

## EBALUAZIO-BATZORDEAREN BEHIN-BEHINEKO AKTA - ACTA PROVISIONAL 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 ebaluatzeko eta egiaztatzeko eraturako Ebaluazio Batzordearen akta. - Acta de la Comisión de Evaluación constituida para la evaluación y acreditación de las competencias profesionales adquiridas según el RD 1224/2009 y la Resolución del 23 de noviembre de 2021 (BOPV del 10 de diciembre de 2021).

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaita Resultado
14587430W	UC0027_2 <b>Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegitratzeko eta horien aurretiazko tratamenduak egiteko eragiketak egitea eta gidatzea</b> 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 <b>Landare-kontserben produkzio-prozesuan esku hartzen duten lehengaiak eta gai osagarriak hartzea, kontrolatzea eta baloratzea, eta amaitutako produktuak biltegitratzea eta bidaltzea</b> 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 <b>Lehengaiak prestatzea, ondoren elaboratzeko eta tratatzeko, betiere beharrezko kalitatea, higieena eta segurtasuna bermatuz</b> Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0293_2 <b>Landare-kontserbak, zukuak eta plater kozinatutako dosifikatzeko, betetzeko eta ixteko eragiketak egitea, eta eskutatutako kalitatea ziurtatzen duten prozedurak eta arauak jarraitzen diren egiaztatzea</b> 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 <b>Amaierako kontserbazio-tratamenduen aplikazioa gidatzea, eskatzen diren kalitate eta higieeneko zehaztapenei jarraituz</b> Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0295_2 <b>Haragi-lehengaiak eta -gai osagarriak hartzeko, biltegitratzeko eta haragi-piezak eta -produktuak bidaltzeko prozesuak kontrolatzea</b> 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 <b>Haragia merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, betiere trazabilitatea bermatuz</b> Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0297_2 <b>Haragi-prestakin freskoak elaboratzea eta saltzea, merkaturatzeko garaian elikagaien gehieneko kalitatea eta segurtasuna bermatzeko baldintzetan</b> 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

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

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

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaitza Resultado
	<b>UC0297_2</b> 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	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0298_2</b> Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higieena mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0302_2</b> 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	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0303_2</b> 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	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0304_2</b> Esnekiak ontziratzeko eta egokitzeko eragiketak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0315_2</b> 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	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0316_2</b> 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	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0317_2</b> 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	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0318_2</b> Arrantzaren ondoriozko produktuen kontserbak, erdikontserbak eta gazituak elaboratzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko arauari jarraituz Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0319_2</b> Arraina edo itsaskia oinarri duten oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatua edo aurrekozinatua 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	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
16079911J	<b>UC0027_2</b> 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	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0291_2</b> 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	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0292_2</b> 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	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0293_2</b> Landare-kontserbak, zukuak eta plater kozinatua 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	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0294_2</b> 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	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0295_2</b> 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	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaita Resultado
	<b>UC0296_2</b> Haragia merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, betiere trazabilitatea bermatuz Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0297_2</b> 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	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0298_2</b> Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higieena mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0302_2</b> 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	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0303_2</b> 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	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0304_2</b> Esnekiak ontziratze edo egokitzeko eragiketak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0315_2</b> Arrain- eta itsaski-lehengaiak hartzeko eta biltegitzeko edo arrain eta itsaskien pieza eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0316_2</b> 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	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0317_2</b> 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	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0318_2</b> 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	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0319_2</b> Arraina edo itsaskia oinarri duten orek, pastak, izoztuak eta plater kozinatua edo aurrekozinatua 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	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
20178332H	<b>UC0027_2</b> Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegitzeko edo 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	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0291_2</b> Landare-kontserben produkzio-prozesuan esku hartzen duten lehengaiak eta gai osagarriak hartzea, kontrolatzea eta baloratzea, eta amaitutako produktuak biltegitzea 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	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0292_2</b> Lehengaiak prestatzea, ondoren elaboratzeko edo 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	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0293_2</b> Landare-kontserbak, zukuak eta plater kozinatua dosifikatzeko, betetzeko edo 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	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0294_2</b> 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	<b>Frogatua</b> - Demostrada

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaitza Resultado
	<b>UC0295_2</b> Haragi-lehengaiak eta -gai osagarriak hartzeko, biltegitartzeko 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
	<b>UC0296_2</b> 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
	<b>UC0297_2</b> 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
	<b>UC0298_2</b> Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higiena mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No Demostrada
	<b>UC0302_2</b> 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
	<b>UC0303_2</b> 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
	<b>UC0304_2</b> Esnekiak ontziratzeko eta egokitzeko eragiketak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos	Frogatu gabea - No Demostrada
	<b>UC0315_2</b> Arrain- eta itsaski-lehengaiak hartzeko eta biltegitartzeko 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
	<b>UC0316_2</b> 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
	<b>UC0317_2</b> 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
	<b>UC0318_2</b> Arrantzaren ondoriozko produktuen kontserbak, erdikontserbak eta gazituak elaboratzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko araei jarraituz Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	<b>UC0319_2</b> Arraina edo itsaskia oinarri duten oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatuek edo aurrekozinatuek 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
22747065L	<b>UC0027_2</b> Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegitartzeko 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
	<b>UC0291_2</b> Landare-kontserben produkzio-prozesuan esku hartzen duten lehengaiak eta gai osagarriak hartzea, kontrolatzea eta baloratzea, eta amaitutako produktuak biltegitartzeko 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
	<b>UC0292_2</b> Lehengaiak prestatzea, ondoren elaboratzeko eta tratatzeko, betiere beharrezko kalitatea, higiena eta segurtasuna bermatuz Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias	Frogatua - Demostrada
	<b>UC0293_2</b> 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

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

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

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

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

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

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

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL



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

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

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

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

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

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

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

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaitza Resultado
	<b>UC0319_2</b> Arraina edo itsaskia oinarri duten oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatutako edo aurrekozinatutako elaboretzea, 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	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
45679924S	<b>UC0027_2</b> 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	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0291_2</b> 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	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0292_2</b> Lehengaiak prestatzea, ondoren elaboretzeko 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	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0293_2</b> Landare-kontserbak, zukuak eta plater kozinatutako 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	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0294_2</b> 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	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0295_2</b> 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	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0296_2</b> Haragia merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, betiere trazabilitatea bermatuz Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0297_2</b> Haragi-prestakin freskoak elaboretzea 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	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0298_2</b> Industriako haragi-produktuak elaboretzea, eskatzen diren kalitatea eta higieena mantentuz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0302_2</b> Kontsumoko esneak, esne lurrunduak, hauts-esneak, esne kondentsatuak, esnegaina, gurina, izozkiak eta antzekoak elaboretzeko 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	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0303_2</b> Esne-postreak, jogurtak eta esne hartituek elaboretzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0304_2</b> Esnekiak ontziratze eta egokitzeko eragiketak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0315_2</b> 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	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0316_2</b> 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	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0317_2</b> Arrain eta itsaskiak eta arrantzaren ondoriozko elaboretu 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	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	<b>UC0318_2</b> 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	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0319_2</b> Arraina edo itsaskia oinarri duten oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatua edo aurrekozinatua 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	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
45819270G	<b>UC0027_2</b> 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	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0291_2</b> 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	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0292_2</b> 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	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0293_2</b> Landare-kontserbak, zukuak eta plater kozinatua dosifikatzeko, betetzeko eta itzeko 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	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0294_2</b> 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	<b>Frogatua</b> - Demostrada
	<b>UC0295_2</b> 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	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0296_2</b> Haragia merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, betiere trazabilitatea bermatuz Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0297_2</b> 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	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0298_2</b> Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higieena mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0302_2</b> 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	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0303_2</b> Esne-postreak, jogurtak eta esne hartitua elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0304_2</b> Esnekiak ontziratze eta egokitzeko eragiketak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0315_2</b> 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	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0316_2</b> 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	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada
	<b>UC0317_2</b> Arrain eta itsaskiak eta arrantzaren ondoriozko elaboratu freskoak prestatzea eta bidaltzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko beharrezko baldintzei eutsiz	<b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

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

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	<b>UC0317_2</b> 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
	<b>UC0318_2</b> Arrantzaren ondoriozko produktuen kontserbak, erdikontserbak eta gazituak elaboratzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko araei jarraituz Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	<b>UC0319_2</b> Arraina edo itsaskia oinarri duten oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatua edo aurrekozinatua 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
7888247H	<b>UC0027_2</b> Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegitzeko 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
	<b>UC0291_2</b> Landare-kontserben produkzio-prozesuan esku hartzen duten lehengaiak eta gai osagarriak hartzea, kontrolatzea eta baloratzea, eta amaitutako produktuak biltegitzea 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
	<b>UC0292_2</b> Lehengaiak prestatzea, ondoren elaboratzeko eta tratatzeko, betiere beharrezko kalitatea, higiena eta segurtasuna bermatuz Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias	Frogatua - Demostrada
	<b>UC0293_2</b> Landare-kontserbak, zukuak eta plater kozinatua dosifikatzeko, betetzeko eta itxeko eragiketak egitea, eta eskutatutako 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
	<b>UC0294_2</b> 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
	<b>UC0295_2</b> Haragi-lehengaiak eta -gai osagarriak hartzeko, biltegitzeko 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
	<b>UC0296_2</b> 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
	<b>UC0297_2</b> 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
	<b>UC0298_2</b> Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higiena mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No Demostrada
	<b>UC0302_2</b> 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
	<b>UC0303_2</b> Esne-postreak, jogurtak eta esne hartitua elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas	Frogatu gabea - No Demostrada
	<b>UC0304_2</b> Esnekiak ontziratze eta egokitzeko eragiketak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos	Frogatu gabea - No Demostrada
	<b>UC0315_2</b> Arrain- eta itsaski-lehengaiak hartzeko eta biltegitzeko 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

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL



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

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

**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 17(e)a(n)**

En Vitoria-Gasteiz, a 17 de Marzo de 2023

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

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

72253226Z

**Batzordekideak**-Vocales

**BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL**