesuak kudeatzea. Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.	<b>Frogatua</b> - 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
	<b>UC1091_3 Animazio turistikoko sailak kudeatzea.</b> Gestionar departamentos de animación turística.	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC1092_3 Animazio turistikoko proiektuak diseinatzea, sustatzea eta ebaluatzea.</b> Diseñar, promocionar y evaluar proyectos de animación turística.	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC1093_3 Aisialdiko egoeretan, taldeak sortzea eta dinamizatzea.</b> Crear y dinamizar grupos en situaciones de ocio.	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC1094_3 Animazio turistikoko jolas-jarduerak eta olgetazko jarduera fisikoak antolatu eta garatu.</b> Organizar y desarrollar actividades lúdicas y físico-recreativas en animación turística.	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC1095_3 Animazio turistikorako eta olgetarako kultura-jarduerak antolatu eta garatu.</b> Organizar y desarrollar actividades culturales con fines de animación turística y recreativa.	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC1096_3 Gau-jaialdiak eta ikuskizunak antolatu eta garatu, animazioa helburu hartuta.</b> Organizar y desarrollar veladas y espectáculos con fines de animación.	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC1098_3 Jatetxe-arloko zerbitzu-prozesuak definitzea eta planifikatzea.</b> Definir y planificar procesos de servicio en restauración.	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC1103_3 Jatetxe-arloko zerbitzu-prozesuak gainbegiratzea eta garatzea.</b> Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración.	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC1104_3 Jatetxe-arloko zerbitzu-sailak kudeatzea eta zuzentzea.</b> Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración.	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC1106_3 Jatetxe-arloko establezimenduetako edo delicatessen produktuak merkaturatzen diharduten establezimenduetako ardoak eta bestelako edariak dastatzea.</b> Catar vinos y otras bebidas propias de establecimientos de restauración y/o dedicados al comercio de productos delicatessen.	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC1107_3 Jatetxe-arloko establezimenduetako edo delicatessen produktuak merkaturatzen diharduten establezimenduetako ardoak eta bestelako berezko edarien eskaintzak diseinatzea.</b> Diseñar ofertas de vinos y de otras bebidas propias de establecimientos de restauración y/o dedicados al comercio de productos delicatessen.	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC1108_3 Sommelier-lanetako berezko produktu hautatuen analisi sensoriala egitea eta produktu horien eskaintzak diseinatzea.</b>	<b>Frogatua</b> - 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	Eaitza Resultado
	Realizar análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas.	
	<b>UC1109_3</b> <b>Jatetxe-arloko ardoetarako kontserbazio- eta heltze-upeltegien funtzionamendua kudeatzea eta horiek abian jartzeko aholkuak ematea.</b> Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha.	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC1110_3</b> <b>Ardoetan eta beste edari batzuetan espezializatutako zerbitzuen prozesuak egitea.</b> Realizar los procesos de servicio especializado de vinos y de otras bebidas.	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC2280_3</b> <b>Eskaintza gastronomikoak diseinatzea: menuak, kartak edo antzekoak.</b> Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC2281_3</b> <b>Sukaldaritzako produkzio-unitateak kudeatzea.</b> Gestionar unidades de producción culinaria.	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC2282_3</b> <b>Establezimenduaren eskaintza gastronomikoa osatzen duten platerren elaborazio- eta aurkezpen-prozesuak zuzentzea.</b> Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento.	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC2283_3</b> <b>Ostalaritza-jardueretan lan-arriskuen prebentzioa eta higieina, elikagai-segurtasuna eta ingurumen-babesa bermatzea.</b> Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC2298_2</b> <b>Elikagaiak eta edariak barran eta mahaian zerbitzatzeko prozesua garatzea.</b> Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC2299_2</b> <b>Ardoa ez den beste edariak prestatzea eta zerbitzatzzea.</b> Preparar y servir bebidas distintas a vinos.	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC2300_2</b> <b>Sukaldaritza-elaborazio errazak egitea eta platerrek bezeroen aurrean prestatzea.</b> Confecionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente.	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC2301_3</b> <b>Ardoei eta beste edari batzuei buruz aholkatzea.</b> Asesorar sobre vinos y otras bebidas.	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC2567_3</b> <b>Turismoko produktuen salmenta eta garapen ekonomiko-administratiboa kudeatzea bidaia-agentzian.</b> Gestionar la venta y desarrollo económico-administrativo de productos turísticos en agencia de viajes.	<b>Frogatua - Demostrada</b>



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><b>UC9996_2</b></p> <p><b>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</b></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>	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<p><b>UC9997_3</b></p> <p><b>Lanbide-eremuan ingelesa ez den atzerriko bigarren hizkuntza batean komunikatzea erabiltzaile independentearen mailan (b1), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera</b></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>	<b>Frogatu gabe - No demostrada</b>
	<p><b>UC9998_2</b></p> <p><b>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</b></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>	<b>Frogatu gabe - No demostrada</b>
	<p><b>UC9999_3</b></p> <p><b>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</b></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>	<b>Frogatu gabe - No demostrada</b>



**IVAF·EIEI**

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

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

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

**Lanbide-kualifikazioa - Titulua:(T)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).

<b>N.A.N.</b> <b>D.N.I.</b>	<b>Konpetentzia Atalak</b> <b>Unidades de Competencia</b>	<b>Emaiza</b> <b>Resultado</b>
34105024A	<b>UC0263_3</b> <b>Merkataritza-ekintzen eta erreserben garapenean parte hartzea.</b> Participar en el desarrollo de acciones comerciales y reservas.	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0264_3</b> <b>Harrerako berezko lanak egitea.</b> Realizar las actividades propias de la recepción.	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0265_3</b> <b>Ostatu-arloko sailak kudeatzea.</b> Gestionar departamentos del área de alojamiento.	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0268_3</b> <b>Turismoaren arloko informazio- eta banaketa-unitateak kudeatzea.</b> Gestionar unidades de información y distribución turísticas.	<b>Frogatu gabe</b> - No demostrada
	<b>UC0272_2</b> <b>Asistir como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia</b> Asistir como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia	<b>Frogatu gabe</b> - No demostrada
	<b>UC1055_3</b> <b>Bidaia konbinatuak, txangoak eta turismo-lekualdatzeak egitea.</b> Operar viajes combinados, excursiones y traslados en turismo.	<b>Frogatu gabe</b> - No demostrada
	<b>UC1056_3</b> <b>Ekitaldiak egitean ostalaritza- eta turismo-zerbitzuak kudeatzea.</b> Gestionar servicios de hostelería y turismo en la realización de eventos.	<b>Frogatua</b> - 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
	<b>UC1067_3 Solairu-sailaren prozesuak definitzea eta antolatzea eta bezeroari arreta eskaintzea.</b> Definir y organizar los procesos del departamento de pisos y prestar atención al cliente.	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC1068_3 Solairu-sailaren prozesuak ikuskatzea.</b> Supervisar los procesos del departamento de pisos.	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC2277_2 Landa-ingurune ostatatze-establezimenduak dituen aukerak tokiko edo eskualdeko plan turistikora egokitzea, kontuan hartuz bertan jasotzen diren eskaera eta garapen-planak.</b> 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.	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC2278_2 Landa- edo natura-ingurunean ostatu ematen duten establezimenduetako bezeroari harrera egitea, informazioa ematea eta arreta ematea.</b> Efectuar operaciones de acogida, información y atención al cliente en establecimientos dedicados al alojamiento en el entorno rural-natural.	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC2279_2 Landa- edo natura-ingurunean ostatu ematen duten establezimenduetako irispideak, espazioak, instalazioak eta oinarrizko dotazioak erabiltzeko baldintzetan mantentzea.</b> 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.	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC2567_3 Turismoko produktuen salmenta eta garapen ekonomiko-administratiboa kudeatzea bidaia-agentzian.</b> Gestionar la venta y desarrollo económico-administrativo de productos turísticos en agencia de viajes.	<b>Frogatu gabe</b> - No demostrada
	<b>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</b> 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	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>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</b> 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	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>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</b> 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	<b>Frogatua</b> - Demostrada



**IVAF·EIEI**

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

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

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

**Lanbide-kualifikazioa - Titulua:(T)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).

<b>N.A.N.</b> <b>D.N.I.</b>	<b>Konpetentzia Atalak</b> <b>Unidades de Competencia</b>	<b>Emitza</b> <b>Resultado</b>
78900575H	<b>UC0259_2</b> <b>Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina</b> Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC0260_2</b> <b>Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina</b> Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC0306_2</b> <b>Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC0709_2</b> <b>Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC0710_2</b> <b>Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería</b> Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<b>UC0711_2</b> <b>Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería</b>	<b>Frogatua - Demostrada</b>



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
	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	
	<b>UC1048_2 Ardoak zerbitzatzea eta horiei buruzko oinarriko informazioa ematea.</b> Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC1054_2 Jatetxe arloan mota guztietako zerbitzu bereziak antolatzea.</b> Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC2298_2 Elikagaiak eta edariak barran eta mahaian zerbitzatzeko prozesua garatzea.</b> Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC2299_2 Ardoa ez den beste edariak prestatzea eta zerbitzatzzea.</b> Preparar y servir bebidas distintas a vinos.	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC2300_2 Sukaldaritza-elaborazio errazak egitea eta platerak bezeroen aurrean prestatzea.</b> Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente.	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina</b> Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>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</b> 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	<b>Frogatu gabe</b> - 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 BEHINEKO AKTA - ACTA PROVISIONAL 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).

<b>N.A.N.</b> <b>D.N.I.</b>	<b>Konpetentzia Atalak</b> <b>Unidades de Competencia</b>	<b>Emaiza</b> <b>Resultado</b>
78939483X	<b>UC0711_2</b> <b>Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería</b> Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC1064_3</b> <b>Jatetxe-arloko hornikuntza-prozesuak kudeatzea.</b> Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC1098_3</b> <b>Jatetxe-arloko zerbitzu-prozesuak definitzea eta planifikatzea.</b> Definir y planificar procesos de servicio en restauración.	<b>Frogatu gabe</b> - No demostrada
	<b>UC1104_3</b> <b>Jatetxe-arloko zerbitzu-sailak kudeatzea eta zuzentzea.</b> Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración.	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC2280_3</b> <b>Eskaintza gastronomikoak diseinatzea: menuak, kartak edo antzekoak.</b> Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC2281_3</b> <b>Sukaldaritzako produkzio-unitateak kudeatzea.</b> Gestionar unidades de producción culinaria.	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC2282_3</b> <b>Establezimenduaren eskaintza gastronomikoa osatzen duten platerren elaborazio- eta aurkezpen-prozesuak zuzentzea.</b> Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento.	<b>Frogatua</b> - 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><b>UC2283_3</b></p> <p><b>Ostalaritza-jardueretan lan-arriskuen prebentzioa eta higieena, elikagai-segurutasuna eta ingurumen-babesa bermatzea.</b> Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.</p>	<b>Frogatua - Demostrada</b>
	<p><b>UC9999_3</b></p> <p><b>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</b> 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>	<b>Frogatua - Demostrada</b>



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 18(e)(a)n**

En Vitoria-Gasteiz, a 18 de Junio de 2026

**Presidentea-El/la presidente/a**

11911321N

**Idazkaria-El/la secretario/a**

78885985X

**Batzorkidea-Vocal**

44173264Q