

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

LANBIDE ARLOA: Elikagaien Industriak FAMILIA PROFESIONAL: Industrias Alimentarias
Lanbide-kualifikazioa - Titulua:(T)Elikagaiak Elaboratzeko teknikari titulua Cualificación Profesional - Título:(T)Título de Técnico en Elaboración de Productos Alimenticios

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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaita Resultado
X4970273L	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegitratzeko eta horien aurretiazko tratamenduak egiteko eragiketak egitea eta gidatzea Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0291_2 Landare-kontserben produkzio-prozesuan esku hartzen duten lehengaiak eta gai osagarriak hartzea, kontrolatzea eta baloratzea, eta amaitutako produktuak biltegitratzea eta bidaltzea Recepcionar, controlar y valorar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0292_2 Lehengaiak prestatzea, ondoren elaboratzeko eta tratatzeko, betiere beharrezko kalitatea, higieena eta segurtasuna bermatuz Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0293_2 Landare-kontserbak, zukuak eta plater kozinatuak dosifikatzeko, betetzeko eta ixteko eragiketak egitea, eta eskatutako kalitatea ziurtatzen duten prozedurak eta arauak jarraitzen diren egiaztatzea Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando se siguen los procedimientos y normas que aseguren la calidad requerida	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0294_2 Amaierako kontserbazio-tratamenduen aplikazioa gidatzea, eskatzen diren kalitate eta higieneko zehaztapenei jarraituz Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0295_2 Haragi-lehengaiak eta -gai osagarriak hartzeko, biltegitratzeko eta haragi-piezak eta -produktuak bidaltzeko prozesuak kontrolatzea Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos	Frogatua - Demostrada
	UC0296_2 Haragia merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, betiere trazabilitatea bermatuz Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad	Frogatua - Demostrada
	UC0297_2 Haragi-prestakin freskoak elaboratzea eta saltzea, merkaturatzeko garaian elikagaien gehieneko kalitatea eta segurtasuna bermatzeko baldintzetan Elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización	Frogatua - Demostrada

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaita Resultado
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higieena mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatua - Demostrada
	UC0302_2 Kontsumoko esneak, esne lurrunduak, hauts-esneak, esne kondentsatuak, esnegaina, gurina, izozkiak eta antzekoak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0303_2 Esne-postreak, jogurtak eta esne hartituak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0304_2 Esnekiak ontziratze eta egokitzeko eragiketak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0315_2 Arrain- eta itsaski-lehengaiak hartzeko eta biltegiratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0316_2 Arraina edo itsaskiak merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, elikagaien kalitateari eta segurtasunari buruzko arauak betez Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0317_2 Arrain eta itsaskiak eta arrantzaren ondoriozko elaboratu freskoak prestatzea eta bidaltzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko beharrezko baldintzei eutsiz Preparar y expender pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, manteniendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0318_2 Arrantzaren ondoriozko produktuen kontserbak, erdikontserbak eta gazituak elaboratzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko arauak jarraituz Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0319_2 Arraina edo itsaskia oinarri duten oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatuak edo aurrekozinatuak elaboratzea, produktuen kalitatea eta higieena bermatuz Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos	Frogatu gabea - No Demostrada
X9740977V	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegiratzeko eta horien aurretiazko tratamenduak egiteko eragiketak egitea eta gidatzea Realizar y conducir las operaciones de recepción, almacenamiento y tratamientos previos de la leche, y de otras materias primas lácteas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0291_2 Landare-kontserben produkzio-prozesuan esku hartzen duten lehengaiak eta gai osagarriak hartzea, kontrolatzea eta baloratzea, eta amaitutako produktuak biltegiratzeko eta bidaltzea Recepcionar, controlar y valorar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0292_2 Lehengaiak prestatzea, ondoren elaboratzeko eta tratatzeko, betiere beharrezko kalitatea, higieena eta segurtasuna bermatuz Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0293_2 Landare-kontserbak, zukuak eta plater kozinatuak dosifikatzeko, betetzeko eta ixteko eragiketak egitea, eta eskatutako kalitatea ziurtatzen duten prozedurak eta arauak jarraitzen diren egiaztatzea Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando se siguen los procedimientos y normas que aseguren la calidad requerida	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0294_2 Amaierako kontserbazio-tratamenduen aplikazioa gidatzea, eskatzen diren kalitate eta higieneko zehaztapenei jarraituz Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0295_2 Haragi-lehengaiak eta -gai osagarriak hartzeko, biltegiratzeko eta haragi-piezak eta -produktuak bidaltzeko prozesuak kontrolatzea Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos	Frogatua - Demostrada
	UC0296_2 Haragia merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, betiere trazabilitatea bermatuz Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad	Frogatua - Demostrada

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0297_2 Haragi-prestakin freskoak elaboratzea eta saltzea, merkaturatzeko garaian elikagaien gehieneko kalitatea eta segurtasuna bermatzeko baldintzetan Elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización	Frogatua - Demostrada
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higieena mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatua - Demostrada
	UC0302_2 Kontsumoko esneak, esne lurrunduak, hauts-esneak, esne kondentsatuak, esnegaina, gurina, izozkiak eta antzekoak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de leches de consumo, evaporadas, en polvo, condensadas y de nata, mantequilla, helados y similares	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0303_2 Esne-postreak, jogurtak eta esne hartzituak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0304_2 Esnekiak ontziratzeko eta egokitzeko eragiketak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0315_2 Arrain- eta itsaski-lehengaiak hartzeko eta biltegitatzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0316_2 Arraina edo itsaskiak merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, elikagaien kalitateari eta segurtasunari buruzko arauak betetz Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0317_2 Arrain eta itsaskiak eta arrantzaren ondoriozko elaboratu freskoak prestatzea eta bidaltzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko beharrezko baldintzei eutsiz Preparar y expender pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, manteniendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0318_2 Arrantzaren ondoriozko produktuen kontserbak, erdikontserbak eta gazituak elaboratzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko arauak jarraituz Elaborar conservas, semiconservas y salazones de productos de la pesca, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0319_2 Arraina edo itsaskia oinarri duten oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatuak edo aurrekozinatuak elaboratzea, produktuen kalitatea eta higieena bermatuz Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos	Frogatu gabea - No Demostrada

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

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

LANBIDE ARLOA: Elikagaien Industriak FAMILIA PROFESIONAL: Industrias Alimentarias
Lanbide-kualifikazioa - Titulua:(T)Okintza, Gozogintza eta Konfiteriako teknikari titulua Cualificación Profesional - Título:(T)Título de Técnico en Panadería, Repostería y Confitería

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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaita Resultado
79224117L	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako orek elaboratzeko eragiketarako egitea eta/edo zuzentzea Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	Frogatua - Demostrada
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	Frogatua - Demostrada
	UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	Frogatua - Demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegiatzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako orek, pastak eta aplikazio ugariak oinarritzeko produktuak elaboratzeko eragiketarako egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatua - Demostrada
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akaberak eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatua - Demostrada
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkezteak Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatua - Demostrada
	UC0310_2 Elikagaien industrian segurtasunari, higieneari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higieneri eta ingurumena babesteari buruzko arauak betetz jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
Y4716213P	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	Frogatua - Demostrada
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	Frogatua - Demostrada
	UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	Frogatua - Demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegiatzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariak oinarritzeko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0310_2 Elikagaien industrian segurtasunari, higieneri eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higieneri eta ingurumena babesteari buruzko arauak betetz jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Frogatu gabea - No Demostrada

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

Akta osatzen dute hauek: 6 orri, eta barnean hartzen du 4 hautagaiak, honekin hasita: 79224117L eta amaitzeko: X9740977V

La presente acta está formada por 6 hojas, y comprende 4 candidatos empezando por: 79224117L y acabando con: X9740977V

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

72253226Z

Batzordekideak-Vocales

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL