

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

| LANBIDE ARLOA: Ostalaritza Eta Turismoa<br>FAMILIA PROFESIONAL: Hosteleria Y Turismo                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lanbide-kualifikazioa - Titulua:(T)Turismo Gidaritza, Informazioa eta Laguntzako goi-mailako teknikari titulua<br>Cualificación Profesional - Título:(T)Título de Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas |

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

| N.A.N.<br>D.N.I. | Gaitasun Unitateak<br>Unidades de Competencia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Emaita<br>Resultado           |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 15975676Z        | UC1055_3 Bidaia konbinatuak, txangoak eta joan-etorriak lantzea eta gauzatzea<br>Elaborar y operar viajes combinados, excursiones y traslados                                                                                                                                                                                                                                                                   | Frogatu gabea - No Demostrada |
|                  | UC1056_3 Ekitaldiak kudeatzea<br>Gestionar eventos                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Frogatu gabea - No Demostrada |
|                  | UC1069_3 Jarduera-eremuan dauden eta kulturaren aldetik interesgarriak diren ondare eta ondasunak interpretatu turistentzat eta bisitarientzat<br>Interpretar el patrimonio y bienes de interés cultural del ámbito de actuación a turistas y visitantes                                                                                                                                                        | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC1070_3 Jarduera-eremuan dauden natura-guneak eta naturaren aldetik interesgarriak diren beste ondasun batzuk interpretatu turistentzat eta bisitarientzat<br>Interpretar espacios naturales y otros bienes de interés natural del ámbito de actuación a turistas y visitantes                                                                                                                                 | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC1071_3 Turistei eta bisitariari laguntzeko zerbitzuak eman eta ibilbide turistikoak diseinatu<br>Prestar servicios de acompañamiento y asistencia a turistas y visitantes y diseñar itinerarios turísticos                                                                                                                                                                                                    | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC9997_3 Ingelesa ez den atzerriko bigarren hizkuntza batean komunikatzea, erabiltzaile independentearen mailarekin (B1), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan.<br>Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional. | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC9998_2 Ingelesez komunikatzea oinarritzko erabiltzaile-mailarekin (A2), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan.<br>Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (A2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.                                                                                           | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC9999_3 Ingelesez komunikatzea erabiltzaile independentearen mailarekin (B1), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan.<br>Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.                                                                               | Frogatua - Demostrada         |

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

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

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

**Lanbide-kualifikazioa - Titulua:(T)Bidaia Agentzia eta Ospakizunen Kudeaketako goi-mailako teknikari titulua**  
**Cualificación Profesional - Título:(T)Título de Técnico Superior en Agencias de Viajes y Gestión de Eventos**

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

| <b>N.A.N.</b><br><b>D.N.I.</b> | <b>Gaitasun Unitateak</b><br><b>Unidades de Competencia</b>                                                                                                                                                                                                                            | <b>Emaita</b><br><b>Resultado</b> |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 14259138N                      | <b>UC0266_3 Turismo-zerbitzuak eta bidaia saltzea</b><br>Vender servicios turísticos y viajes                                                                                                                                                                                          | <b>Frogatua</b> - Demostrada      |
|                                | <b>UC0267_2 Bidaia-agentzietako kudeaketa ekonomikoa eta administratiboa garatzea</b><br>Desarrollar la gestión económico-administrativa de agencias de viajes                                                                                                                         | <b>Frogatua</b> - Demostrada      |
|                                | <b>UC0268_3 Turismoaren arloko informazio- eta banaketa-unitateak kudeatzea</b><br>Gestionar unidades de información y distribución de oferta turística                                                                                                                                | <b>Frogatua</b> - Demostrada      |
|                                | <b>UC1055_3 Bidaia konbinatuak, txangoak eta joan-etorriak lantzea eta gauzatzea</b><br>Elaborar y operar viajes combinados, excursiones y traslados                                                                                                                                   | <b>Frogatua</b> - Demostrada      |
|                                | <b>UC1056_3 Ekitaldiak kudeatzea</b><br>Gestionar eventos                                                                                                                                                                                                                              | <b>Frogatua</b> - Demostrada      |
|                                | <b>UC1069_3 Jarduera-eremuan dauden eta kulturaren aldetik interesgarriak diren ondare eta ondasunak interpretatu turistentzat eta bisitarientzat</b><br>Interpretar el patrimonio y bienes de interés cultural del ámbito de actuación a turistas y visitantes                        | <b>Frogatua</b> - Demostrada      |
|                                | <b>UC1070_3 Jarduera-eremuan dauden natura-guneak eta naturaren aldetik interesgarriak diren beste ondasun batzuk interpretatu turistentzat eta bisitarientzat</b><br>Interpretar espacios naturales y otros bienes de interés natural del ámbito de actuación a turistas y visitantes | <b>Frogatua</b> - Demostrada      |
|                                | <b>UC1071_3 Turistei eta bisitariei laguntzeko zerbitzuak eman eta ibilbide turistikoak diseinatu</b><br>Prestar servicios de acompañamiento y asistencia a turistas y visitantes y diseñar itinerarios turísticos                                                                     | <b>Frogatua</b> - Demostrada      |
|                                | <b>UC1074_3 Turismo-informazioa kudeatzea</b><br>Gestionar información turística                                                                                                                                                                                                       | <b>Frogatua</b> - Demostrada      |
|                                | <b>UC1075_3 Tokiko turismo-zerbitzuak eta -produktuak sortzea, sustatzea eta kudeatzea</b><br>Crear, promocionar y gestionar servicios y productos turísticos locales                                                                                                                  | <b>Frogatua</b> - Demostrada      |

## **BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL**

| N.A.N.<br>D.N.I. | Gaitasun Unitateak<br>Unidades de Competencia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Emitza<br>Resultado                  |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|                  | <b>UC9997_3</b><br><b>Ingelesa ez den atzerriko bigarren hizkuntza batean komunikatzea, erabiltzaile independentearen mailarekin (B1), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan.</b><br>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. | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC9998_2</b><br><b>Ingelesez komunikatzea oinarritzko erabiltzaile-mailarekin (A2), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan.</b><br>Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (A2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.                                                                                           | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

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

| LANBIDE ARLOA: Ostalaritza Eta Turismoa<br>FAMILIA PROFESIONAL: Hosteleria Y Turismo                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lanbide-kualifikazioa - Titulua:(T)Turismo-ostatuaren Kudeaketako goi-mailako teknikari titulua<br>Cualificación Profesional - Título:(T)Título de Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos |

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

| N.A.N.<br>D.N.I. | Gaitasun Unitateak<br>Unidades de Competencia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Emaiza<br>Resultado           |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 22735296A        | UC0263_3 <b>Merkataritza-ekintzak eta erreserbak egitea eta horien garapena kontrolatzea</b><br>Ejecutar y controlar el desarrollo de acciones comerciales y reservas                                                                                                                                                                                                            | Frogatu gabea - No Demostrada |
|                  | UC0264_3 <b>Harrerako berezko lanak egitea</b><br>Realizar las actividades propias de la recepción                                                                                                                                                                                                                                                                               | Frogatu gabea - No Demostrada |
|                  | UC0265_3 <b>Ostatu-erlako sailak kudeatzea</b><br>Gestionar departamentos del área de alojamiento                                                                                                                                                                                                                                                                                | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC0272_2 <b>Istripua edo larrialdi-egoera izanez gero, lehen esku-hartzaile gisa laguntzea</b><br>Asistir como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia                                                                                                                                                                                               | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC1067_3 <b>Solairu-sailaren prozesuak definitzea eta antolatzea eta bezeroari arreta eskaintzea.</b><br>Definir y organizar los procesos del departamento de pisos y prestar atención al cliente                                                                                                                                                                                | Frogatu gabea - No Demostrada |
|                  | UC1068_3 <b>Solairu-sailaren prozesuak ikuskatzea</b><br>Supervisar los procesos del departamento de pisos                                                                                                                                                                                                                                                                       | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC2277_2 <b>*Adaptar las posibilidades del establecimiento de alojamiento en el entorno rural al plan turístico local o comarcal, a su demanda y a sus planes de desarrollo</b><br>Adaptar las posibilidades del establecimiento de alojamiento en el entorno rural al plan turístico local o comarcal, a su demanda y a sus planes de desarrollo                                | Frogatu gabea - No Demostrada |
|                  | UC2278_2 <b>Landa- edo natura-ingurunean ostatu ematen duten establezimenduetako bezeroari harrera egitea, informazioa ematea eta arreta ematea.</b><br>Efectuar operaciones de acogida, información y atención al cliente en establecimientos dedicados al alojamiento en el entorno rural-natural.                                                                             | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC2279_2 <b>Landa- edo natura-ingurunean ostatu ematen duten establezimenduetako irispideak, espazioak, instalazioak eta oinarritzko dotazioak erabiltzeko baldintzetan mantentzea.</b><br>Asegurar el mantenimiento en condiciones de uso de accesos, espacios, instalaciones y de la dotación básica de establecimientos dedicados al alojamiento en el entorno rural-natural. | Frogatua - Demostrada         |

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

| N.A.N.<br>D.N.I. | Gaitasun Unitateak<br>Unidades de Competencia                                                                                                                                                                                                                                                                               | Emitza<br>Resultado          |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
|                  | <b>UC9998_2</b> Ingelesez komunikatzea oinarrizko erabiltzaile-mailarekin (A2), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan.<br>Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (A2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional. | <b>Frogatua</b> - Demostrada |

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

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

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

1224/2009 Errege Dekretuaren eta 2021eko azaroaren 23ko Ebazpenaren arabera (2021eko abenduaren 10eko EHAA) eskuratutako lanbide-gaitasunak ebaluatzeke eta egiaztatzeke eratutako 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.<br>D.N.I. | Gaitasun Unitateak<br>Unidades de Competencia                                                                                                                                                                                                                                                                                | Emaita<br>Resultado                  |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 14256770J        | UC1064_3 <b>Jatetxe-arlako hornikuntza-prozesuak kudeatzea</b><br>Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración                                                                                                                                                                                                    | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | UC1098_3 <b>Jatetxe-arlako zerbitzu-prozesuak definitzea eta planifikatzea</b><br>Definir y planificar procesos de servicio en restauración                                                                                                                                                                                  | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | UC1103_3 <b>Jatetxe-arlako zerbitzu-prozesuak ikuskatzea eta garatzea</b><br>Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración                                                                                                                                                                                   | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | UC1104_3 <b>Jatetxe-arlako zerbitzuetako sailak kudeatzea</b><br>Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración                                                                                                                                                                                               | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | UC2280_3 <b>*Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.</b><br>Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.                                                                                                                                                            | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | UC2281_3 <b>*Gestionar unidades de producción culinaria.</b><br>Gestionar unidades de producción culinaria.                                                                                                                                                                                                                  | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | UC2282_3 <b>*Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento.</b><br>Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento.                                                      | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | UC2283_3 <b>*Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.</b><br>Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.              | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | UC2301_3 <b>*Asesorar sobre vinos y otras bebidas.</b><br>Asesorar sobre vinos y otras bebidas.                                                                                                                                                                                                                              | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | UC9998_2 <b>Ingelesez komunikatzea oinarritzko erabiltzaile-mailarekin (A2), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan.</b><br>Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (A2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional. | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

| N.A.N.<br>D.N.I. | Gaitasun Unitateak<br>Unidades de Competencia |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Emaita<br>Resultado           |
|------------------|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 16017898P        | UC2301_3                                      | <b>*Asesorar sobre vinos y otras bebidas.</b><br>Asesorar sobre vinos y otras bebidas.                                                                                                                                                                                                                              | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC9998_2                                      | <b>Ingelesez komunikatzea oinarritzko erabiltzaile-mailarekin (A2), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan.</b><br>Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (A2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional. | Frogatu gabea - No Demostrada |
| 30668920F        | UC1098_3                                      | <b>Jatetxe-arioko zerbitzu-prozesuak definitzea eta planifikatzea</b><br>Definir y planificar procesos de servicio en restauración                                                                                                                                                                                  | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC1103_3                                      | <b>Jatetxe-arioko zerbitzu-prozesuak ikuskatzea eta garatzea</b><br>Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración                                                                                                                                                                                   | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC1104_3                                      | <b>Jatetxe-arioko zerbitzuetako sailak kudeatzea</b><br>Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración                                                                                                                                                                                               | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC2280_3                                      | <b>*Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.</b><br>Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.                                                                                                                                                            | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC2281_3                                      | <b>*Gestionar unidades de producción culinaria.</b><br>Gestionar unidades de producción culinaria.                                                                                                                                                                                                                  | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC2282_3                                      | <b>*Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento.</b><br>Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento.                                                      | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC2283_3                                      | <b>*Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.</b><br>Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.              | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC2301_3                                      | <b>*Asesorar sobre vinos y otras bebidas.</b><br>Asesorar sobre vinos y otras bebidas.                                                                                                                                                                                                                              | Frogatu gabea - No Demostrada |
|                  | UC9998_2                                      | <b>Ingelesez komunikatzea oinarritzko erabiltzaile-mailarekin (A2), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan.</b><br>Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (A2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional. | Frogatua - Demostrada         |
| 35771431Z        | UC1104_3                                      | <b>Jatetxe-arioko zerbitzuetako sailak kudeatzea</b><br>Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración                                                                                                                                                                                               | Frogatua - Demostrada         |
| 78901775E        | UC1064_3                                      | <b>Jatetxe-arioko hornikuntza-prozesuak kudeatzea</b><br>Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración                                                                                                                                                                                                    | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC1098_3                                      | <b>Jatetxe-arioko zerbitzu-prozesuak definitzea eta planifikatzea</b><br>Definir y planificar procesos de servicio en restauración                                                                                                                                                                                  | Frogatu gabea - No Demostrada |
|                  | UC1103_3                                      | <b>Jatetxe-arioko zerbitzu-prozesuak ikuskatzea eta garatzea</b><br>Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración                                                                                                                                                                                   | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC1104_3                                      | <b>Jatetxe-arioko zerbitzuetako sailak kudeatzea</b><br>Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración                                                                                                                                                                                               | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC2280_3                                      | <b>*Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.</b><br>Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.                                                                                                                                                            | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC2281_3                                      | <b>*Gestionar unidades de producción culinaria.</b><br>Gestionar unidades de producción culinaria.                                                                                                                                                                                                                  | Frogatua - Demostrada         |

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

| N.A.N.<br>D.N.I. | Gaitasun Unitateak<br>Unidades de Competencia                                                                                                                                                                                                                                                                                | Emaita<br>Resultado                  |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|                  | <b>UC2282_3</b> *Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento.<br>Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento.                                                      | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC2283_3</b> *Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.<br>Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.              | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC2301_3</b> *Asesorar sobre vinos y otras bebidas.<br>Asesorar sobre vinos y otras bebidas.                                                                                                                                                                                                                              | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC9998_2</b> Ingelesez komunikatzea oinarritzko erabiltzaile-mailarekin (A2), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan.<br>Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (A2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional. | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
| 78916194C        | <b>UC1064_3</b> Jatetxe-arioko hornikuntza-prozesuak kudeatzea<br>Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración                                                                                                                                                                                                    | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC1098_3</b> Jatetxe-arioko zerbitzu-prozesuak definitzea eta planifikatzea<br>Definir y planificar procesos de servicio en restauración                                                                                                                                                                                  | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC1103_3</b> Jatetxe-arioko zerbitzu-prozesuak ikuskatzea eta garatzea<br>Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración                                                                                                                                                                                   | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC1104_3</b> Jatetxe-arioko zerbitzuetako sailak kudeatzea<br>Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración                                                                                                                                                                                               | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC2280_3</b> *Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.<br>Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.                                                                                                                                                            | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC2281_3</b> *Gestionar unidades de producción culinaria.<br>Gestionar unidades de producción culinaria.                                                                                                                                                                                                                  | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC2282_3</b> *Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento.<br>Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento.                                                      | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC2283_3</b> *Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.<br>Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.              | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC2301_3</b> *Asesorar sobre vinos y otras bebidas.<br>Asesorar sobre vinos y otras bebidas.                                                                                                                                                                                                                              | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC9998_2</b> Ingelesez komunikatzea oinarritzko erabiltzaile-mailarekin (A2), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan.<br>Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (A2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional. | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

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

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

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

| N.A.N.<br>D.N.I. | Gaitasun Unitateak<br>Unidades de Competencia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Emaita<br>Resultado           |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 02643695Y        | UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea<br>Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería                                                                                                                                                                                                                                                | Frogatu gabea - No Demostrada |
|                  | UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea<br>Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería                                                                                                                                             | Frogatu gabea - No Demostrada |
|                  | UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea<br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera                                                                                                                                                                                                                  | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea<br>Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos                                                                                                                                                                                                                                 | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea<br>Preelaborar y conservar toda clase de alimentos                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC0261_2 Aplikazio ugari oinarritzko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea<br>Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales                                                                                                                                                                                                                                                              | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritza platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea<br>Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional                                                                                                                                                                                          | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegiratzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea<br>Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración | Frogatu gabea - No Demostrada |
|                  | UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugari oinarritzko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea<br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería                                                                                                                      | Frogatua - Demostrada         |

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

| N.A.N.<br>D.N.I. | Gaitasun Unitateak<br>Unidades de Competencia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Eraitza<br>Resultado                 |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|                  | <b>UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea</b><br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones                                                                                                                                                       | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea</b><br>Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea</b><br>Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0310_2 Elikagaien industriaren segurtasunari, higieneari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea</b><br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria                                                                                                                                                                                                          | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea</b><br>Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos                                                                                                                                                                                                                   | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea</b><br>Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados                                                                                                                                                                                                                       | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higieneari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea</b><br>Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
| 11912267S        | <b>UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea</b><br>Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea</b><br>Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería                                                                                                                                              | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0036_2 Okintza-industriaren segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea</b><br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera                                                                                                                                                                                                                 | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegiaritzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea</b><br>Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea</b><br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones                                                                                                                                                       | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea</b><br>Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea</b><br>Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0310_2 Elikagaien industriaren segurtasunari, higieneari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea</b><br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria                                                                                                                                                                                                          | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea</b><br>Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos                                                                                                                                                                                                                   | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
| 14256619T        | <b>UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea</b><br>Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

| N.A.N.<br>D.N.I. | Gaitasun Unitateak<br>Unidades de Competencia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Emaita<br>Resultado                  |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|                  | <b>UC0035_2</b> Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea<br>Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería                                                                                                                                              | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0036_2</b> Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea<br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera                                                                                                                                                                                                                   | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0261_2</b> Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea<br>Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0305_2</b> Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitartzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea<br>Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0306_2</b> Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea<br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería                                                                                                                     | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0307_2</b> Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea<br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones                                                                                                                                                       | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0308_2</b> Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea<br>Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0309_2</b> Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea<br>Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0310_2</b> Elikagaien industrian segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea<br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria                                                                                                                                                                                                           | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0709_2</b> Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea<br>Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos                                                                                                                                                                                                                   | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0710_2</b> Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea<br>Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados                                                                                                                                                                                                                       | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0711_2</b> Ostalaritzan segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea<br>Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
| 14256770J        | <b>UC0034_2</b> Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea<br>Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0035_2</b> Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea<br>Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería                                                                                                                                              | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0036_2</b> Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea<br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera                                                                                                                                                                                                                   | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0259_2</b> Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea<br>Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0260_2</b> Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea<br>Preelaborar y conservar toda clase de alimentos                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

| N.A.N.<br>D.N.I. | Gaitasun Unitateak<br>Unidades de Competencia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Emitza<br>Resultado                  |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|                  | <b>UC0261_2</b> Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea<br>Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0262_2</b> Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea<br>Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional                                                                                                                                                                                         | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0305_2</b> Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitartzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea<br>Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0306_2</b> Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea<br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería                                                                                                                     | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0307_2</b> Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea<br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones                                                                                                                                                       | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0308_2</b> Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea<br>Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0309_2</b> Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea<br>Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0310_2</b> Elikagaien industrian segurtasunari, higieneari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea<br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria                                                                                                                                                                                                            | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0709_2</b> Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea<br>Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos                                                                                                                                                                                                                   | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0710_2</b> Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea<br>Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados                                                                                                                                                                                                                       | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0711_2</b> Ostalaritzan segurtasunari, higieneari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea<br>Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
| 14595539S        | <b>UC0034_2</b> Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea<br>Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0035_2</b> Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea<br>Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería                                                                                                                                              | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0036_2</b> Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea<br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera                                                                                                                                                                                                                   | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0259_2</b> Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea<br>Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0260_2</b> Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea<br>Preelaborar y conservar toda clase de alimentos                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0261_2</b> Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea<br>Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

| N.A.N.<br>D.N.I. | Gaitasun Unitateak<br>Unidades de Competencia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Emitza<br>Resultado                  |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|                  | <b>UC0262_2</b> Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea<br>Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional                                                                                                                                                                                         | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0305_2</b> Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitartzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea<br>Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0306_2</b> Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea<br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería                                                                                                                     | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0307_2</b> Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea<br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones                                                                                                                                                       | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0308_2</b> Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea<br>Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0309_2</b> Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea<br>Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0310_2</b> Elikagaien industrian segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea<br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria                                                                                                                                                                                                           | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0709_2</b> Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea<br>Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos                                                                                                                                                                                                                   | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0710_2</b> Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea<br>Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados                                                                                                                                                                                                                       | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0711_2</b> Ostalaritzan segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea<br>Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
| 16300228J        | <b>UC0034_2</b> Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea<br>Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0035_2</b> Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea<br>Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería                                                                                                                                              | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0036_2</b> Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea<br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera                                                                                                                                                                                                                   | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0259_2</b> Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea<br>Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0260_2</b> Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea<br>Preelaborar y conservar toda clase de alimentos                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0261_2</b> Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea<br>Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0262_2</b> Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea<br>Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional                                                                                                                                                                                         | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

| N.A.N.<br>D.N.I. | Gaitasun Unitateak<br>Unidades de Competencia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Emaita<br>Resultado                  |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|                  | <b>UC0305_2</b> Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitartzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea<br>Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0306_2</b> Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugari oinarritzako produktuak elaboratzeko eragiketarako egitea eta/edo kontrolatzea<br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería                                                                                                                   | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0307_2</b> Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea<br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones                                                                                                                                                       | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0308_2</b> Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea<br>Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0309_2</b> Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea<br>Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0310_2</b> Elikagaien industrian segurtasunari, higieneari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea<br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria                                                                                                                                                                                                            | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0709_2</b> Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea<br>Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos                                                                                                                                                                                                                   | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0710_2</b> Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea<br>Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados                                                                                                                                                                                                                       | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0711_2</b> Ostalaritzan segurtasunari, higieneari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betetz jardutea<br>Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
| 18599441P        | <b>UC0034_2</b> Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketarako egitea eta/edo zuzentzea<br>Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0035_2</b> Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea<br>Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería                                                                                                                                              | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0036_2</b> Okintza-industrian segurtasun- eta higiena-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea<br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera                                                                                                                                                                                                                   | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0259_2</b> Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea<br>Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0260_2</b> Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea<br>Praelaborar y conservar toda clase de alimentos                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0261_2</b> Aplikazio ugari oinarritzako elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea<br>Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0262_2</b> Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea<br>Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional                                                                                                                                                                                         | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0305_2</b> Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitartzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea<br>Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

| N.A.N.<br>D.N.I. | Gaitasun Unitateak<br>Unidades de Competencia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Emaita<br>Resultado                  |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|                  | <b>UC0306_2</b> Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea<br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería                                                                                                                     | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0307_2</b> Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea<br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones                                                                                                                                                       | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0308_2</b> Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea<br>Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0309_2</b> Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea<br>Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0310_2</b> Elikagaien industrian segurtasunari, higieneari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea<br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria                                                                                                                                                                                                            | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0709_2</b> Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea<br>Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos                                                                                                                                                                                                                   | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0710_2</b> Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea<br>Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados                                                                                                                                                                                                                       | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0711_2</b> Ostalaritzan segurtasunari, higieneari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea<br>Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
| 20185793G        | <b>UC0034_2</b> Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea<br>Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0035_2</b> Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea<br>Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería                                                                                                                                              | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0036_2</b> Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea<br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera                                                                                                                                                                                                                   | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0305_2</b> Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitartzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea<br>Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0307_2</b> Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea<br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones                                                                                                                                                       | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0308_2</b> Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea<br>Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0309_2</b> Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea<br>Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0310_2</b> Elikagaien industrian segurtasunari, higieneari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea<br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria                                                                                                                                                                                                            | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
| 22725326S        | <b>UC0034_2</b> Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea<br>Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

| N.A.N.<br>D.N.I. | Gaitasun Unitateak<br>Unidades de Competencia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Emitza<br>Resultado                  |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|                  | <b>UC0035_2</b> Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea<br>Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería                                                                                                                                            | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0036_2</b> Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea<br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera                                                                                                                                                                                                                 | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0259_2</b> Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea<br>Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos                                                                                                                                                                                                                                | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0260_2</b> Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea<br>Preelaborar y conservar toda clase de alimentos                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0261_2</b> Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea<br>Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0262_2</b> Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea<br>Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional                                                                                                                                                                                       | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0305_2</b> Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegiatzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea<br>Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0306_2</b> Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea<br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería                                                                                                                   | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0307_2</b> Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea<br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones                                                                                                                                                     | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0308_2</b> Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea<br>Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0309_2</b> Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea<br>Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0310_2</b> Elikagaien industrian segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea<br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria                                                                                                                                                                                                         | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0709_2</b> Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea<br>Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos                                                                                                                                                                                                                 | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0710_2</b> Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea<br>Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados                                                                                                                                                                                                                     | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0711_2</b> Ostalaritzan segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea<br>Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
| 34106073V        | <b>UC0034_2</b> Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea<br>Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0035_2</b> Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea<br>Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería                                                                                                                                            | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

| N.A.N.<br>D.N.I. | Gaitasun Unitateak<br>Unidades de Competencia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Emitza<br>Resultado           |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
|                  | UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea<br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera                                                                                                                                                                                                                  | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea<br>Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos                                                                                                                                                                                                                                 | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea<br>Preelaborar y conservar toda clase de alimentos                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC0261_2 Aplikazio ugari oinarritzko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea<br>Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales                                                                                                                                                                                                                                                              | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea<br>Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional                                                                                                                                                                                        | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitutzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea<br>Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugari oinarritzko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea<br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería                                                                                                                      | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea<br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones                                                                                                                                                      | Frogatu gabea - No Demostrada |
|                  | UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea<br>Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería                                                                                                                                                                                                                                                                 | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea<br>Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería                                                                                                                                                                                                                                                               | Frogatu gabea - No Demostrada |
|                  | UC0310_2 Elikagaien industrian segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea<br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria                                                                                                                                                                                                          | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea<br>Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos                                                                                                                                                                                                                  | Frogatu gabea - No Demostrada |
|                  | UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea<br>Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados                                                                                                                                                                                                                      | Frogatu gabea - No Demostrada |
|                  | UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betetz jardutea<br>Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería                                                                                                                                                                                                                                        | Frogatua - Demostrada         |
| 35770839C        | UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea<br>Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería                                                                                                                                                                                                                                                | Frogatu gabea - No Demostrada |
|                  | UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea<br>Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería                                                                                                                                             | Frogatu gabea - No Demostrada |
|                  | UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea<br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera                                                                                                                                                                                                                  | Frogatua - Demostrada         |

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

| N.A.N.<br>D.N.I. | Gaitasun Unitateak<br>Unidades de Competencia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Eraitza<br>Resultado                 |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|                  | <b>UC0259_2</b> Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea<br>Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos                                                                                                                                                                                                                                | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0260_2</b> Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea<br>Preelaborar y conservar toda clase de alimentos                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0261_2</b> Aplikazio ugari oinarriko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea<br>Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0262_2</b> Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea<br>Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional                                                                                                                                                                                       | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0305_2</b> Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegiatzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea<br>Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0306_2</b> Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugari oinarriko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea<br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería                                                                                                                       | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0307_2</b> Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea<br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones                                                                                                                                                     | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0308_2</b> Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea<br>Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0309_2</b> Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea<br>Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0310_2</b> Elikagaien industrian segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea<br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria                                                                                                                                                                                                         | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0709_2</b> Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea<br>Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos                                                                                                                                                                                                                 | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0710_2</b> Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea<br>Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados                                                                                                                                                                                                                     | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0711_2</b> Ostalaritzan segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea<br>Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
| 72441575Q        | <b>UC0034_2</b> Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea<br>Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0035_2</b> Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea<br>Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería                                                                                                                                            | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0262_2</b> Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea<br>Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional                                                                                                                                                                                       | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0306_2</b> Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugari oinarriko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea<br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería                                                                                                                       | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

| N.A.N.<br>D.N.I. | Gaitasun Unitateak<br>Unidades de Competencia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Emaiza<br>Resultado                  |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|                  | <b>UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea</b><br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones                                                                                                                                                       | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea</b><br>Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados                                                                                                                                                                                                                       | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
| 72470815T        | <b>UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea</b><br>Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea</b><br>Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería                                                                                                                                              | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea</b><br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera                                                                                                                                                                                                                   | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea</b><br>Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea</b><br>Preelaborar y conservar toda clase de alimentos                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0261_2 Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea</b><br>Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea</b><br>Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional                                                                                                                                                                                         | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitartzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea</b><br>Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea</b><br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería                                                                                                                     | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea</b><br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones                                                                                                                                                       | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea</b><br>Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea</b><br>Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0310_2 Elikagaien industrian segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea</b><br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria                                                                                                                                                                                                           | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea</b><br>Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos                                                                                                                                                                                                                   | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea</b><br>Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados                                                                                                                                                                                                                       | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

| N.A.N.<br>D.N.I. | Gaitasun Unitateak<br>Unidades de Competencia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Emitza<br>Resultado                  |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|                  | <b>UC0711_2</b> Ostalaritzan segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea<br>Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
| 72718080S        | <b>UC0034_2</b> Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea<br>Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0035_2</b> Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea<br>Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería                                                                                                                                              | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0036_2</b> Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea<br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera                                                                                                                                                                                                                   | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0259_2</b> Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea<br>Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0260_2</b> Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea<br>Preelaborar y conservar toda clase de alimentos                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0261_2</b> Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea<br>Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0262_2</b> Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea<br>Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional                                                                                                                                                                                         | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0305_2</b> Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitartzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea<br>Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0306_2</b> Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea<br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería                                                                                                                     | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0307_2</b> Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea<br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones                                                                                                                                                       | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0308_2</b> Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea<br>Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0309_2</b> Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea<br>Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0310_2</b> Elikagaien industrian segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea<br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria                                                                                                                                                                                                           | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0709_2</b> Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea<br>Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos                                                                                                                                                                                                                   | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0710_2</b> Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea<br>Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados                                                                                                                                                                                                                       | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0711_2</b> Ostalaritzan segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea<br>Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

| N.A.N.<br>D.N.I. | Gaitasun Unitateak<br>Unidades de Competencia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Eraitza<br>Resultado         |
|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| 78876193Q        | <b>UC0034_2</b> Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea<br>Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Frogatua</b> - Demostrada |
|                  | <b>UC0035_2</b> Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea<br>Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería                                                                                                                                               | <b>Frogatua</b> - Demostrada |
|                  | <b>UC0036_2</b> Okintza-industrian segurtasun- eta higie-ne-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea<br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera                                                                                                                                                                                                                   | <b>Frogatua</b> - Demostrada |
|                  | <b>UC0259_2</b> Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea<br>Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Frogatua</b> - Demostrada |
|                  | <b>UC0260_2</b> Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea<br>Preelaborar y conservar toda clase de alimentos                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Frogatua</b> - Demostrada |
|                  | <b>UC0261_2</b> Aplikazio ugari-ko oinarri-ko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea<br>Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>Frogatua</b> - Demostrada |
|                  | <b>UC0262_2</b> Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea<br>Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional                                                                                                                                                                                          | <b>Frogatua</b> - Demostrada |
|                  | <b>UC0305_2</b> Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegi-eratzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea<br>Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración | <b>Frogatua</b> - Demostrada |
|                  | <b>UC0306_2</b> Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugari-ko oinarri-ko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea<br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería                                                                                                                      | <b>Frogatua</b> - Demostrada |
|                  | <b>UC0307_2</b> Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea<br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones                                                                                                                                                        | <b>Frogatua</b> - Demostrada |
|                  | <b>UC0308_2</b> Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea<br>Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Frogatua</b> - Demostrada |
|                  | <b>UC0309_2</b> Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea<br>Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Frogatua</b> - Demostrada |
|                  | <b>UC0310_2</b> Elikagaien industri-ko segurtasunari, higie-ne-ari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea<br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria                                                                                                                                                                                                          | <b>Frogatua</b> - Demostrada |
|                  | <b>UC0709_2</b> Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea<br>Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos                                                                                                                                                                                                                    | <b>Frogatua</b> - Demostrada |
|                  | <b>UC0710_2</b> Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea<br>Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados                                                                                                                                                                                                                        | <b>Frogatua</b> - Demostrada |
|                  | <b>UC0711_2</b> Ostalaritza-ko segurtasunari, higie-ne-ari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea<br>Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería                                                                                                                                                                                                                                        | <b>Frogatua</b> - Demostrada |
| 79182285R        | <b>UC0034_2</b> Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea<br>Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Frogatua</b> - Demostrada |

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

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

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

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

| LANBIDE ARLOA: Ostalaritza Eta Turismoa<br>FAMILIA PROFESIONAL: Hosteleria Y Turismo                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lanbide-kualifikazioa - Titulua:(T)Jatetxe Arloko Zerbitzuetako teknikari titulua<br>Cualificación Profesional - Título:(T)Título de Técnico en Servicios de Restauración |

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

| N.A.N.<br>D.N.I. | Gaitasun Unitateak<br>Unidades de Competencia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Emaita<br>Resultado           |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 45621415H        | UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea<br>Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería                                                                                                                                                                                                                                                | Frogatu gabea - No Demostrada |
|                  | UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea<br>Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería                                                                                                                                             | Frogatu gabea - No Demostrada |
|                  | UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea<br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera                                                                                                                                                                                                                  | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea<br>Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos                                                                                                                                                                                                                                 | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea<br>Preelaborar y conservar toda clase de alimentos                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC0261_2 Aplikazio ugari oinarritzko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea<br>Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales                                                                                                                                                                                                                                                              | Frogatu gabea - No Demostrada |
|                  | UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea<br>Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional                                                                                                                                                                                        | Frogatu gabea - No Demostrada |
|                  | UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegiratzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea<br>Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugari oinarritzko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea<br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería                                                                                                                      | Frogatu gabea - No Demostrada |

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

| N.A.N.<br>D.N.I. | Gaitasun Unitateak<br>Unidades de Competencia                                                                                                                                                                                                                                                                               | Emaita<br>Resultado                  |
|------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|                  | <b>UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea</b><br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones                                         | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea</b><br>Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería                                                                                                                                                    | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea</b><br>Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería                                                                                                                                                  | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0310_2 Elikagaien industrian segurtasunari, higieneri eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea</b><br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria                                                                                               | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea</b><br>Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos                                                                                                     | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea</b><br>Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados                                                                                                         | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higieneri eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea</b><br>Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería                                                                                                                              | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC1048_2 Ardoak zerbitzatzea eta horiei buruzko oinarrizko informazioa ematea</b><br>Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos                                                                                                                                                                          | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC1054_2 Jatetxe-arloan mota guztietako zerbitzu bereziak antolatzea</b><br>Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración                                                                                                                                                                                   | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC2298_2 *Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.</b><br>Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.                                                                                                                                                 | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC2299_2 *Preparar y servir bebidas distintas a vinos.</b><br>Preparar y servir bebidas distintas a vinos.                                                                                                                                                                                                               | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC2300_2 *Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente.</b><br>Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente.                                                                                                                     | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC9998_2 Ingelesez komunikatzea oinarrizko erabiltzaile-mailarekin (A2), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan.</b><br>Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (A2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional. | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
| 72544774Z        | <b>UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea</b><br>Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería                                                                                                                                   | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea</b><br>Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería                                | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea</b><br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera                                                                                                     | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea</b><br>Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos                                                                                                                    | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea</b><br>Preelaborar y conservar toda clase de alimentos                                                                                                                                                                                               | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

| N.A.N.<br>D.N.I. | Gaitasun Unitateak<br>Unidades de Competencia                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Eraitza<br>Resultado                 |
|------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
|                  | <b>UC0261_2</b> Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea<br>Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0262_2</b> Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea<br>Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional                                                                                                                                                                                         | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0305_2</b> Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitartzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea<br>Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0306_2</b> Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarritzko produktuak elaboratzeko eragiketarako egitea eta/edo kontrolatzea<br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería                                                                                                                  | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0307_2</b> Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea<br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones                                                                                                                                                       | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0308_2</b> Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea<br>Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0309_2</b> Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea<br>Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0310_2</b> Elikagaien industrian segurtasunari, higieneari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea<br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria                                                                                                                                                                                                            | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0709_2</b> Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea<br>Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos                                                                                                                                                                                                                   | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC0710_2</b> Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea<br>Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados                                                                                                                                                                                                                       | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC0711_2</b> Ostalaritzan segurtasunari, higieneari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betetz jardutea<br>Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC1048_2</b> Ardoak zerbitzatzea eta horiei buruzko oinarritzko informazioa ematea<br>Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC1054_2</b> Jatetxe-arloan mota guztietako zerbitzu bereziak antolatzea<br>Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC2298_2</b> *Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.<br>Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC2299_2</b> *Preparar y servir bebidas distintas a vinos.<br>Preparar y servir bebidas distintas a vinos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC2300_2</b> *Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente.<br>Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente.                                                                                                                                                                                                                                   | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC9998_2</b> Ingelesekin komunikatzea oinarritzko erabiltzaile-mailarekin (A2), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan.<br>Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (A2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.                                                                                                            | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

**Akta osatzen dute hauek: 26 orri, eta barnean hartzen du 27 hautagaiak, honekin hasita: 15975676Z eta amaitzeko: 72544774Z**

La presente acta está formada por 26 hojas, y comprende 27 candidatos empezando por: 15975676Z y acabando con: 72544774Z

**Vitoria-Gasteizen, 2023(e)ko Ekainaren 09(e)(a)n**

En Vitoria-Gasteiz, a 09 de Junio de 2023

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

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

11911321N

**Batzordekideak**-Vocales

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL