

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

LANBIDE ARLOA: Elikagaien Industriak **FAMILIA PROFESIONAL: Industrias Alimentarias**

Lanbide-kualifikazioa - Titulua:(T)Elikagaiak Elaboratzeko teknikari titulua

Cualificación Profesional - Título:(T)Título de Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios

1224/2009 Errege Dekretuaren eta 2021eko azaroaren 23ko Ebazpenaren arabera (2021eko abenduaren 10eko EHAA) eskuratutako lanbide-gaitasunak ebaluatze eta egiaztatze erabakia erabakitzen duen 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	Eraitza Resultado
14587430W	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegitratzeko eta horien aurretiazko tratamenduak egiteko eragiketarako egitea eta gidatzea Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0291_2 Landare-kontserben produkzio-prozesuan esku hartzen duten lehengaiak eta gai osagarriak hartzea, kontrolatzea eta baloratzea, eta amaitutako produktuak biltegitratzea eta bidaltzea Recepcionar, controlar y valorar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0292_2 Lehengaiak prestatzea, ondoren elaboratzeko eta tratatzeko, betiere beharrezko kalitatea, higieena eta segurtasuna bermatuz Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0293_2 Landare-kontserbak, zukuak eta plater kozinatutako dosifikatzeko, betetzeko eta ixteko eragiketarako egitea, eta eskatutako kalitatea ziurtatzen duten prozedurak eta arauak jarraitzen diren egiaztatzea Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando se siguen los procedimientos y normas que aseguren la calidad requerida	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0294_2 Amaierako kontserbazio-tratamenduen aplikazioa gidatzea, eskatzen diren kalitate eta higieeneko zehaztapenei jarraituz Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0295_2 Haragi-lehengaiak eta -gai osagarriak hartzeko, biltegitratzeko eta haragi-piezak eta -produktuak bidaltzeko prozesuak kontrolatzea Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0296_2 Haragia merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, betiere trazabilitatea bermatuz Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0297_2 Haragi-prestakin freskoak elaboratzea eta saltzea, merkaturatzeko garaian elikagaien gehieneko kalitatea eta segurtasuna bermatzeko baldintzetan Elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización	Frogatu gabea - No Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaita Resultado
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higieena mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0302_2 Kontsumoko esneak, esne lurrunduak, hauts-esneak, esne kondentsatuak, esnegaina, gurina, izozkiak eta antzekoak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0303_2 Esne-postreak, jogurtak eta esne hartituak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0304_2 Esnekiak ontziratze eta egokitzeko eragiketak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0315_2 Arrain- eta itsaski-lehengaiak hartzeko eta biltegiratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	Frogatua - Demostrada
	UC0316_2 Arraina edo itsaskiak merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, elikagaien kalitateari eta segurtasunari buruzko arauak betez Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0317_2 Arrain eta itsaskiak eta arrantzaren ondoriozko elaboratu freskoak prestatzea eta bidaltzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko beharrezko baldintzei eutsiz Preparar y expender pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, manteniendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0318_2 Arrantzaren ondoriozko produktuen kontserbak, erdikontserbak eta gazituak elaboratzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko arauak jarraituz Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0319_2 Arraina edo itsaskia oinarri duten oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatuak edo aurrekozinatuak elaboratzea, produktuen kalitatea eta higieena bermatuz Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos	Frogatu gabea - No Demostrada
16069760M	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegiratzeko eta horien aurretiazko tratamenduak egiteko eragiketak egitea eta gidatzea Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0291_2 Landare-kontserben produkzio-prozesuan esku hartzen duten lehengaiak eta gai osagarriak hartzea, kontrolatzea eta baloratzea, eta amaitutako produktuak biltegiratzeko eta bidaltzea Recepcionar, controlar y valorar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados	Frogatua - Demostrada
	UC0292_2 Lehengaiak prestatzea, ondoren elaboratzeko eta tratatzeko, betiere beharrezko kalitatea, higieena eta segurtasuna bermatuz Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias	Frogatua - Demostrada
	UC0293_2 Landare-kontserbak, zukuak eta plater kozinatuak dosifikatzeko, betetzeko eta ixteko eragiketak egitea, eta eskatutako kalitatea ziurtatzen duten prozedurak eta arauak jarraitzen diren egiaztatzea Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando se siguen los procedimientos y normas que aseguren la calidad requerida	Frogatua - Demostrada
	UC0294_2 Amaierako kontserbazio-tratamenduen aplikazioa gidatzea, eskatzen diren kalitate eta higieeneko zehaztapenei jarraituz Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas	Frogatua - Demostrada
	UC0295_2 Haragi-lehengaiak eta -gai osagarriak hartzeko, biltegiratzeko eta haragi-piezak eta -produktuak bidaltzeko prozesuak kontrolatzea Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0296_2 Haragia merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, betiere trazabilitatea bermatuz Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad	Frogatu gabea - No Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0297_2 Haragi-prestakin freskoak elaboratzea eta saltzea, merkaturatzeko garaian elikagaien gehieneko kalitatea eta segurtasuna bermatzeko baldintzetan Elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higiea mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0302_2 Kontsumoko esneak, esne lurrunduak, hauts-esneak, esne kondentsatuak, esnegaina, gurina, izozkiak eta antzekoak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0303_2 Esne-postreak, jogurtak eta esne hartituak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0304_2 Esnekiak ontziratzeko eta egokitzeko eragiketak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0315_2 Arrain- eta itsaski-lehengaiak hartzeko eta biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0316_2 Arraina edo itsaskiak merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzeko, elikagaien kalitateari eta segurtasunari buruzko arauak bete Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0317_2 Arrain eta itsaskiak eta arrantzaren ondoriozko elaboratu freskoak prestatzea eta bidaltzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko beharrezko baldintzei eutsiz Preparar y expender pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, manteniendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0318_2 Arrantzaren ondoriozko produktuen kontserbak, erdikontserbak eta gazituak elaboratzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko arauak jarraituz Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0319_2 Arraina edo itsaskia oinarri duten oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatuak edo aurrekozinatuak elaboratzea, produktuen kalitatea eta higiea bermatuz Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos	Frogatu gabea - No Demostrada
16079911J	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegitratzeko eta horien aurretiazko tratamenduak egiteko eragiketak egitea eta gidatzea Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0291_2 Landare-kontserben produkzio-prozesuan esku hartzen duten lehengaiak eta gai osagarriak hartzea, kontrolatzea eta baloratzea, eta amaitutako produktuak biltegitratzea eta bidaltzea Recepcionar, controlar y valorar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados	Frogatua - Demostrada
	UC0292_2 Lehengaiak prestatzea, ondoren elaboratzeko eta tratatzeko, betiere beharrezko kalitatea, higiea eta segurtasuna bermatuz Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias	Frogatua - Demostrada
	UC0293_2 Landare-kontserbak, zukuak eta plater kozinatuak dosifikatzeko, betetzeko eta ixteko eragiketak egitea, eta eskatutako kalitatea ziurtatzen duten prozedurak eta arauak jarraitzen diren egiaztatzea Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando se siguen los procedimientos y normas que aseguren la calidad requerida	Frogatua - Demostrada
	UC0294_2 Amaierako kontserbazio-tratamenduen aplikazioa gidatzea, eskatzen diren kalitate eta higieko zehaztapenei jarraituz Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas	Frogatua - Demostrada
	UC0295_2 Haragi-lehengaiak eta -gai osagarriak hartzeko, biltegitratzeko eta haragi-piezak eta -produktuak bidaltzeko prozesuak kontrolatzea Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos	Frogatu gabea - No Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	UC0296_2 Haragia merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, betiere trazabilitatea bermatuz Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0297_2 Haragi-prestakin freskoak elaboratzea eta saltzea, merkaturatzeko garaian elikagaien gehieneko kalitatea eta segurtasuna bermatzeko baldintzetan Elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higiea mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0302_2 Kontsumoko esneak, esne lurrunduak, hauts-esneak, esne kondentsatuak, esnegaina, gurina, izozkiak eta antzekoak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0303_2 Esne-postreak, jogurtak eta esne hartituek elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0304_2 Esnekiak ontziratzeke eta egokitzeko eragiketak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0315_2 Arrain- eta itsaski-lehengaiak hartzeke eta biltegitratzeke eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeke lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0316_2 Arraina edo itsaskiak merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, elikagaien kalitateari eta segurtasunari buruzko arauak betez Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0317_2 Arrain eta itsaskiak eta arrantzaren ondoriozko elaboratu freskoak prestatzea eta bidaltzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko beharrezko baldintzei eutsiz Preparar y expender pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, manteniendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0318_2 Arrantzaren ondoriozko produktuen kontserbak, erdikontserbak eta gazituak elaboratzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko arauak jarraituz Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0319_2 Arraina edo itsaskia oinarri duten orek, pastak, izoztuak eta plater kozinatuak edo aurrekozinatuak elaboratzea, produktuen kalitatea eta higiea bermatuz Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos	Frogatu gabea - No Demostrada
20178332H	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeke, biltegitratzeke eta horien aurretiazko tratamenduak egiteke eragiketak egitea eta gidatzea Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0291_2 Landare-kontserben produkzio-prozesuan esku hartzen duten lehengaiak eta gai osagarriak hartzea, kontrolatzea eta baloratzea, eta amaitutako produktuak biltegitratzea eta bidaltzea Recepcionar, controlar y valorar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados	Frogatua - Demostrada
	UC0292_2 Lehengaiak prestatzea, ondoren elaboratzeko eta tratatzeko, betiere beharrezko kalitatea, higiea eta segurtasuna bermatuz Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias	Frogatua - Demostrada
	UC0293_2 Landare-kontserbak, zukuak eta plater kozinatuak dosifikatzeko, betetzeko eta ixteke eragiketak egitea, eta eskatutako kalitatea ziurtatzen duten prozedurak eta arauak jarraitzen diren egiaztatzea Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando se siguen los procedimientos y normas que aseguren la calidad requerida	Frogatua - Demostrada
	UC0294_2 Amaierako kontserbazio-tratamenduen aplikazioa gidatzea, eskatzen diren kalitate eta higieko zehaztapenei jarraituz Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas	Frogatua - Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	UC0295_2 Haragi-lehengaiak eta -gai osagarriak hartzeko, biltegitratzeko eta haragi-piezak eta -produktuak bidaltzeko prozesuak kontrolatzea Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0296_2 Haragia merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, betiere trazabilitatea bermatuz Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0297_2 Haragi-prestakin freskoak elaboratzea eta saltzea, merkaturatzeko garaian elikagaien gehieneko kalitatea eta segurtasuna bermatzeko baldintzetan Elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higieena mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0302_2 Kontsumoko esneak, esne lurrunduak, hauts-esneak, esne kondentsatuak, esnegaina, gurina, izozkiak eta antzekoak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0303_2 Esne-postreak, jogurtak eta esne hartituek elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0304_2 Esnekiak ontziratze eta egokitzeko eragiketak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0315_2 Arrain- eta itsaski-lehengaiak hartzeko eta biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0316_2 Arraina edo itsaskiak merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, elikagaien kalitateari eta segurtasunari buruzko arauak betez Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0317_2 Arrain eta itsaskiak eta arrantzaren ondoriozko elaboratu freskoak prestatzea eta bidaltzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko beharrezko baldintzei eutsiz Preparar y expender pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, manteniendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0318_2 Arrantzaren ondoriozko produktuen kontserbak, erdikontserbak eta gazituak elaboratzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko arauak jarraituz Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0319_2 Arraina edo itsaskia oinarri duten orek, pastak, izoztuak eta plater kozinatuek edo aurrekozinatuek elaboratzea, produktuen kalitatea eta higieena bermatuz Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos	Frogatu gabea - No Demostrada
22747065L	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegitratzeko eta horien aurretiazko tratamenduak egiteko eragiketak egitea eta gidatzea Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0291_2 Landare-kontserben produktzio-prozesuan esku hartzen duten lehengaiak eta gai osagarriak hartzea, kontrolatzea eta baloratzea, eta amaitutako produktuak biltegitratzea eta bidaltzea Recepcionar, controlar y valorar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados	Frogatua - Demostrada
	UC0292_2 Lehengaiak prestatzea, ondoren elaboratzeko eta tratatzeko, betiere beharrezko kalitatea, higieena eta segurtasuna bermatuz Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias	Frogatua - Demostrada
	UC0293_2 Landare-kontserbak, zukuak eta plater kozinatuek dosifikatzeko, betetzeko eta ixteko eragiketak egitea, eta eskatutako kalitatea ziurtatzen duten prozedurak eta arauak jarraitzen diren egiaztatzea Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando se siguen los procedimientos y normas que aseguren la calidad requerida	Frogatua - Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaita Resultado
	UC0294_2 Amaierako kontserbazio-tratamenduen aplikazioa gidatzea, eskatzen diren kalitate eta higieneko zehaztapenei jarraituz Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas	Frogatua - Demostrada
	UC0295_2 Haragi-lehengaiak eta -gai osagarriak hartzeko, biltegitratzeko eta haragi-piezak eta -produktuak bidaltzeko prozesuak kontrolatzea Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0296_2 Haragia merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, betiere trazabilitatea bermatuz Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0297_2 Haragi-prestakin freskoak elaboratzea eta saltzea, merkaturatzeko garaian elikagaien gehieneko kalitatea eta segurtasuna bermatzeko baldintzetan Elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higiea mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0302_2 Kontsumoko esneak, esne lurrunduak, hauts-esneak, esne kondentsatuak, esnegaina, gurina, izozkiak eta antzekoak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0303_2 Esne-postreak, jogurtak eta esne hartituak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0304_2 Esnekiak ontziratze eta egokitzeko eragiketak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0315_2 Arrain- eta itsaski-lehengaiak hartzeko eta biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0316_2 Arraina edo itsaskiak merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, elikagaien kalitateari eta segurtasunari buruzko arauak betez Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0317_2 Arrain eta itsaskiak eta arrantzaren ondoriozko elaboratu freskoak prestatzea eta bidaltzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko beharrezko baldintzei eutsiz Preparar y expender pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, manteniendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0318_2 Arrantzaren ondoriozko produktuen kontserbak, erdikontserbak eta gazituak elaboratzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko arauak jarraituz Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0319_2 Arraina edo itsaskia oinarri duten orek, pastak, izoztuak eta plater kozinatuak edo aurrekozinatuak elaboratzea, produktuen kalitatea eta higiea bermatuz Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos	Frogatu gabea - No Demostrada
22749725B	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegitratzeko eta horien aurretiazko tratamenduak egiteko eragiketak egitea eta gidatzea Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0291_2 Landare-kontserben produkzio-prozesuan esku hartzen duten lehengaiak eta gai osagarriak hartzea, kontrolatzea eta baloratzea, eta amaitutako produktuak biltegitratzea eta bidaltzea Recepcionar, controlar y valorar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados	Frogatua - Demostrada
	UC0292_2 Lehengaiak prestatzea, ondoren elaboratzeko eta tratatzeko, betiere beharrezko kalitatea, higiea eta segurtasuna bermatuz Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias	Frogatua - Demostrada
	UC0293_2 Landare-kontserbak, zukuak eta plater kozinatuak dosifikatzeko, betetzeko eta ixteko eragiketak egitea, eta eskatutako kalitatea ziurtatzen duten prozedurak eta arauak jarraitzen diren egiaztatzea Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando se siguen los procedimientos y normas que aseguren	Frogatua - Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	la calidad requerida	
UC0294_2	Amaierako kontserbazio-tratamenduen aplikazioa gidatzea, eskatzen diren kalitate eta higieneko zehaztapenei jarraituz Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas	Frogatua - Demostrada
UC0295_2	Haragi-lehengaiak eta -gai osagarriak hartzeko, biltegiratzeko eta haragi-piezak eta -produktuak bidaltzeko prozesuak kontrolatzea Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos	Frogatu gabea - No Demostrada
UC0296_2	Haragia merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, betiere trazabilitatea bermatuz Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad	Frogatu gabea - No Demostrada
UC0297_2	Haragi-prestakin freskoak elaboratzea eta saltzea, merkaturatzeko garaian elikagaien gehieneko kalitatea eta segurtasuna bermatzeko baldintzetan Elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización	Frogatu gabea - No Demostrada
UC0298_2	Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higiea mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No Demostrada
UC0302_2	Kontsumoko esneak, esne lurrunduak, hauts-esneak, esne kondentsatuak, esnegaina, gurina, izozkiak eta antzekoak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares	Frogatu gabea - No Demostrada
UC0303_2	Esne-postreak, jogurtak eta esne hartziak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas	Frogatu gabea - No Demostrada
UC0304_2	Esnekiak ontziratzeko eta egokitze eragiketak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos	Frogatu gabea - No Demostrada
UC0315_2	Arrain- eta itsaski-lehengaiak hartzeko eta biltegiratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	Frogatu gabea - No Demostrada
UC0316_2	Arraina edo itsaskiak merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, elikagaien kalitateari eta segurtasunari buruzko arauak betez Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
UC0317_2	Arrain eta itsaskiak eta arrantzaren ondoriozko elaboratu freskoak prestatzea eta bidaltzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko beharrezko baldintzei eutsiz Preparar y expender pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, manteniendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
UC0318_2	Arrantzaren ondoriozko produktuen kontserbak, erdikontserbak eta gazituak elaboratzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko arauak jarraituz Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
UC0319_2	Arraina edo itsaskia oinarri duten oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatutako edo aurrekozinatutako elaboratzea, produktuen kalitatea eta higiea bermatuz Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos	Frogatu gabea - No Demostrada
30674850A	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegiratzeko eta horien aurretiazko tratamenduak egiteko eragiketak egitea eta gidatzea Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0291_2 Landare-kontserben produkzio-prozesuan esku hartzen duten lehengaiak eta gai osagarriak hartzea, kontrolatzea eta baloratzea, eta amaitutako produktuak biltegiratzeko eta bidaltzea Recepcionar, controlar y valorar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados	Frogatua - Demostrada
	UC0292_2 Lehengaiak prestatzea, ondoren elaboratzeko eta tratatzeko, betiere beharrezko kalitatea, higiea eta segurtasuna bermatuz Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias	Frogatua - Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	UC0293_2 Landare-kontserbak, zukuak eta plater kozinatuak dosifikatzeko, betetzeko eta ixteko eragiketak egitea, eta eskatutako kalitatea ziurtatzen duten prozedurak eta arauak jarraitzen diren egiaztatzea Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando se siguen los procedimientos y normas que aseguren la calidad requerida	Frogatua - Demostrada
	UC0294_2 Amaierako kontserbazio-tratamenduen aplikazioa gidatzea, eskatzen diren kalitate eta higieneko zehaztapenei jarraituz Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas	Frogatua - Demostrada
	UC0295_2 Haragi-lehengaiak eta -gai osagarriak hartzeko, biltegitratzeko eta haragi-piezak eta -produktuak bidaltzeko prozesuak kontrolatzea Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0296_2 Haragia merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, betiere trazabilitatea bermatuz Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0297_2 Haragi-prestakin freskoak elaboratzea eta saltzea, merkaturatzeko garaian elikagaien gehieneko kalitatea eta segurtasuna bermatzeko baldintzetan Elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higiena mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0302_2 Kontsumoko esneak, esne lurrunduak, hauts-esneak, esne kondentsatuak, esnegaina, gurina, izozkiak eta antzekoak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0303_2 Esne-postreak, jogurtak eta esne hartituak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0304_2 Esnekiak ontziratzeke eta egokitzeke eragiketak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0315_2 Arrain- eta itsaski-lehengaiak hartzeko eta biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0316_2 Arraina edo itsaskiak merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, elikagaien kalitateari eta segurtasunari buruzko arauak betetz Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0317_2 Arrain eta itsaskiak eta arrantzaren ondoriozko elaboratu freskoak prestatzea eta bidaltzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko beharrezko baldintzei eutsiz Preparar y expender pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, manteniendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0318_2 Arrantzaren ondoriozko produktuen kontserbak, erdikontserbak eta gazituak elaboratzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko arauak jarraituz Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0319_2 Arraina edo itsaskia oinarri duten oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatuak edo aurrekozinatuak elaboratzea, produktuen kalitatea eta higiena bermatuz Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos	Frogatu gabea - No Demostrada
44679805M	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegitratzeko eta horien aurretiazko tratamenduak egiteko eragiketak egitea eta gidatzea Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0291_2 Landare-kontserben produkzio-prozesuan esku hartzen duten lehengaiak eta gai osagarriak hartzea, kontrolatzea eta baloratzea, eta amaitutako produktuak biltegitratzea eta bidaltzea Recepcionar, controlar y valorar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados	Frogatu gabea - No Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	UC0292_2 Lehengaiak prestatzea, ondoren elaboratzeko eta tratatzeko, betiere beharrezko kalitatea, higieena eta segurtasuna bermatuz Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0293_2 Landare-kontsebak, zukuak eta plater kozinatutako dosifikatzeko, betetzeko eta itxeko eragiketak egitea, eta eskututako kalitatea ziurtatzen duten prozedurak eta arauak jarraitzen diren egiaztatzea Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando se siguen los procedimientos y normas que aseguren la calidad requerida	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0294_2 Amaierako kontsebazio-tratamenduen aplikazioa gidatzea, eskatzen diren kalitate eta higieeneko zehaztapenei jarraituz Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0295_2 Haragi-lehengaiak eta -gai osagarriak hartzeko, biltegitratzeko eta haragi-piezak eta -produktuak bidaltzeko prozesuak kontrolatzea Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos	Frogatua - Demostrada
	UC0296_2 Haragia merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, betiere trazabilitatea bermatuz Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad	Frogatua - Demostrada
	UC0297_2 Haragi-prestakin freskoak elaboratzea eta saltzea, merkaturatzeko garaian elikagaien gehieneko kalitatea eta segurtasuna bermatzeko baldintzetan Elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización	Frogatua - Demostrada
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higieena mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatua - Demostrada
	UC0302_2 Kontsumoko esneak, esne lurrunduak, hauts-esneak, esne kondentsatuak, esnegaina, gurina, izozkiak eta antzekoak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0303_2 Esne-postreak, jogurtak eta esne hartituek elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0304_2 Esnekiak ontziratze eta egokitzeko eragiketak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0315_2 Arrain- eta itsaski-lehengaiak hartzeko eta biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0316_2 Arraina edo itsaskiak merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, elikagaien kalitateari eta segurtasunari buruzko arauak betetz Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0317_2 Arrain eta itsaskiak eta arrantzaren ondoriozko elaboratu freskoak prestatzea eta bidaltzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko beharrezko baldintzei eutsiz Preparar y expender pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, manteniendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0318_2 Arrantzaren ondoriozko produktuen kontsebak, erdikontsebak eta gazituak elaboratzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko arauak jarraituz Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0319_2 Arraina edo itsaskia oinarri duten oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatutako edo aurrekozinatutako elaboratzea, produktuen kalitatea eta higieena bermatuz Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos	Frogatu gabea - No Demostrada
45672224C	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegitratzeko eta horien aurretiazko tratamenduak egiteko eragiketak egitea eta gidatzea Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0291_2 Landare-kontseben produkzio-prozesuan esku hartzen duten lehengaiak eta gai osagarriak hartzea, kontrolatzea eta baloratzea, eta amaitutako produktuak biltegitratzea eta bidaltzea Recepcionar, controlar y valorar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales y realizar el almacenamiento y la expedición	Frogatua - Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	de productos acabados	
UC0292_2	Lehengaiak prestatzea, ondoren elaboratzeko eta tratatzeko, betiere beharrezko kalitatea, higieena eta segurtasuna bermatuz Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias	Frogatua - Demostrada
UC0293_2	Landare-kontserbak, zukuak eta plater kozinatua dosifikatzeko, betetzeko eta ixteko eragiketak egitea, eta eskututako kalitatea ziurtatzen duten prozedurak eta arauak jarraitzen diren egiaztatzea Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando se siguen los procedimientos y normas que aseguren la calidad requerida	Frogatua - Demostrada
UC0294_2	Amaierako kontserbazio-tratamenduen aplikazioa gidatzea, eskatzen diren kalitate eta higieeneko zehaztapenei jarraituz Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas	Frogatua - Demostrada
UC0295_2	Haragi-lehengaiak eta -gai osagarriak hartzeko, biltegiratzeko eta haragi-piezak eta -produktuak bidaltzeko prozesuak kontrolatzea Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos	Frogatu gabea - No Demostrada
UC0296_2	Haragia merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, betiere trazabilitatea bermatuz Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad	Frogatu gabea - No Demostrada
UC0297_2	Haragi-prestakin freskoak elaboratzea eta saltzea, merkaturatzeko garaian elikagaien gehieneko kalitatea eta segurtasuna bermatzeko baldintzetan Elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización	Frogatu gabea - No Demostrada
UC0298_2	Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higieena mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No Demostrada
UC0302_2	Kontsumoko esneak, esne lurrunduak, hauts-esneak, esne kondentsatuak, esnegaina, gurina, izozkiak eta antzekoak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares	Frogatu gabea - No Demostrada
UC0303_2	Esne-postreak, jogurtak eta esne hartituak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas	Frogatu gabea - No Demostrada
UC0304_2	Esnekiak ontziratzeke eta egokitzeko eragiketak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos	Frogatu gabea - No Demostrada
UC0315_2	Arrain- eta itsaski-lehengaiak hartzeko eta biltegiratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	Frogatu gabea - No Demostrada
UC0316_2	Arraina edo itsaskiak merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, elikagaien kalitateari eta segurtasunari buruzko arauak betez Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
UC0317_2	Arrain eta itsaskiak eta arrantzaren ondoriozko elaboratu freskoak prestatzea eta bidaltzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko beharrezko baldintzei eutsiz Preparar y expender pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, manteniendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
UC0318_2	Arrantzaren ondoriozko produktuak kontserbak, erdikontserbak eta gazituak elaboratzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko arauak jarraituz Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
UC0319_2	Arraina edo itsaskia oinarri duten oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatua edo aurrekozinatuak elaboratzea, produktuak kalitatea eta higieena bermatuz Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos	Frogatu gabea - No Demostrada
45677895X	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegiratzeko eta horien aurretiazko tratamenduak egiteko eragiketak egitea eta gidatzea Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas	Frogatu gabea - No Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaita Resultado
UC0291_2	Landare-kontserben produkzio-prozesuan esku hartzen duten lehengaiak eta gai osagarriak hartzea, kontrolatzea eta baloratzea, eta amaitutako produktuak biltegitratzea eta bidaltzea Recepcionar, controlar y valorar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados	Frogatua - Demostrada
UC0292_2	Lehengaiak prestatzea, ondoren elaboratzeko eta tratatzeko, betiere beharrezko kalitatea, higieena eta segurtasuna bermatuz Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias	Frogatua - Demostrada
UC0293_2	Landare-kontserbak, zukuak eta plater kozinatutako dosifikatzeko, betetzeko eta ixteko eragiketak egitea, eta eskatutako kalitatea ziurtatzen duten prozedurak eta arauak jarraitzen diren egiaztatzea Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando se siguen los procedimientos y normas que aseguren la calidad requerida	Frogatua - Demostrada
UC0294_2	Amaierako kontserbazio-tratamenduen aplikazioa gidatzea, eskatzen diren kalitate eta higieeneko zehaztapenei jarraituz Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas	Frogatua - Demostrada
UC0295_2	Haragi-lehengaiak eta -gai osagarriak hartzeko, biltegitratzeko eta haragi-piezak eta -produktuak bidaltzeko prozesuak kontrolatzea Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos	Frogatu gabea - No Demostrada
UC0296_2	Haragia merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, betiere trazabilitatea bermatuz Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad	Frogatu gabea - No Demostrada
UC0297_2	Haragi-prestakin freskoak elaboratzea eta saltzea, merkaturatzeko garaian elikagaien gehieneko kalitatea eta segurtasuna bermatzeko baldintzetan Elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización	Frogatu gabea - No Demostrada
UC0298_2	Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higieena mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No Demostrada
UC0302_2	Kontsumoko esneak, esne lurrunduak, hauts-esneak, esne kondentsatuak, esnegaina, gurina, izozkiak eta antzekoak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares	Frogatu gabea - No Demostrada
UC0303_2	Esne-postreak, jogurtak eta esne hartituen elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas	Frogatu gabea - No Demostrada
UC0304_2	Esnekiak ontziratze eta egokitzeko eragiketak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos	Frogatu gabea - No Demostrada
UC0315_2	Arrain- eta itsaski-lehengaiak hartzeko eta biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	Frogatu gabea - No Demostrada
UC0316_2	Arraina edo itsaskiak merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, elikagaien kalitateari eta segurtasunari buruzko arauak betez Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
UC0317_2	Arrain eta itsaskiak eta arrantzaren ondoriozko elaboratu freskoak prestatzea eta bidaltzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko beharrezko baldintzei eutsiz Preparar y expender pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, manteniendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
UC0318_2	Arrantzaren ondoriozko produktuen kontserbak, erdikontserbak eta gazituak elaboratzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko arauak jarraituz Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
UC0319_2	Arraina edo itsaskia oinarri duten oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatutako edo aurrekozinatutako elaboratzea, produktuen kalitatea eta higieena bermatuz Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos	Frogatu gabea - No Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
45679264E	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegitratzeko eta horien aurretiazko tratamenduak egiteko eragiketak egitea eta gidatzea Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0291_2 Landare-kontserben produkzio-prozesuan esku hartzen duten lehengaiak eta gai osagarriak hartzea, kontrolatzea eta baloratzea, eta amaitutako produktuak biltegitratzea eta bidaltzea Recepcionar, controlar y valorar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados	Frogatua - Demostrada
	UC0292_2 Lehengaiak prestatzea, ondoren elaboratzeko eta tratatzeko, betiere beharrezko kalitatea, higieena eta segurtasuna bermatuz Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias	Frogatua - Demostrada
	UC0293_2 Landare-kontserbak, zukuak eta plater kozinatuak dosifikatzeko, betetzeko eta ixteko eragiketak egitea, eta eskututako kalitatea ziurtatzen duten prozedurak eta arauak jarraitzen diren egiaztatzea Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando se siguen los procedimientos y normas que aseguren la calidad requerida	Frogatua - Demostrada
	UC0294_2 Amaierako kontserbazio-tratamenduen aplikazioa gidatzea, eskatzen diren kalitate eta higieeneko zehaztapenei jarraituz Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas	Frogatua - Demostrada
	UC0295_2 Haragi-lehengaiak eta -gai osagarriak hartzeko, biltegitratzeko eta haragi-piezak eta -produktuak bidaltzeko prozesuak kontrolatzea Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0296_2 Haragia merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, betiere trazabilitatea bermatuz Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0297_2 Haragi-prestakin freskoak elaboratzea eta saltzea, merkaturatzeko garaian elikagaien gehieneko kalitatea eta segurtasuna bermatzeko baldintzetan Elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higieena mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0302_2 Kontsumoko esneak, esne lurrunduak, hauts-esneak, esne kondentsatuak, esnegaina, gurina, izozkiak eta antzekoak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0303_2 Esne-postreak, jogurtak eta esne hartituak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0304_2 Esnekiak ontziratzeke eta egokitzeke eragiketak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0315_2 Arrain- eta itsaski-lehengaiak hartzeko eta biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0316_2 Arraina edo itsaskiak merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, elikagaien kalitateari eta segurtasunari buruzko arauak betez Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0317_2 Arrain eta itsaskiak eta arrantzaren ondoriozko elaboratu freskoak prestatzea eta bidaltzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko beharrezko baldintzei eutsiz Preparar y expender pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, manteniendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0318_2 Arrantzaren ondoriozko produktuen kontserbak, erdikontserbak eta gazituak elaboratzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko arauak jarraituz Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0319_2 Arraina edo itsaskia oinarri duten oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatuak edo aurrekozinatuak elaboratzea, produktuen kalitatea eta higieena bermatuz Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos	Frogatu gabea - No Demostrada
45679924S	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegitratzeko eta horien aurretiazko tratamenduak egiteko eragiketak egitea eta gidatzea Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0291_2 Landare-kontserben produkzio-prozesuan esku hartzen duten lehengaiak eta gai osagarriak hartzea, kontrolatzea eta baloratzea, eta amaitutako produktuak biltegitratzea eta bidaltzea Recepcionar, controlar y valorar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados	Frogatua - Demostrada
	UC0292_2 Lehengaiak prestatzea, ondoren elaboratzeko eta tratatzeko, betiere beharrezko kalitatea, higieena eta segurtasuna bermatuz Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias	Frogatua - Demostrada
	UC0293_2 Landare-kontserbak, zukuak eta plater kozinatuak dosifikatzeko, betetzeko eta ixteko eragiketak egitea, eta eskatutako kalitatea ziurtatzen duten prozedurak eta arauak jarraitzen diren egiaztatzea Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando se siguen los procedimientos y normas que aseguren la calidad requerida	Frogatua - Demostrada
	UC0294_2 Amaierako kontserbazio-tratamenduen aplikazioa gidatzea, eskatzen diren kalitate eta higieeneko zehaztapenei jarraituz Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas	Frogatua - Demostrada
	UC0295_2 Haragi-lehengaiak eta -gai osagarriak hartzeko, biltegitratzeko eta haragi-piezak eta -produktuak bidaltzeko prozesuak kontrolatzea Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0296_2 Haragia merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, betiere trazabilitatea bermatuz Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0297_2 Haragi-prestakin freskoak elaboratzea eta saltzea, merkaturatzeko garaian elikagaien gehieneko kalitatea eta segurtasuna bermatzeko baldintzetan Elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higieena mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0302_2 Kontsumoko esneak, esne lurrunduak, hauts-esneak, esne kondentsatuak, esnegaina, gurina, izozkiak eta antzekoak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0303_2 Esne-postreak, jogurtak eta esne hartziak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0304_2 Esnekiak ontziratzeke eta egokitzeko eragiketak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0315_2 Arrain- eta itsaski-lehengaiak hartzeko eta biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0316_2 Arraina edo itsaskiak merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, elikagaien kalitateari eta segurtasunari buruzko arauak betez Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0317_2 Arrain eta itsaskiak eta arrantzaren ondoriozko elaboratu freskoak prestatzea eta bidaltzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko beharrezko baldintzei eutsiz Preparar y expender pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, manteniendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0318_2 Arrantzaren ondoriozko produktuen kontserbak, erdikontserbak eta gazituak elaboratzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko arauak jarraituz Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0319_2 Arraina edo itsaskia oinarri duten oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatuak edo aurrekozinatuak elaboratzea, produktuen kalitatea eta higieina bermatuz Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos	Frogatu gabea - No Demostrada
45819270G	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegitratzeko eta horien aurretiazko tratamenduak egiteko eragiketak egitea eta gidatzea Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0291_2 Landare-kontserben produkzio-prozesuan esku hartzen duten lehengaiak eta gai osagarriak hartzea, kontrolatzea eta baloratzea, eta amaitutako produktuak biltegitratzea eta bidaltzea Recepcionar, controlar y valorar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados	Frogatua - Demostrada
	UC0292_2 Lehengaiak prestatzea, ondoren elaboratzeko eta tratatzeko, betiere beharrezko kalitatea, higieina eta segurtasuna bermatuz Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias	Frogatua - Demostrada
	UC0293_2 Landare-kontserbak, zukuak eta plater kozinatuak dosifikatzeko, betetzeko eta ixteko eragiketak egitea, eta eskatutako kalitatea ziurtatzen duten prozedurak eta arauak jarraitzen diren egiaztatzea Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando se siguen los procedimientos y normas que aseguren la calidad requerida	Frogatua - Demostrada
	UC0294_2 Amaierako kontserbazio-tratamenduen aplikazioa gidatzea, eskatzen diren kalitate eta higieinaren zehaztapenei jarraituz Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas	Frogatua - Demostrada
	UC0295_2 Haragi-lehengaiak eta -gai osagarriak hartzeko, biltegitratzeko eta haragi-piezak eta -produktuak bidaltzeko prozesuak kontrolatzea Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0296_2 Haragia merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, betiere trazabilitatea bermatuz Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0297_2 Haragi-prestakin freskoak elaboratzea eta saltzea, merkaturatzeko garaian elikagaien gehieneko kalitatea eta segurtasuna bermatzeko baldintzetan Elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higieina mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0302_2 Kontsumoko esneak, esne lurrunduak, hauts-esneak, esne kondentsatuak, esnegaina, gurina, izozkiak eta antzekoak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0303_2 Esne-postreak, jogurtak eta esne hartituek elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0304_2 Esnekiak ontziratze eta egokitzeko eragiketak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0315_2 Arrain- eta itsaski-lehengaiak hartzeko eta biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0316_2 Arraina edo itsaskiak merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, elikagaien kalitateari eta segurtasunari buruzko arauak betez Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0317_2 Arrain eta itsaskiak eta arrantzaren ondoriozko elaboratu freskoak prestatzea eta bidaltzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko beharrezko baldintzei eutsiz	Frogatu gabea - No Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	Preparar y expender pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, manteniendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria	
	UC0318_2 Arrantzaren ondoriozko produktuen kontserbak, erdikontserbak eta gazituak elaboratzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko arauak jarraituz Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0319_2 Arraina edo itsaskia oinarri duten orek, pastak, izoztuak eta plater kozinatuak edo aurrekozinatuak elaboratzea, produktuen kalitatea eta higieena bermatuz Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos	Frogatu gabea - No Demostrada
70866522A	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegitratzeko eta horien aurretiazko tratamenduak egiteko eragiketak egitea eta gidatzea Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0291_2 Landare-kontserben produkzio-prozesuan esku hartzen duten lehengaiak eta gai osagarriak hartzea, kontrolatzea eta baloratzea, eta amaitutako produktuak biltegitratzea eta bidaltzea Recepcionar, controlar y valorar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados	Frogatua - Demostrada
	UC0292_2 Lehengaiak prestatzea, ondoren elaboratzeko eta tratatzeko, betiere beharrezko kalitatea, higieena eta segurtasuna bermatuz Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias	Frogatua - Demostrada
	UC0293_2 Landare-kontserbak, zukuak eta plater kozinatuak dosifikatzeko, betetzeko eta ixteko eragiketak egitea, eta eskatutako kalitatea ziurtatzen duten prozedurak eta arauak jarraitzen diren egiaztatzea Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando se siguen los procedimientos y normas que aseguren la calidad requerida	Frogatua - Demostrada
	UC0294_2 Amaierako kontserbazio-tratamenduen aplikazioa gidatzea, eskatzen diren kalitate eta higieneko zehaztapenei jarraituz Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas	Frogatua - Demostrada
	UC0295_2 Haragi-lehengaiak eta -gai osagarriak hartzeko, biltegitratzeko eta haragi-piezak eta -produktuak bidaltzeko prozesuak kontrolatzea Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0296_2 Haragia merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, betiere trazabilitatea bermatuz Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0297_2 Haragi-prestakin freskoak elaboratzea eta saltzea, merkaturatzeko garaian elikagaien gehieneko kalitatea eta segurtasuna bermatzeko baldintzetan Elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higieena mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0302_2 Kontsumoko esneak, esne lurrunduak, hauts-esneak, esne kondentsatuak, esnegaina, gurina, izozkiak eta antzekoak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0303_2 Esne-postreak, jogurtak eta esne hartituek elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0304_2 Esnekiak ontziratze eta egokitzeko eragiketak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0315_2 Arrain- eta itsaski-lehengaiak hartzeko eta biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0316_2 Arraina edo itsaskiak merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, elikagaien kalitateari eta segurtasunari buruzko arauak betetz Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0317_2 Arrain eta itsaskiak eta arrantzaren ondoriozko elaboratu freskoak prestatzea eta bidaltzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko beharrezko baldintzei eutsiz Preparar y expendir pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, manteniendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0318_2 Arrantzaren ondoriozko produktuen kontserbak, erdikontserbak eta gazituak elaboratzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko arauak jarraituz Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0319_2 Arraina edo itsaskia oinarri duten oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatuak edo aurrekozinatuak elaboratzea, produktuen kalitatea eta higieina bermatuz Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos	Frogatu gabea - No Demostrada
78888247H	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegitratzeko eta horien aurretiazko tratamenduak egiteko eragiketak egitea eta gidatzea Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0291_2 Landare-kontserben produkzio-prozesuan esku hartzen duten lehengaiak eta gai osagarriak hartzea, kontrolatzea eta baloratzea, eta amaitutako produktuak biltegitratzea eta bidaltzea Recepcionar, controlar y valorar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados	Frogatua - Demostrada
	UC0292_2 Lehengaiak prestatzea, ondoren elaboratzeko eta tratatzeko, betiere beharrezko kalitatea, higieina eta segurtasuna bermatuz Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias	Frogatua - Demostrada
	UC0293_2 Landare-kontserbak, zukuak eta plater kozinatuak dosifikatzeko, betetzeko eta itxeko eragiketak egitea, eta eskatutako kalitatea ziurtatzen duten prozedurak eta arauak jarraitzen diren egiaztatzea Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando se siguen los procedimientos y normas que aseguren la calidad requerida	Frogatua - Demostrada
	UC0294_2 Amaierako kontserbazio-tratamenduen aplikazioa gidatzea, eskatzen diren kalitate eta higieinaren zehaztapenei jarraituz Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas	Frogatua - Demostrada
	UC0295_2 Haragi-lehengaiak eta -gai osagarriak hartzeko, biltegitratzeko eta haragi-piezak eta -produktuak bidaltzeko prozesuak kontrolatzea Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0296_2 Haragia merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, betiere trazabilitatea bermatuz Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0297_2 Haragi-prestakin freskoak elaboratzea eta saltzea, merkaturatzeko garaian elikagaien gehieneko kalitatea eta segurtasuna bermatzeko baldintzetan Elaborar y expendir preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higieina mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0302_2 Kontsumoko esneak, esne lurrunduak, hauts-esneak, esne kondentsatuak, esnegaina, gurina, izozkiak eta antzekoak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0303_2 Esne-postreak, jogurtak eta esne hartituak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0304_2 Esnekiak ontziratzeke eta egokitzeko eragiketak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0315_2 Arrain- eta itsaski-lehengaiak hartzeko eta biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	Frogatu gabea - No Demostrada

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0316_2 Arraina edo itsaskiak merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, elikagaien kalitateari eta segurtasunari buruzko arauak betez Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0317_2 Arrain eta itsaskiak eta arrantzaren ondoriozko elaboratu freskoak prestatzea eta bidaltzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko beharrezko baldintzei eutsiz Preparar y expender pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, manteniendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0318_2 Arrantzaren ondoriozko produktuen kontserbak, erdikontserbak eta gazituak elaboratzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko arauak jarraituz Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0319_2 Arraina edo itsaskia oinarri duten oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatuak edo aurrekozinatuak elaboratzea, produktuen kalitatea eta higieena bermatuz Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos	Frogatu gabea - No Demostrada

Akta osatzen dute hauek: 18 orri, eta barnean hartzen du 15 hautagaiak, honekin hasita: 14587430W eta amaitzeko: 78888247H

La presente acta está formada por 18 hojas, y comprende 15 candidatos empezando por: 14587430W y acabando con: 78888247H

Vitoria-Gasteizen, 2023(e)ko Martxoaren 29(e)a)n

En Vitoria-Gasteiz, a 29 de Marzo de 2023

Idazkaria-El/la secretario/a

78881125A

Presidentea-El/la presidente/a

72253226Z

Batzordekideak-Vocales

72449102E

30567597E

30666658E