

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

LANBIDE ARLOA: Ostalaritza Eta Turismoa **FAMILIA PROFESIONAL: Hosteleria Y Turismo**

Lanbide-kualifikazioa - Titulua:(T)Turismo Gidaritza, Informazioa eta Laguntzako goi-mailako teknikari titulua
Cualificación Profesional - Título:(T)Título de Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas

1224/2009 Errege Dekretuaren eta 2021eko azaroaren 23ko Ebazpenaren arabera (2021eko abenduaren 10eko EHAA) eskuratutako lanbide-gaitasunak ebaluatzen eta egiaztatzen erabakitako Ebaluazio Batzordearen akta. - Acta de la Comisión de Evaluación constituida para la evaluación y acreditación de las competencias profesionales adquiridas según el RD 1224/2009 y la Resolución del 23 de noviembre de 2021 (BOPV del 10 de diciembre de 2021).

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaita Resultado
30629400R	UC0268_3 Turismoaren arloko informazio- eta banaketa-unitateak kudeatzea Gestionar unidades de información y distribución de oferta turística	Frogatua - Demostrada
	UC1055_3 Bidaia konbinatuak, txangoak eta joan-etorriak lantzea eta gauzatzea Elaborar y operar viajes combinados, excursiones y traslados	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC1056_3 Ekitaldiak kudeatzea Gestionar eventos	Frogatua - Demostrada
	UC1069_3 Jarduera-eremuan dauden eta kulturaren aldetik interesgarriak diren ondare eta ondasunak interpretatu turistentzat eta bisitarientzat Interpretar el patrimonio y bienes de interés cultural del ámbito de actuación a turistas y visitantes	Frogatua - Demostrada
	UC1070_3 Jarduera-eremuan dauden natura-guneak eta naturaren aldetik interesgarriak diren beste ondasun batzuk interpretatu turistentzat eta bisitarientzat Interpretar espacios naturales y otros bienes de interés natural del ámbito de actuación a turistas y visitantes	Frogatua - Demostrada
	UC1071_3 Turistei eta bisitariari laguntzeko zerbitzuak eman eta ibilbide turistikoak diseinatu Prestar servicios de acompañamiento y asistencia a turistas y visitantes y diseñar itinerarios turísticos	Frogatua - Demostrada
	UC1074_3 Turismo-informazioa kudeatzea Gestionar información turística	Frogatua - Demostrada
	UC1075_3 Tokiko turismo-zerbitzuak eta -produktuak sortzea, sustatzea eta kudeatzea Crear, promocionar y gestionar servicios y productos turísticos locales	Frogatua - Demostrada
	UC9997_3 Ingelesa ez den atzerriko bigarren hizkuntza batean komunikatzea, erabiltzaile independentearen mailarekin (B1), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan. 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.	Frogatua - Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	UC9998_2 Ingelesean komunikatzea oinarritzko erabiltzaile-mailarekin (A2), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan. 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 Ingelesean komunikatzea erabiltzaile independentearen mailarekin (B1), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan. 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
72318827L	UC0268_3 Turismoaren arloko informazio- eta banaketa-unitateak kudeatzea Gestionar unidades de información y distribución de oferta turística	Frogatua - Demostrada
	UC1055_3 Bidaia konbinatuak, txangoak eta joan-etorriak lantzea eta gauzatzea Elaborar y operar viajes combinados, excursiones y traslados	Frogatua - Demostrada
	UC1056_3 Ekitaldiak kudeatzea Gestionar eventos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC1069_3 Jarduera-eremuan dauden eta kulturaren aldetik interesgarriak diren ondare eta ondasunak interpretatu turistentzat eta bisitarientzat Interpretar el patrimonio y bienes de interés cultural del ámbito de actuación a turistas y visitantes	Frogatua - Demostrada
	UC1070_3 Jarduera-eremuan dauden natura-guneak eta naturaren aldetik interesgarriak diren beste ondasun batzuk interpretatu turistentzat eta bisitarientzat Interpretar espacios naturales y otros bienes de interés natural del ámbito de actuación a turistas y visitantes	Frogatua - Demostrada
	UC1071_3 Turistei eta bisitariari laguntzeko zerbitzuak eman eta ibilbide turistikoak diseinatu Prestar servicios de acompañamiento y asistencia a turistas y visitantes y diseñar itinerarios turísticos	Frogatua - Demostrada
	UC1074_3 Turismo-informazioa kudeatzea Gestionar información turística	Frogatua - Demostrada
	UC1075_3 Tokiko turismo-zerbitzuak eta -produktuak sortzea, sustatzea eta kudeatzea Crear, promocionar y gestionar servicios y productos turísticos locales	Frogatua - Demostrada
	UC9997_3 Ingelesa ez den atzerriko bigarren hizkuntza batean komunikatzea, erabiltzaile independentearen mailarekin (B1), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan. 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.	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC9998_2 Ingelesean komunikatzea oinarritzko erabiltzaile-mailarekin (A2), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan. 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 gabea - No Demostrada
	UC9999_3 Ingelesean komunikatzea erabiltzaile independentearen mailarekin (B1), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan. 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.	Frogatu gabea - No Demostrada
78898217Y	UC0268_3 Turismoaren arloko informazio- eta banaketa-unitateak kudeatzea Gestionar unidades de información y distribución de oferta turística	Frogatua - Demostrada
	UC1055_3 Bidaia konbinatuak, txangoak eta joan-etorriak lantzea eta gauzatzea Elaborar y operar viajes combinados, excursiones y traslados	Frogatua - Demostrada
	UC1056_3 Ekitaldiak kudeatzea Gestionar eventos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC1069_3 Jarduera-eremuan dauden eta kulturaren aldetik interesgarriak diren ondare eta ondasunak interpretatu turistentzat eta bisitarientzat Interpretar el patrimonio y bienes de interés cultural del ámbito de actuación a turistas y visitantes	Frogatua - Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaita Resultado
	UC1070_3 Jarduera-eremuan dauden natura-guneak eta naturaren aldetik interesgarriak diren beste ondasun batzuk interpretatu turistentzat eta bisitarientzat Interpretar espacios naturales y otros bienes de interés natural del ámbito de actuación a turistas y visitantes	Frogatua - Demostrada
	UC1071_3 Turistei eta bisitariari laguntzeko zerbitzuak eman eta ibilbide turistikoak diseinatu Prestar servicios de acompañamiento y asistencia a turistas y visitantes y diseñar itinerarios turísticos	Frogatua - Demostrada
	UC1074_3 Turismo-informazioa kudeatzea Gestionar información turística	Frogatua - Demostrada
	UC1075_3 Tokiko turismo-zerbitzuak eta -produktuak sortzea, sustatzea eta kudeatzea Crear, promocionar y gestionar servicios y productos turísticos locales	Frogatua - Demostrada
	UC9997_3 Ingelesa ez den atzerriko bigarren hizkuntza batean komunikatzea, erabiltzaile independentearen mailarekin (B1), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan. 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.	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC9998_2 Ingelesez komunikatzea oinarritzko erabiltzaile-mailarekin (A2), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan. 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 gabea - No Demostrada
	UC9999_3 Ingelesez komunikatzea erabiltzaile independentearen mailarekin (B1), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan. 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.	Frogatu gabea - No Demostrada

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

LANBIDE ARLOA: Ostalaritza Eta Turismoa FAMILIA PROFESIONAL: Hosteleria Y Turismo
Lanbide-kualifikazioa - Titulua:(T)Sukalde Zuzendaritzako goi-mailako teknikari titulua Cualificación Profesional - Título:(T)Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina

1224/2009 Errege Dekretuaren eta 2021eko azaroaren 23ko Ebazpenaren arabera (2021eko abenduaren 10eko EHAA) eskuratutako lanbide-gaitasunak ebaluatze eta egiaztatze erabakietarako Ebaluazio Batzordearen akta. - Acta de la Comisión de Evaluación constituida para la evaluación y acreditación de las competencias profesionales adquiridas según el RD 1224/2009 y la Resolución del 23 de noviembre de 2021 (BOPV del 10 de diciembre de 2021).

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaita Resultado
72470633W	UC1064_3 Jatetxe-arlako hornikuntza-prozesuak kudeatzea Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración	Frogatua - Demostrada
	UC1098_3 Jatetxe-arlako zerbitzu-prozesuak definitzea eta planifikatzea Definir y planificar procesos de servicio en restauración	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC1103_3 Jatetxe-arlako zerbitzu-prozesuak ikuskatzea eta garatzea Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración	Frogatua - Demostrada
	UC1104_3 Jatetxe-arlako zerbitzu-erakunde sailak kudeatzea Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC2280_3 *Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos. Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.	Frogatua - Demostrada
	UC2281_3 *Gestionar unidades de producción culinaria. Gestionar unidades de producción culinaria.	Frogatua - Demostrada
	UC2282_3 *Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento. Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento.	Frogatua - Demostrada
	UC2283_3 *Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería. Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.	Frogatua - Demostrada
	UC2301_3 *Asesorar sobre vinos y otras bebidas. Asesorar sobre vinos y otras bebidas.	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC9998_2 Ingelesean komunikatzea oinarritutako erabiltzaile-mailarekin (A2), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan. 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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
73277277J	UC1064_3 Jatetxe-arioko hornikuntza-prozesuak kudeatzea Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración	Frogatua - Demostrada
	UC1098_3 Jatetxe-arioko zerbitzu-prozesuak definitzea eta planifikatzea Definir y planificar procesos de servicio en restauración	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC1103_3 Jatetxe-arioko zerbitzu-prozesuak ikuskatzea eta garatzea Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC1104_3 Jatetxe-arioko zerbitzuetako sailak kudeatzea Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC2280_3 *Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos. Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.	Frogatua - Demostrada
	UC2281_3 *Gestionar unidades de producción culinaria. Gestionar unidades de producción culinaria.	Frogatua - Demostrada
	UC2282_3 *Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento. Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento.	Frogatua - Demostrada
	UC2283_3 *Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería. Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.	Frogatua - Demostrada
	UC2301_3 *Asesorar sobre vinos y otras bebidas. Asesorar sobre vinos y otras bebidas.	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC9998_2 Ingeleseaz komunikatzea oinarritzko erabiltzaile-mailarekin (A2), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan. 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 gabea - No Demostrada

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

LANBIDE ARLOA: Ostalaritza Eta Turismoa FAMILIA PROFESIONAL: Hosteleria Y Turismo
Lanbide-kualifikazioa - Titulua:(T)Sukaldaritza eta Gastronomiako teknikari titulua Cualificación Profesional - Título:(T)Título de Técnico en Cocina y Gastronomía

1224/2009 Errege Dekretuaren eta 2021eko azaroaren 23ko Ebazpenaren arabera (2021eko abenduaren 10eko EHAA) eskuratutako lanbide-gaitasunak ebaluatzen eta egiaztatzen erabakitako Ebaluazio Batzordearen akta. - Acta de la Comisión de Evaluación constituida para la evaluación y acreditación de las competencias profesionales adquiridas según el RD 1224/2009 y la Resolución del 23 de noviembre de 2021 (BOPV del 10 de diciembre de 2021).

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaita Resultado
15986520W	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	Frogatua - Demostrada
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	Frogatua - Demostrada
	UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	Frogatua - Demostrada
	UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	Frogatua - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugari oinarritako elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	Frogatua - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritza platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional	Frogatua - Demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegiratzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugari oinarritako produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Frogatua - Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatua - Demostrada
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatua - Demostrada
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatua - Demostrada
	UC0310_2 Elikagaien industriar segurtasunari, higieneari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higieneari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
16057280Z	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	Frogatua - Demostrada
	UC0036_2 Okintza-industriar segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	Frogatua - Demostrada
	UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	Frogatua - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	Frogatua - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional	Frogatua - Demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitartzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatu gabea - No Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatua - Demostrada
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0310_2 Elikagaien industrian segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betetz jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
16303813X	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	Frogatua - Demostrada
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	Frogatua - Demostrada
	UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	Frogatua - Demostrada
	UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	Frogatua - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	Frogatua - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional	Frogatua - Demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegiatzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatua - Demostrada
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatua - Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatua - Demostrada
	UC0310_2 Elikagaien industrian segurtasunari, higieneari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Frogatua - Demostrada
18598223D	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	Frogatua - Demostrada
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	Frogatua - Demostrada
	UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	Frogatua - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugari oinarritako elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	Frogatua - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional	Frogatua - Demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegiatzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugari oinarritako produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0310_2 Elikagaien industrian segurtasunari, higieneari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higienari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betetz jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
30598810R	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higiena-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	Frogatua - Demostrada
	UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	Frogatua - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugari oinarritzko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	Frogatua - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional	Frogatua - Demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegiatzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugari oinarritzko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0310_2 Elikagaien industrian segurtasunari, higienari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatua - Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higieneri eta ingurumena babesteari buruzko arauak betetz jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
30605010Z	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	Frogatua - Demostrada
	UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	Frogatua - Demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegiatzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatua - Demostrada
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0310_2 Elikagaien industrian segurtasunari, higieneri eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
30641977C	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	Frogatua - Demostrada
	UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	Frogatua - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugari oinarrituko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	Frogatua - Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional	Frogatua - Demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitartzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugari oinarritzko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0310_2 Elikagaien industrian segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
30663362S	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	Frogatua - Demostrada
	UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	Frogatua - Demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitartzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatua - Demostrada
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0310_2 Elikagaien industrian segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
30680508A	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	Frogatua - Demostrada
	UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	Frogatua - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	Frogatua - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional	Frogatua - Demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitartzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0310_2 Elikagaien industrian segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Frogatua - Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
34104298J	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	Frogatua - Demostrada
	UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	Frogatua - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	Frogatua - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional	Frogatua - Demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitartzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0310_2 Elikagaien industrian segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
35777869N	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	Frogatua - Demostrada
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higie-ne-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	Frogatua - Demostrada
	UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	Frogatua - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	Frogatua - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional	Frogatua - Demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitartzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatua - Demostrada
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatua - Demostrada
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0310_2 Elikagaien industrian segurtasunari, higie-ne-ari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higie-ne-ari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
44128103G	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	Frogatua - Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	Frogatua - Demostrada
	UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	Frogatua - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	Frogatua - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional	Frogatua - Demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegiatzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatua - Demostrada
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatua - Demostrada
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatua - Demostrada
	UC0310_2 Elikagaien industrian segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betetz jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
44556172C	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	Frogatua - Demostrada
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higie-ne-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	Frogatua - Demostrada
	UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	Frogatua - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugari-ko oinarri-ko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	Frogatua - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkezte-a Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional	Frogatua - Demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegi-iratzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugari-ko oinarri-ko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatua - Demostrada
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatua - Demostrada
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkezte-a Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0310_2 Elikagaien industrian segurtasunari, higie-ne-ari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkezte-a Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higie-ne-ari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardute-a Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
45682640V	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higie-ne-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	Frogatua - Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	Frogatua - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	Frogatua - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional	Frogatua - Demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitartzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0310_2 Elikagaien industrian segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
49579357M	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	Frogatua - Demostrada
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	Frogatua - Demostrada
	UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	Frogatua - Demostrada
	UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Frogatua - Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	Frogatua - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugariko oinarriko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	Frogatua - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional	Frogatua - Demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitartzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarriko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0310_2 Elikagaien industrian segurtasunari, higieneari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higieneari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
72449900S	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higiena-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	Frogatua - Demostrada
	UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	Frogatua - Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0261_2 Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	Frogatua - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional	Frogatua - Demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitartzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0310_2 Elikagaien industrian segurtasunari, higieneari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higieneari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
72450826K	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	Frogatua - Demostrada
	UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea Praelaborar y conservar toda clase de alimentos	Frogatua - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	Frogatua - Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional	Frogatua - Demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitartzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0310_2 Elikagaien industrian segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
72501245R	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	Frogatua - Demostrada
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	Frogatua - Demostrada
	UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	Frogatua - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	Frogatua - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional	Frogatua - Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegiatzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugari oinarritzako produktuak elaboratzeko eragiketarako egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0310_2 Elikagaien industrian segurtasunari, higieneari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higieneari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betetz jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
72543498A	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketarako egitea eta/edo zuzentzea Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	Frogatua - Demostrada
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	Frogatua - Demostrada
	UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea Praelaborar y conservar toda clase de alimentos	Frogatua - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugari oinarritzako elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	Frogatua - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional	Frogatua - Demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegiatzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatua - Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0310_2 Elikagaien industrian segurtasunari, higieneari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higieneari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
72594284M	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	Frogatua - Demostrada
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	Frogatua - Demostrada
	UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	Frogatua - Demostrada
	UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	Frogatua - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	Frogatua - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional	Frogatua - Demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegiatzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Frogatua - Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatua - Demostrada
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatua - Demostrada
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatua - Demostrada
	UC0310_2 Elikagaien industrian segurtasunari, higieneari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higieneari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
73219803Q	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	Frogatua - Demostrada
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	Frogatua - Demostrada
	UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	Frogatua - Demostrada
	UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	Frogatua - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugari oinarritzko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	Frogatua - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional	Frogatua - Demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitartzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugari oinarritzko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatua - Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatua - Demostrada
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatua - Demostrada
	UC0310_2 Elikagaien industrian segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betetz jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
X8592019R	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	Frogatua - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegiatzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0310_2 Elikagaien industrian segurtasunari, higieneari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higieneari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
Y5542896W	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	Frogatua - Demostrada
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higiena-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	Frogatua - Demostrada
	UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	Frogatua - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	Frogatua - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional	Frogatua - Demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegiartzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatua - Demostrada
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0310_2 Elikagaien industrian segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada

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

LANBIDE ARLOA: Ostalaritza Eta Turismoa FAMILIA PROFESIONAL: Hosteleria Y Turismo
Lanbide-kualifikazioa - Titulua:(T)Jatetxe Arloko Zerbitzueta teknikeri titulua Cualificación Profesional - Título:(T)Título de Técnico en Servicios de Restauración

1224/2009 Errege Dekretuaren eta 2021eko azaroaren 23ko Ebazpenaren arabera (2021eko abenduaren 10eko EHAA) eskuratutako lanbide-gaitasunak ebaluatzen eta egiaztatzen erabakitako Ebaluazio Batzordearen akta. - Acta de la Comisión de Evaluación constituida para la evaluación y acreditación de las competencias profesionales adquiridas según el RD 1224/2009 y la Resolución del 23 de noviembre de 2021 (BOPV del 10 de diciembre de 2021).

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaiza Resultado
30570152R	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako orek elaboretzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaboreak osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higie-ne-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	Frogatua - Demostrada
	UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboretzea eta kontserbatzea Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	Frogatua - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugari-ko oinarriko elaboreak eta funtsezko platerak prestatzea Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	Frogatua - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritza-ko platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegiratzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elabore-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako orek, pastak eta aplikazio ugari-ko oinarriko produktuak elaboretzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Frogatu gabea - No Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0310_2 Elikagaien industriaren segurtasunari, higienari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higienari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental 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
	UC2298_2 *Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa. Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.	Frogatua - Demostrada
	UC2299_2 *Preparar y servir bebidas distintas a vinos. Preparar y servir bebidas distintas a vinos.	Frogatua - Demostrada
	UC2300_2 *Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente. Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente.	Frogatua - Demostrada
	UC9998_2 Ingelesez komunikatzea oinarriko erabiltzaile-mailarekin (A2), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan. 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 gabea - No Demostrada
30617703B	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0036_2 Okintza-industriaren segurtasun- eta higiena-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	Frogatua - Demostrada
	UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	Frogatu gabea - No Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	UC0261_2 Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	Frogatua - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitartzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0310_2 Elikagaien industrian segurtasunari, higieneari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higieneari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betetz jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC1048_2 Ardoak zerbitzatzea eta horiei buruzko oinarritzko 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 *Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa. Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.	Frogatua - Demostrada
	UC2299_2 *Preparar y servir bebidas distintas a vinos. Preparar y servir bebidas distintas a vinos.	Frogatua - Demostrada
	UC2300_2 *Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente. Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente.	Frogatua - Demostrada
	UC9998_2 Ingelesekin komunikatzea oinarritzko erabiltzaile-mailarekin (A2), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan. 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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
35779815A	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higie-ne-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	Frogatua - Demostrada
	UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	Frogatua - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugari-ko oinarri-ko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegiatzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugari-ko oinarri-ko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0310_2 Elikagaien industri-ko segurtasunari, higie-ne-ari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higie-ne-ari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
	UC1048_2 Ardoak zerbitzatzea eta horiei buruzko oinarri-ko informazioa ematea Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos	Frogatua - Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC1054_2 Jatetxe-arloan mota guztietako zerbitzu bereziak antolatzea Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración	Frogatua - Demostrada
	UC2298_2 *Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa. Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.	Frogatua - Demostrada
	UC2299_2 *Preparar y servir bebidas distintas a vinos. Preparar y servir bebidas distintas a vinos.	Frogatua - Demostrada
	UC2300_2 *Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente. Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente.	Frogatua - Demostrada
	UC9998_2 Ingelesez komunikatzea oinarrizko erabiltzaile-mailarekin (A2), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan. 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 gabea - No Demostrada

Akta osatzen dute hauek: 34 orri, eta barnean hartzen du 31 hautagaiak, honekin hasita: 30629400R eta amaitzeko: 35779815A

La presente acta está formada por 34 hojas, y comprende 31 candidatos empezando por: 30629400R y acabando con: 35779815A

Vitoria-Gasteizen, 2023(e)ko Martxoaren 30(e)a(n)

En Vitoria-Gasteiz, a 30 de Marzo de 2023

Idazkaria-El/la secretario/a

20179835A

Presidentea-El/la presidente/a

11911321N

Batzordekideak-Vocales

09310772G

72252861V

72445972C

44137106Z

44138379E

20168059A

15369585L

30604902K

