

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

<p align="center">LANBIDE ARLOA: Ostalaritza eta Turismoa FAMILIA PROFESIONAL: Hostelería y Turismo</p>	
<p>Lanbide-kualifikazioa - Titulua:(T)Sukalde-zuzendaritzako goi-mailako teknikaria</p>	<p>Cualificación Profesional - Título:(T)Técnico superior en dirección de cocina</p>

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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaizta Resultado
11072873Y	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0268_3 Turismoaren arloko informazio- eta banaketa-unitateak kudeatzea. Gestionar unidades de información y distribución turísticas.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatu - Demostrada
	UC1055_3 Bidaia konbinatuak, txangoak eta turismo-lekualdatzeak egitea. Operar viajes combinados, excursiones y traslados en turismo.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1056_3 Ekitaldiak egitean ostalaritza- eta turismo-zerbitzuak kudeatzea. Gestionar servicios de hostelería y turismo en la realización de eventos.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1064_3 Jatetxe-arloko hornikuntza-prozesuak kudeatzea.	Frogatu - Demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.	
	UC1098_3 Jatetxe-arloko zerbitzu-prozesuak definitzea eta planifikatzea. Definir y planificar procesos de servicio en restauración.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1103_3 Jatetxe-arloko zerbitzu-prozesuak gainbegiratzea eta garatzea. Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1104_3 Jatetxe-arloko zerbitzu-sailak kudeatzea eta zuzentzea. Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración.	Frogatu - Demostrada
	UC2280_3 Eskaintza gastronomikoak diseinatzea: menuak, kartak edo antzekoak. Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.	Frogatu - Demostrada
	UC2281_3 Sukaldaritzako produkzio-unitateak kudeatzea. Gestionar unidades de producción culinaria.	Frogatu - Demostrada
	UC2282_3 Establezimenduaren eskaintza gastronomikoa osatzen duten platerren elaborazio- eta aurkezpen-prozesuak zuzentzea. Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento.	Frogatu - Demostrada
	UC2283_3 Ostalaritza-jardueretan lan-arriskuen prebentzioa eta higieena, elikagai-segurtasuna eta ingurumen-babesa bermatzea. Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.	Frogatu - Demostrada
	UC2301_3 Ardoei eta beste edari batzuei buruz aholkatzea. Asesorar sobre vinos y otras bebidas.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2567_3 Turismoko produktuen salmenta eta garapen ekonomiko-administratiboa kudeatzea bidaia-agentzian. Gestionar la venta y desarrollo económico-administrativo de productos turísticos en agencia de viajes.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatu gabe - No demostrada
	UC9996_2 Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional	Frogatu gabe - No demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	UC9998_2 Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional	Frogatu gabe - No demostrada
	UC9999_3 Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (b1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (b1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional	Frogatu gabe - No demostrada
34081389N	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0268_3 Turismoaren arloko informazio- eta banaketa-unitateak kudeatzea. Gestionar unidades de información y distribución turísticas.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatu - Demostrada
	UC1055_3 Bidaia konbinatuak, txangoak eta turismo-lekualdatzeak egitea. Operar viajes combinados, excursiones y traslados en turismo.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1056_3 Ekitaldiak egitean ostalaritza- eta turismo-zerbitzuak kudeatzea. Gestionar servicios de hostelería y turismo en la realización de eventos.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1064_3 Jatetxe-arloko hornikuntza-prozesuak kudeatzea. Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.	Frogatu - Demostrada
	UC1098_3 Jatetxe-arloko zerbitzu-prozesuak definitzea eta planifikatzea. Definir y planificar procesos de servicio en restauración.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1103_3 Jatetxe-arloko zerbitzu-prozesuak gainbegiratzea eta garatzea. Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración.	Frogatu gabe - No demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC1104_3 Jatetxe-arloko zerbitzu-sailak kudeatzea eta zuzentzea. Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración.	Frogatu - Demostrada
	UC2280_3 Eskaintza gastronomikoak diseinatzea: menuak, kartak edo antzekoak. Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.	Frogatu - Demostrada
	UC2281_3 Sukaldaritzako produkzio-unitateak kudeatzea. Gestionar unidades de producción culinaria.	Frogatu - Demostrada
	UC2282_3 Establezimenduaren eskaintza gastronomikoa osatzen duten platerren elaborazio- eta aurkezpen-prozesuak zuzentzea. Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento.	Frogatu - Demostrada
	UC2283_3 Ostalaritza-jardueretan lan-arriskuen prebentzioa eta higieena, elikagai-segurtasuna eta ingurumen-babesa bermatzea. Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.	Frogatu - Demostrada
	UC2301_3 Ardoei eta beste edari batzuei buruz aholkatzea. Asesorar sobre vinos y otras bebidas.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2567_3 Turismoko produktuen salmenta eta garapen ekonomiko-administratiboa kudeatzea bidaia-agentzian. Gestionar la venta y desarrollo económico-administrativo de productos turísticos en agencia de viajes.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatu gabe - No demostrada
	UC9996_2 Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional	Frogatu gabe - No demostrada
	UC9998_2 Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional	Frogatu - Demostrada
	UC9999_3 Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (b1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional	Frogatu - Demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	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	
47330129Q	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0268_3 Turismoaren arloko informazio- eta banaketa-unitateak kudeatzea. Gestionar unidades de información y distribución turísticas.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatu - Demostrada
	UC1055_3 Bidaia konbinatuak, txangoak eta turismo-lekualdatzeak egitea. Operar viajes combinados, excursiones y traslados en turismo.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1056_3 Ekitaldiak egitean ostalaritza- eta turismo-zerbitzuak kudeatzea. Gestionar servicios de hostelería y turismo en la realización de eventos.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1098_3 Jatetxe-arloko zerbitzu-prozesuak definitzea eta planifikatzea. Definir y planificar procesos de servicio en restauración.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1103_3 Jatetxe-arloko zerbitzu-prozesuak gainbegiratzeara eta garatzea. Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1104_3 Jatetxe-arloko zerbitzu-sailak kudeatzea eta zuzentzea. Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración.	Frogatu - Demostrada
	UC2301_3 Ardoei eta beste edari batzuei buruz aholkatzea. Asesorar sobre vinos y otras bebidas.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2567_3 Turismoko produktuen salmenta eta garapen ekonomiko-administratiboa kudeatzea bidaia-agentzian. Gestionar la venta y desarrollo económico-administrativo de productos turísticos en agencia de viajes.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatu gabe - No demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	
	UC9996_2 Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional	Frogatu gabe - No demostrada
	UC9999_3 Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (b1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (b1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional	Frogatu - Demostrada
72554861G	UC0259_2 Eskaintza gastronomikoak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea. Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0260_2 Elkagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea. Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugari oinarritzko elaborazioak eta oinarritzko platerak prestatzea. Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzetako platerik garrantzitsuenak prestatzea eta aurkeztea. Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0268_3 Turismoaren arloko informazio- eta banaketa-unitateak kudeatzea. Gestionar unidades de información y distribución turísticas.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Jatetxe arloan segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betez jardutea. Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	Frogatu - Demostrada
	UC1055_3 Bidaia konbinatuak, txangoak eta turismo-lekualdatzeak egitea. Operar viajes combinados, excursiones y traslados en turismo.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1056_3 Ekitaldiak egitean ostalaritza- eta turismo-zerbitzuak kudeatzea. Gestionar servicios de hostelería y turismo en la realización de eventos.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1064_3 Jatetxe-arloko hornikuntza-prozesuak kudeatzea. Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.	Frogatu - Demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaita Resultado
	UC1098_3 Jatetxe-arloko zerbitzu-prozesuak definitzea eta planifikatzea. Definir y planificar procesos de servicio en restauración.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1103_3 Jatetxe-arloko zerbitzu-prozesuak gainbegiratzea eta garatzea. Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1104_3 Jatetxe-arloko zerbitzu-sailak kudeatzea eta zuzentzea. Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2280_3 Eskaintza gastronomikoak diseinatzea: menuak, kartak edo antzekoak. Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.	Frogatu - Demostrada
	UC2281_3 Sukaldaritzako produkzio-unitateak kudeatzea. Gestionar unidades de producción culinaria.	Frogatu - Demostrada
	UC2282_3 Establezimenduaren eskaintza gastronomikoa osatzen duten platerren elaborazio- eta aurkezpen-prozesuak zuzentzea. Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento.	Frogatu - Demostrada
	UC2283_3 Ostalaritza-jardueretan lan-arriskuen prebentzioa eta higieena, elikagai-segurtasuna eta ingurumen-babesa bermatzea. Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.	Frogatu - Demostrada
	UC2301_3 Ardoei eta beste edari batzuei buruz aholkatzea. Asesorar sobre vinos y otras bebidas.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2567_3 Turismoko produktuen salmenta eta garapen ekonomiko-administratiboa kudeatzea bidaia-agentzian. Gestionar la venta y desarrollo económico-administrativo de productos turísticos en agencia de viajes.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC9996_2 Lanbide-eremuan ingeleza ez den atzerriko bigarren hizkuntza batean komunikatzea oinarritzko erabiltzailearen mailan (a2), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional	Frogatu gabe - No demostrada
	UC9998_2 Lanbide-eremuan ingelesez komunikatzea oinarritzko erabiltzailearen mailan (a2), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional	Frogatu gabe - No demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	<p>UC9999_3</p> <p>Lanbide-eremuan ingelesez komunikatzea erabiltzailearen independentearen mailan (b1), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera</p> <p>Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (b1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional</p>	Frogatu gabe - No demostrada

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

<p align="center">LANBIDE ARLOA: Ostalaritza eta Turismoa FAMILIA PROFESIONAL: Hostelería y Turismo</p>	
<p>Lanbide-kualifikazioa - Titulua:(T)Sukaldaritzako eta gastronomiako teknikaria</p>	<p>Cualificación Profesional - Título:(T)Técnico en cocina y gastronomía</p>

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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaizta Resultado
13342235G	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatu - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatu - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatu - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatu - Demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatu - Demostrada
14267021Y	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea. Realizar operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería.	Frogatu - 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 - 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 - Demostrada
14608880Q	UC0259_2 Eskaintza gastronomikoak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea. Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.	Frogatu - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea. Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.	Frogatu - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta oinarritzko platerak prestatzea. Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.	Frogatu - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzetako platerik garrantzitsuenak prestatzea eta aurkeztea. Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.	Frogatu - Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea. Realizar operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería.	Frogatu - 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 - 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 - Demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaita Resultado
	UC0711_2 Jatetxe arloan segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betez jardutea. Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	Frogatu - Demostrada
15252801Y	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatu - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatu - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatu - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatu - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatu - Demostrada
15390615G	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatu - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatu - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatu - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatu - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatu - Demostrada
16057728W	UC0259_2 Eskaintza gastronomikoak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea. Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.	Frogatu - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea. Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.	Frogatu - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta oinarritzko platerak prestatzea. Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzetako platerik garrantzitsuenak prestatzea eta aurkeztea. Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea. Realizar operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería.	Frogatu gabe - 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 gabe - 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 gabe - No demostrada
	UC0711_2 Jatetxe arloan segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betez jardutea. Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	Frogatu - Demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
30598615J	UC0259_2 Eskaintza gastronomikoak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea. Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.	Frogatu - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea. Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.	Frogatu - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta oinarritzko platerak prestatzea. Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.	Frogatu - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzetako platerik garrantzitsuenak prestatzea eta aurkeztea. Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.	Frogatu - Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea. Realizar operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería.	Frogatu - 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 - 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 - Demostrada
	UC0711_2 Jatetxe arloan segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betez jardutea. Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	Frogatu - Demostrada
30629532H	UC0259_2 Eskaintza gastronomikoak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea. Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.	Frogatu - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea. Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.	Frogatu - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta oinarritzko platerak prestatzea. Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.	Frogatu - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzetako platerik garrantzitsuenak prestatzea eta aurkeztea. Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.	Frogatu - Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak elaboratzeko	Frogatu - Demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	eragiketak egitea. Realizar operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería.	
	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 - 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 - Demostrada
	UC0711_2 Jatetxe arloan segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betez jardutea. Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	Frogatu - Demostrada
30632837B	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 - Demostrada
44161150T	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatu - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatu - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatu - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatu - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatu - Demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaiza Resultado
	Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	
44570053D	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatu - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatu - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatu - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatu - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatu - Demostrada
44979663N	UC0259_2 Eskaintza gastronomikoak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea. Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.	Frogatu - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea. Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.	Frogatu - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta oinarritzko platerak prestatzea. Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.	Frogatu - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzetako platerik garrantzitsuenak prestatzea eta aurkeztea. Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.	Frogatu - Demostrada



IVAF·EIEI

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

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. Realizar operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería.	Frogatu - 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 - 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 - Demostrada
	UC0711_2 Jatetxe arloan segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betez jardutea. Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	Frogatu - Demostrada
72473937V	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatu - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatu - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatu - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatu - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatu - Demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaita Resultado
73217609F	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatu - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatu - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatu - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatu - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatu - Demostrada
78891445L	UC0259_2 Eskaintza gastronomikoak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea. Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.	Frogatu - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea. Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.	Frogatu - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta oinarritzko platerak prestatzea. Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.	Frogatu - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzetako platerik garrantzitsuenak prestatzea eta aurkeztea. Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.	Frogatu - Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea.	Frogatu - Demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	Realizar operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería.	
	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 - 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 - Demostrada
	UC0711_2 Jatetxe arloan segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betez jardutea. Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	Frogatu - Demostrada
79233951D	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatu - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatu - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu - Demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatu - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatu - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatu - Demostrada
Y2527286Z	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatu - Demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaiza Resultado
	Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatu - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatu - Demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatu - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatu - Demostrada

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

<p align="center">LANBIDE ARLOA: Ostalaritza eta Turismoa FAMILIA PROFESIONAL: Hostelería y Turismo</p>	
<p>Lanbide-kualifikazioa - Titulua:(T)Jatetxe arloko zerbitzuetako teknikaria</p>	<p>Cualificación Profesional - Título:(T)Técnico en servicios en restauración</p>

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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaizta Resultado
15985435K	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatu - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatu - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatu - Demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	
	UC1048_2 Ardoak zerbitzatzea eta horiei buruzko oinarritzko informazioa ematea. Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.	Frogatu - Demostrada
	UC1054_2 Jatetxe arloan mota guztietako zerbitzu bereziak antolatzea. Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.	Frogatu - Demostrada
	UC2298_2 Elikagaiak eta edariak barran eta mahaian zerbitzatzeko prozesua garatzea. Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.	Frogatu - Demostrada
	UC2299_2 Ardoa ez den beste edariak prestatzea eta zerbitzatzeta. Preparar y servir bebidas distintas a vinos.	Frogatu - Demostrada
	UC2300_2 Sukaldaritza-elaborazio errazak egitea eta platerak bezeroen aurrean prestatzea. Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente.	Frogatu - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatu gabe - No demostrada
	UC9998_2 Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional	Frogatu gabe - No demostrada
44570053D	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatu - Demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatu - Demostrada
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatu - Demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu - Demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatu - Demostrada
	UC1048_2 Ardoak zerbitzatzea eta horiei buruzko oinarritzko informazioa ematea. Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.	Frogatu - Demostrada
	UC1054_2 Jatetxe arloan mota guztietako zerbitzu bereziak antolatzea. Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2298_2 Elikagaiak eta edariak barran eta mahaian zerbitzatzeko prozesua garatzea. Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.	Frogatu - Demostrada
	UC2299_2 Ardoa ez den beste edariak prestatzea eta zerbitzatzeta. Preparar y servir bebidas distintas a vinos.	Frogatu - Demostrada
	UC2300_2 Sukaldaritza-elaborazio errazak egitea eta platerak bezeroen aurrean prestatzea. Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente.	Frogatu - Demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatu - Demostrada
	UC9998_2 Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional	Frogatu - Demostrada
72452324R	UC0259_2 Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina Desarrollar operaciones de definición de ofertas gastronómicas, aprovisionamiento externo y control de consumos en cocina	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0260_2 Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina Desarrollar operaciones de preelaboración y conservación de materias primas en cocina	Frogatu gabe - No demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0306_2 Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración de masas, cremas, rellenos y otros productos base en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0709_2 Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería Desarrollar operaciones de definición de productos, aprovisionamiento y control de consumos en pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0710_2 Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería Desarrollar operaciones de elaboración y presentación de productos de pastelería/repostería	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatu - Demostrada
	UC1048_2 Ardoak zerbitzatzea eta horiei buruzko oinarritzko informazioa ematea. Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1054_2 Jatetxe arloan mota guztietako zerbitzu bereziak antolatzea. Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2298_2 Elikagaiak eta edariak barran eta mahaian zerbitzatzeko prozesua garatzea. Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.	Frogatu - Demostrada
	UC2299_2 Ardoa ez den beste edariak prestatzea eta zerbitzatzeta. Preparar y servir bebidas distintas a vinos.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2300_2 Sukaldaritza-elaborazio errazak egitea eta platerak bezeroen aurrean prestatzea. Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2816_2 Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina Desarrollar técnicas culinarias y presentación de ofertas gastronómicas en cocina	Frogatu gabe - No demostrada
	UC9998_2 Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional	Frogatu gabe - No demostrada
72495187S	UC0259_2 Eskaintza gastronomikoak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea. Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.	Frogatu - Demostrada



IVAF·EIEI

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

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.	Frogatu - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta oinarritzko platerak prestatzea. Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzetako platerik garrantzitsuenak prestatzea eta aurkeztea. Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.	Frogatu - Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea. Realizar operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería.	Frogatu gabe - 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 gabe - 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 gabe - No demostrada
	UC0711_2 Jatetxe arloan segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betez jardutea. Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	Frogatu - Demostrada
	UC1048_2 Ardoak zerbitzatzea eta horiei buruzko oinarritzko informazioa ematea. Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.	Frogatu - Demostrada
	UC1054_2 Jatetxe arloan mota guztietako zerbitzu bereziak antolatzea. Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2298_2 Elikagaiak eta edariak barran eta mahaian zerbitzatzeko prozesua garatzea. Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.	Frogatu - Demostrada
	UC2299_2 Ardoa ez den beste edariak prestatzea eta zerbitzatzeko. Preparar y servir bebidas distintas a vinos.	Frogatu - Demostrada
	UC2300_2 Sukaldaritzako elaborazio errazak egitea eta platerak bezeroen aurrean prestatzea. Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente.	Frogatu - Demostrada
	UC9998_2 Lanbide-eremuan ingelesez komunikatzea oinarritzko erabilitzaileen mailan (a2), Hizkuntzen Europako	Frogatu - Demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaiza Resultado
	Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera 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	
72498401D	UC0259_2 Eskaintza gastronomikoak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea. Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.	Frogatu - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea. Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.	Frogatu - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta oinarritzko platerak prestatzea. Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.	Frogatu - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzetako platerik garrantzitsuenak prestatzea eta aurkeztea. Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreka, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea. Realizar operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería.	Frogatu gabe - 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 gabe - 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 gabe - No demostrada
	UC0711_2 Jatetxe arloan segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betez jardutea. Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	Frogatu - Demostrada
	UC1048_2 Ardoak zerbitzatzea eta horiei buruzko oinarritzko informazioa ematea. Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1054_2 Jatetxe arloan mota guztietako zerbitzu bereziak antolatzea. Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2298_2 Elikagaia eta edariak barran eta mahaian zerbitzatzeko prozesua garatzea. Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.	Frogatu - Demostrada



IVAF-EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC2299_2 Ardoa ez den beste edariak prestatzea eta zerbitzatzea. Preparar y servir bebidas distintas a vinos.	Frogatu - Demostrada
	UC2300_2 Sukaldaritzza-elaborazio errazak egitea eta platerak bezeroen aurrean prestatzea. Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente.	Frogatu - 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 - Demostrada
73037775X	UC0259_2 Eskaintza gastronomikoak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea. Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.	Frogatu - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea. Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugari oinarritzko elaborazioak eta oinarritzko platerak prestatzea. Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzetako platerik garrantzitsuenak prestatzea eta aurkeztea. Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.	Frogatu - Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugari oinarritzko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea. Realizar operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería y repostería.	Frogatu gabe - 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 gabe - 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 gabe - No demostrada
	UC0711_2 Jatetxe arloan segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betetz jardutea. Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.	Frogatu - Demostrada
	UC1048_2 Ardoak zerbitzatzea eta horiei buruzko oinarritzko informazioa ematea. Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.	Frogatu - Demostrada



IVAF·EIEI

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

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.	Frogatu - Demostrada
	UC2298_2 Elikagaiak eta edariak barran eta mahaian zerbitzatzeko prozesua garatzea. Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.	Frogatu - Demostrada
	UC2299_2 Ardoa ez den beste edariak prestatzea eta zerbitzatzzea. Preparar y servir bebidas distintas a vinos.	Frogatu - Demostrada
	UC2300_2 Sukaldaritza-elaborazio errazak egitea eta platerak bezeroen aurrean prestatzea. Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente.	Frogatu - 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 - Demostrada



IVAF·EIEI

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

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

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

Lanbide-kualifikazioa - Titulua:(T)Turismo-gidaritzako, -informazioko eta -laguntzako goi-mailako teknikaria
Cualificación Profesional - Título:(T)Técnico superior en guía, información y asistencias turísticas

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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaiza Resultado
30661128N	UC0268_3 Turismoaren arloko informazio- eta banaketa-unitateak kudeatzea. Gestionar unidades de información y distribución turísticas.	Frogatu - Demostrada
	UC0272_2 Asistir como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia Asistir como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia	Frogatu - Demostrada
	UC1055_3 Bidaia konbinatuak, txangoak eta turismo-lekualdatzeak egitea. Operar viajes combinados, excursiones y traslados en turismo.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1056_3 Ekitaldiak egitean ostalaritza- eta turismo-zerbitzuak kudeatzea. Gestionar servicios de hostelería y turismo en la realización de eventos.	Frogatu - Demostrada
	UC1074_3 Turismo-informazioa kudeatzea. Gestionar información turística.	Frogatu - Demostrada
	UC1075_3 Tokiko turismo-zerbitzuak eta -produktuak sortzea, sustatzea eta kudeatzea. Crear, promocionar y gestionar servicios y productos turísticos locales.	Frogatu - Demostrada
	UC1091_3 Animazio turistikoko sailak kudeatzea. Gestionar departamentos de animación turística.	Frogatu gabe - No demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC1092_3 Animazio turistikoko proiektuak diseinatzea, sustatzea eta ebaluatzea. Diseñar, promocionar y evaluar proyectos de animación turística.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1093_3 Aisialdiko egoeretan, taldeak sortzea eta dinamizatzea. Crear y dinamizar grupos en situaciones de ocio.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1094_3 Animazio turistikoko jolas-jarduerak eta olgetazko jarduera fisikoak antolatu eta garatu. Organizar y desarrollar actividades lúdicas y físico-recreativas en animación turística.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1095_3 Animazio turistikorako eta olgetarako kultura-jarduerak antolatu eta garatu. Organizar y desarrollar actividades culturales con fines de animación turística y recreativa.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1096_3 Gau-jaialdiak eta ikuskizunak antolatu eta garatu, animazioa helburu hartuta. Organizar y desarrollar veladas y espectáculos con fines de animación.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1209_1 Realizar operaciones auxiliares con tecnologías de la información y la comunicación Realizar operaciones auxiliares con tecnologías de la información y la comunicación	Frogatu - Demostrada
	UC2567_3 Turismoko produktuen salmenta eta garapen ekonomiko-administratiboa kudeatzea bidaia-agentzian. Gestionar la venta y desarrollo económico-administrativo de productos turísticos en agencia de viajes.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2579_3 Gidaritza-, akonpainamendu- eta laguntza-zerbitzuak ematea turistei hiri-inguruneetako ondareari eta kultura-intereseko ondasunei zabalkundea emateko jardueretan. Prestar servicios de guía, acompañamiento y asistencia en actividades vinculadas a la divulgación del patrimonio y Bienes de Interés Cultural en entornos urbanos a turistas.	Frogatu - Demostrada
	UC2580_3 Gidaritza-, akonpainamendu- eta laguntza-zerbitzuak ematea turistei parke, lorategi eta hiri-ingurune naturaletako ondareari eta natura-intereseko ondasunei zabalkundea emateko jardueretan. Prestar servicios de guía, acompañamiento y asistencia en actividades vinculadas a la divulgación del patrimonio y bienes de interés natural en parques, jardines y entornos naturales urbanos a turistas.	Frogatu - Demostrada
	UC9996_2 Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional	Frogatu - Demostrada
	UC9998_2 Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para	Frogatu - Demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	las lenguas, en el ámbito profesional	



IVAF·EIEI

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

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

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

Lanbide-kualifikazioa - Titulua:(T)Jatetxe arloko zerbitzuen zuzendaritzako goi-mailako teknikaria

Cualificación Profesional - Título:(T)Técnico superior en dirección de servicios de restauración

659/2023 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 Real Decreto 659/2023 y la Resolución del 23 de noviembre de 2021 (BOPV del 10 de diciembre de 2021).

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaiza Resultado
72472211Q	UC0268_3 Turismoaren arloko informazio- eta banaketa-unitateak kudeatzea. Gestionar unidades de información y distribución turísticas.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC0711_2 Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección medioambiental en hostelería	Frogatu - Demostrada
	UC1048_2 Ardoak zerbitzatzea eta horiei buruzko oinarritzko informazioa ematea. Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1054_2 Jatetxe arloan mota guztietako zerbitzu bereziak antolatzea. Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1055_3 Bidaia konbinatuak, txangoak eta turismo-lekualdatzeak egitea. Operar viajes combinados, excursiones y traslados en turismo.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1056_3 Ekitaldiak egitean ostalaritza- eta turismo-zerbitzuak kudeatzea. Gestionar servicios de hostelería y turismo en la realización de eventos.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1064_3 Jatetxe-arloko hornikuntza-prozesuak kudeatzea. Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración.	Frogatu - Demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC1091_3 Animazio turistikoko sailak kudeatzea. Gestionar departamentos de animación turística.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1092_3 Animazio turistikoko proiektuak diseinatzea, sustatzea eta ebaluatzea. Diseñar, promocionar y evaluar proyectos de animación turística.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1093_3 Aisialdiko egoeretan, taldeak sortzea eta dinamizatzea. Crear y dinamizar grupos en situaciones de ocio.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1094_3 Animazio turistikoko jolas-jarduerak eta olgetazko jarduera fisikoak antolatu eta garatu. Organizar y desarrollar actividades lúdicas y físico-recreativas en animación turística.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1095_3 Animazio turistikorako eta olgetarako kultura-jarduerak antolatu eta garatu. Organizar y desarrollar actividades culturales con fines de animación turística y recreativa.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1096_3 Gau-jaialdiak eta ikuskizunak antolatu eta garatu, animazioa helburu hartuta. Organizar y desarrollar veladas y espectáculos con fines de animación.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1098_3 Jatetxe-arloko zerbitzu-prozesuak definitzea eta planifikatzea. Definir y planificar procesos de servicio en restauración.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1103_3 Jatetxe-arloko zerbitzu-prozesuak gainbegiratzea eta garatzea. Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1104_3 Jatetxe-arloko zerbitzu-sailak kudeatzea eta zuzentzea. Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1106_3 Jatetxe-arloko establezimenduetako edo delicatessen produktuak merkaturatzen diharduten establezimenduetako ardoak eta bestelako edariak dastatzea. Catar vinos y otras bebidas propias de establecimientos de restauración y/o dedicados al comercio de productos delicatessen.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1107_3 Jatetxe-arloko establezimenduetako edo delicatessen produktuak merkaturatzen diharduten establezimenduetako ardoak eta bestelako berezko edarien eskaintzak diseinatzea. Diseñar ofertas de vinos y de otras bebidas propias de establecimientos de restauración y/o dedicados al comercio de productos delicatessen.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1108_3 Sommelier-lanetako berezko produktu hautatuen analisi sentoriala egitea eta produktu horien eskaintzak diseinatzea.	Frogatu gabe - No demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	Realizar análisis sensorial de productos selectos propios de sumillería y diseñar sus ofertas.	
	UC1109_3 Jatetxe-arloko ardoetarako kontserbazio- eta heltze-upeltegien funtzionamendua kudeatzea eta horiek abian jartzeko aholkuak ematea. Gestionar el funcionamiento de bodegas de conservación y maduración de vinos para restauración y asesorar en su puesta en marcha.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC1110_3 Ardoetan eta beste edari batzuetan espezializatutako zerbitzuen prozesuak egitea. Realizar los procesos de servicio especializado de vinos y de otras bebidas.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2280_3 Eskaintza gastronomikoak diseinatzea: menuak, kartak edo antzekoak. Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2281_3 Sukaldaritzako produkzio-unitateak kudeatzea. Gestionar unidades de producción culinaria.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2282_3 Establezimenduaren eskaintza gastronomikoa osatzen duten platerren elaborazio- eta aurkezpen-prozesuak zuzentzea. Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2283_3 Ostalaritza-jardueretan lan-arriskuen prebentzioa eta higiea, elikagai-segurtasuna eta ingurumen-babesa bermatzea. Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.	Frogatu - Demostrada
	UC2298_2 Elikagaiak eta edariak barran eta mahaian zerbitzatzeko prozesua garatzea. Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.	Frogatu - Demostrada
	UC2299_2 Ardoa ez den beste edariak prestatzea eta zerbitzatzeko. Preparar y servir bebidas distintas a vinos.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2300_2 Sukaldaritza-elaborazio errazak egitea eta platerak bezeroen aurrean prestatzea. Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2301_3 Ardoei eta beste edari batzuei buruz aholkatzea. Asesorar sobre vinos y otras bebidas.	Frogatu gabe - No demostrada
	UC2567_3 Turismoko produktuen salmenta eta garapen ekonomiko-administratiboa kudeatzea bidaia-agentzian. Gestionar la venta y desarrollo económico-administrativo de productos turísticos en agencia de viajes.	Frogatu gabe - No demostrada



IVAF·EIEI

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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC9996_2 Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional	Frogatu gabe - No demostrada
	UC9997_3 Lanbide-eremuan ingelesa ez den atzerriko bigarren hizkuntza batean komunikatzea erabiltzaile independentearen mailan (b1), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera 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 gabe - No demostrada
	UC9998_2 Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (a2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional	Frogatu gabe - No demostrada
	UC9999_3 Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (b1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (b1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional	Frogatu gabe - No demostrada



IVAF·EIEI

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

Akta osatzen dute hauek: 35 orri, eta barnean hartzen du 28 hautagaiak, honekin hasita: 11072873Y eta amaitzeko: 72472211Q

La presente acta está formada por 35 hojas, y comprende 28 candidatos/as empezando por: 11072873Y y acabando con: 72472211Q

Vitoria-Gasteizen, 2025(e)ko Abenduaren 17(e)(a)n

En Vitoria-Gasteiz, a 17 de Diciembre de 2025

Presidente-a-El/la presidente/a

16054322T

Idazkaria-El/la secretario/a

78885985X

Batzorkidea-Vocal

44173264Q