

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)Turismo-ostatuaren Kudeaketako goi-mailako teknikari titulua
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 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
72477406J	UC0263_3 Merkataritza-ekintzak eta erreserbak egitea eta horien garapena kontrolatzea Ejecutar y controlar el desarrollo de acciones comerciales y reservas	Frogatua - Demostrada
	UC0264_3 Harrerako berezko lanak egitea Realizar las actividades propias de la recepción	Frogatua - Demostrada
	UC0265_3 Ostatu-arloko sailak kudeatzea Gestionar departamentos del área de alojamiento	Frogatua - Demostrada
	UC0272_2 Istripua edo larrialdi-egoera izanez gero, lehen esku-hartzaile gisa laguntzea Asistir como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC1067_3 Solairu-sailaren prozesuak definitzea eta antolatzea eta bezeroari arreta eskaintzea. Definir y organizar los procesos del departamento de pisos y prestar atención al cliente	Frogatua - Demostrada
	UC1068_3 Solairu-sailaren prozesuak ikuskatzea Supervisar los procesos del departamento de pisos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC2277_2 *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 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	Frogatua - Demostrada
	UC2278_2 Landa- edo natura-ingurunean ostatu ematen duten establezimenduetako bezeroari harrera egitea, informazioa ematea eta arreta ematea. Efectuar operaciones de acogida, información y atención al cliente en establecimientos dedicados al alojamiento en el entorno rural-natural.	Frogatua - Demostrada
	UC2279_2 Landa- edo natura-ingurunean ostatu ematen duten establezimenduetako irispeideak, espazioak, instalazioak eta oinarritzko dotazioak erabiltzeko baldintzetan mantentzea. 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.	Frogatu gabea - No Demostrada

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC9998_2 Ingelesez komunikatzea oinarritzko erabiltzaile-mailarekin (A2), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan. Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (A2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.	Frogatu gabea - No Demostrada
72680355X	UC0263_3 Merkataritza-ekintzak eta erreserbak egitea eta horien garapena kontrolatzea Ejecutar y controlar el desarrollo de acciones comerciales y reservas	Frogatua - Demostrada
	UC0264_3 Harrerako berezko lanak egitea Realizar las actividades propias de la recepción	Frogatua - Demostrada
	UC0265_3 Ostatu-arloko sailak kudeatzea Gestionar departamentos del área de alojamiento	Frogatua - Demostrada
	UC0272_2 Istripua edo larrialdi-egoera izanez gero, lehen esku-hartzaile gisa laguntzea Asistir como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia	Frogatua - Demostrada
	UC1067_3 Solairu-sailaren prozesuak definitzea eta antolatzea eta bezeroari arreta eskaintzea. Definir y organizar los procesos del departamento de pisos y prestar atención al cliente	Frogatua - Demostrada
	UC1068_3 Solairu-sailaren prozesuak ikuskatzea Supervisar los procesos del departamento de pisos	Frogatua - Demostrada
	UC2277_2 *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 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	Frogatua - Demostrada
	UC2278_2 Landa- edo natura-ingurunean ostatu ematen duten establezimenduetako bezeroari harrera egitea, informazioa ematea eta arreta ematea. Efectuar operaciones de acogida, información y atención al cliente en establecimientos dedicados al alojamiento en el entorno rural-natural.	Frogatua - Demostrada
	UC2279_2 Landa- edo natura-ingurunean ostatu ematen duten establezimenduetako irispideak, espazioak, instalazioak eta oinarritzko dotazioak erabiltzeko baldintzetan mantentzea. 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
	UC9998_2 Ingelesez komunikatzea oinarritzko erabiltzaile-mailarekin (A2), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan. Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (A2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.	Frogatu gabea - No 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)Sukalde Zuzendaritzako goi-mailako teknikari titulua 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 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
30692933P	UC1064_3 Jatetxe-arlako hornikuntza-prozesuak kudeatzea Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración	Frogatua - Demostrada
	UC1098_3 Jatetxe-arlako zerbitzu-prozesuak definitzea eta planifikatzea Definir y planificar procesos de servicio en restauración	Frogatua - Demostrada
	UC1103_3 Jatetxe-arlako zerbitzu-prozesuak ikuskatzea eta garatzea Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración	Frogatua - Demostrada
	UC1104_3 Jatetxe-arlako zerbitzuetako sailak kudeatzea Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración	Frogatua - Demostrada
	UC2280_3 *Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos. Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.	Frogatua - Demostrada
	UC2281_3 *Gestionar unidades de producción culinaria. Gestionar unidades de producción culinaria.	Frogatua - Demostrada
	UC2282_3 *Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento. Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento.	Frogatua - Demostrada
	UC2283_3 *Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería. Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.	Frogatua - Demostrada
	UC2301_3 *Asesorar sobre vinos y otras bebidas. Asesorar sobre vinos y otras bebidas.	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC9998_2 Ingelesez komunikatzea oinarritzko erabiltzaile-mailarekin (A2), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan. Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (A2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.	Frogatu gabea - No 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)Sukaldaritza eta Gastronomiako teknikari titulua 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. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaita Resultado
16101291A	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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No 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
	UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	Frogatua - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugari oinarritako elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	Frogatua - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritza platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea 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 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 oinarritako 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

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaita Resultado
	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	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, higieneari 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	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, higieneari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
44676186C	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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No 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
	UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	Frogatua - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugari oinarritzko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	Frogatua - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea 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, biltegitartzeko 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	Frogatu gabea - No Demostrada

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	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	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
	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, higieneari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
Y0892659G	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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugariko oinarritzko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea 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 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 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 ugariko 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	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

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	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, higienerari 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, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

Akta osatzen dute hauek: 9 orri, eta barnean hartzen du 6 hautagaiak, honekin hasita: 72477406J eta amaitzeko: Y0892659G

La presente acta está formada por 9 hojas, y comprende 6 candidatos empezando por: 72477406J y acabando con: Y0892659G

Vitoria-Gasteizen, 2023(e)ko Irailaren 29(e)a)n

En Vitoria-Gasteiz, a 29 de Septiembre de 2023

Idazkaria-El/la secretario/a

30675598S

Presidentea-El/la presidente/a

11911321N

Batzordekideak-Vocales

30604902K

30657389E

15980967S

16046232Y

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

15376634F

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL



Financiado por la Unión Europea
NextGenerationEU



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE EDUCACIÓN
Y FORMACIÓN PROFESIONAL



Plan de Recuperación,
Transformación y Resiliencia

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO