

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

LANBIDE ARLOA: Elikagaien Industriak FAMILIA PROFESIONAL: Industrias Alimentarias
Lanbide-kualifikazioa - Titulua:(T)Elikagaien Industriako Prozesuak eta Kalitateko goi-mailako teknikari titulua Cualificación Profesional - Título:(T)Título de Técnico Superior en Procesos y Calidad en la Industria Alimentaria

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	Emitza Resultado
72480535Z	UC0556_3 Elikagaien industriako hornikuntzak, biltegia eta bidalketak kudeatzea, eta merkaturatzen laguntzeko jarduerak egitea Gestionar los aprovisionamientos, el almacén y las expediciones en la industria alimentaria y realizar actividades de apoyo a la comercialización	Frogatua - Demostrada
	UC0557_3 Elikagaien industriako produkzioa programatzea eta kudeatzea Programar y gestionar la producción en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0558_3 Elikagaien industriaren ingurumen-kudeaketako eta kalitateko plana ezartzen eta garatzen laguntzea Cooperar en la implantación y desarrollo del plan de calidad y gestión ambiental en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0559_3 Landare-kontserbak eta -zukuak egiteko prozesuak garatu eta eragiketa-prozedurak zehaztu Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de conservas y jugos vegetales	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0560_3 Landare-kontserba eta -zukuak fabrikazioa eta horretarako produkzio-sistema automatikoak kontrolatu Controlar la fabricación de conservas y jugos vegetales y sus sistemas automáticos de producción	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0561_3 Landare-kontserba eta -zukuak egiteko prozesua kontrolatzeko teknika analitiko eta sentsorialak aplikatu Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de conservas y jugos vegetales	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0562_3 Laboreen eratorriak eta gozokiak egiteko prozesuak garatu eta eragiketa-prozedurak zehaztu Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la producción de derivados de cereales y de dulces	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0563_3 Laboreen eratorriak eta gozokiak egiteko prozesua eta horretarako produkzio-sistema automatikoak kontrolatu Controlar la elaboración de derivados de cereales y de dulces y sus sistemas automáticos de producción	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0564_3 Laboreen eratorriak eta gozokiak egiteko prozesua kontrolatzeko teknika analitiko eta sentsorialak aplikatu Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de derivados de cereales y de dulces	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0565_3 Arrantzaren eta akuikulturaren eratorriak egiteko prozesuak garatu eta eragiketa-prozedurak zehaztu Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura	Frogatua - Demostrada

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	UC0566_3 Arrantzaren eta akuikulturaren eratorriak egiteko prozesua eta horretarako produkzio-sistema automatikoak kontrolatu Controlar la elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura y sus sistemas automáticos de producción	Frogatua - Demostrada
	UC0567_3 Arrantzaren eta akuikulturaren eratorriak egiteko prozesua kontrolatzeko teknika analitiko eta sentzorialak aplikatu Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de productos derivados de la pesca y de la acuicultura	Frogatua - Demostrada
	UC0571_3 Kontsumorako esneak eta esnekiak egiteko prozesuak garatu eta eragiketa-prozedurak zehaztu Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para la elaboración de leches de consumo y de productos lácteos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0572_3 Kontsumorako esneak eta esnekiak egiteko prozesua eta horretarako produkzio-sistema automatikoak kontrolatu Controlar la elaboración de leches de consumo y de productos lácteos y sus sistemas automáticos de producción	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0573_3 Kontsumorako esneak eta esnekiak egiteko prozesua kontrolatzeko teknika analitiko eta sentzorialak aplikatu Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de leches de consumo y de productos lácteos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0765_3 Gizentzeko azienda hiltzeko, prestatzeko eta zatikatzeko eta haragi-produktuak eta -prestakinak elaboratzeko prozesuak garatzea eta prozedura eragileak zehaztea Desarrollar los procesos y determinar los procedimientos operativos para el sacrificio, faenado y despiece de animales de abasto, así como para la elaboración de productos y preparados cárnicos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0766_3 Haragi-produktuen eta -prestakinen elaborazioa eta produkzio-sistema automatikoak kontrolatzea, baita animaliak hiltzeko, prestatzeko eta zatikatzeko lanak ere Controlar la elaboración de productos y preparados cárnicos y sus sistemas automáticos de producción, así como el sacrificio, faenado y despiece de los animales	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0767_3 Haragi-produktuak eta -prestakinak elaboratzeko prozesuaren kontrol analitiko eta sentzorialeko teknikak aplikatzea Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de productos y preparados cárnicos	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 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. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaita Resultado
14935352A	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	Frogatua - 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	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 akabera 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 aurkezte 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
79005472N	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 Lehengaia, 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 oreak, pastak eta aplikazio ugari oinarritzko 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	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 akabera 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 aurkeztea Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatua - 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	Frogatua - 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	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

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

Akta osatzen dute hauek: 5 orri, eta barnean hartzen du 3 hautagaiak, honekin hasita: 72480535Z eta amaitzeko: 79005472N

La presente acta está formada por 5 hojas, y comprende 3 candidatos empezando por: 72480535Z y acabando con: 79005472N

Vitoria-Gasteizen, 2024(e)ko Ekainaren 17(e)(a)n

En Vitoria-Gasteiz, a 17 de Junio de 2024

Idazkaria-El/la secretario/a

72449102E

Presidentea-El/la presidente/a

11929374X

Batzordekideak-Vocales

16059426K

30666658E

11915360A

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL