

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 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	Emitza Resultado
07286657G	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegiratzeko eta horien aurretiazko tratamenduak egiteko eragiketarako 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 eragiketarako 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 higieeneko 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
	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	Eraitza Resultado
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higiea 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 hartze eta biltegiratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinen 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 orek, pastak, izoztuak eta plater kozinatuak edo aurrekozinatuak elaboratzea, produktuen kalitatea eta higiea 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
11956397P	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartze, 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, higiea 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 hartze, 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 expendir 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 higiea 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 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 biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0316_2 Arraina edo itsaskiak merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzeko, elikagaien kalitateari eta segurtasunari buruzko arauak bete 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 expendir 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 higiea 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
14607048R	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, higiea 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 higieko 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

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	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
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higiea 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 biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	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 higiea bermatuz Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos	Frogatu gabea - No Demostrada
15248382A	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, higiea 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 iteko 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

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higieena mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No 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 hartituek 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 biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	Frogatua - 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	Frogatua - 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	Frogatua - 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	Frogatua - Demostrada
	UC0319_2 Arraina edo itsaskia oinarri duten orek, 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	Frogatua - Demostrada
15258186D	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

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	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
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higiea 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 biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	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 orek, pastak, izoztuak eta plater kozinatuak edo aurrekozinatuak elaboratzea, produktuen kalitatea eta higiea 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
16039018Z	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, higiea 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	Frogatu gabea - No Demostrada

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	la calidad requerida	
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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No Demostrada
UC0298_2	Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higiena mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No 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 hartziak 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 egokitzeo 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 biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	Frogatua - 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	Frogatua - 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	Frogatua - 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	Frogatua - Demostrada
UC0319_2	Arraina edo itsaskia oinarri duten oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatutako edo aurrekozinatutako elaboratzea, produktuen kalitatea eta higiena bermatuz Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos	Frogatua - Demostrada
16055712X	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	Frogatua - Demostrada
	UC0292_2 Lehengaiak prestatzea, ondoren elaboratzeko eta tratatzeko, betiere beharrezko kalitatea, higiena eta segurtasuna bermatuz Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias	Frogatua - Demostrada

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	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	Frogatua - 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	Frogatua - 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higiea mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No 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 ontziratzeke eta egokitzeke 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 biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	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 higiea 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
16056423P	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	Frogatua - Demostrada

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	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 itxeko eragiketak egitea, eta eskututako 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 higieeneko 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higieena mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No 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 ontziratzeko eta egokitzeo 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 biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	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 araei 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
16066653A	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	Frogatu gabea - No Demostrada

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	de productos acabados	
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 eskututako 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 higieeneko 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
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 ontziratzeke eta egokitzeke 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 biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	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
16077351Y	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

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
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 kozinatutako dosifikatzeko, betetzeko eta ixteko eragiketarako 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 higieeneko 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
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 hartituen 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 egokitze eragiketarako 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 biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	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 kozinatutako edo aurrekozinatutako 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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
16550386T	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegitratzeko eta horien aurretiazko tratamenduak egiteko eragiketarako 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 kozinatutako dosifikatzeko, betetzeko eta itxeko eragiketarako 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 higieeneko 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
	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 hartituen 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 ontziratzeke eta egokitzeke eragiketarako 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 biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	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

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaita Resultado
	UC0319_2 Arraina edo itsaskia oinarri duten oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatuak edo aurrekozinatuak elaboratzea, produktuen kalitatea eta higiea 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
16594739D	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegitratzeko eta horien aurretiazko tratamenduak egiteko eragiketarako 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, higiea 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 eragiketarako 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 higieko 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higiea mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No 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 hartziak 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 ontziratzeke eta egokitzeko eragiketarako 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 biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	Frogatua - Demostrada
	UC0316_2 Arraina edo itsaskiak merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, elikagaien kalitateari eta segurtasunari buruzko arauak betetzeko Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatua - 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	Frogatua - Demostrada

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	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	Frogatua - Demostrada
	UC0319_2 Arraina edo itsaskia oinarri duten oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatuak edo aurrekozinatuak elaboratzea, produktuen kalitatea eta higieina bermatuz Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos	Frogatua - Demostrada
20180631V	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	Frogatua - Demostrada
	UC0292_2 Lehengaiak prestatzea, ondoren elaboratzeko eta tratatzeko, betiere beharrezko kalitatea, higieina eta segurtasuna bermatuz Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias	Frogatua - 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	Frogatua - Demostrada
	UC0294_2 Amaierako kontserbazio-tratamenduen aplikazioa gidatzea, eskatzen diren kalitate eta higieinako zehaztapenei jarraituz Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas	Frogatua - 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higieina mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No 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 hartituek 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 biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	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	Frogatu gabea - No Demostrada

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	Preparar y expender pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, manteniendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria	
	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 orek, pastak, izoztuak eta plater kozinatuak edo aurrekozinatuak elaboratzea, produktuen kalitatea eta higieina 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
20187370V	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	Frogatua - Demostrada
	UC0292_2 Lehengaiak prestatzea, ondoren elaboratzeko eta tratatzeko, betiere beharrezko kalitatea, higieina eta segurtasuna bermatuz Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias	Frogatua - 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	Frogatua - 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	Frogatua - 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No 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 garantizan la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higieina mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No 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 biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	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

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0317_2 Arrain eta itsaskiak eta arrantzaren ondoriozko elaboratu freskoak prestatzea eta bidaltzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko beharrezko baldintzei eutsiz Preparar y expendir 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 higieina 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
20202112Q	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, higieina 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 itxeko eragiketak egitea, eta eskatutako kalitatea ziurtatzen duten prozedurak eta arauak jarraitzen diren egiaztatzea Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando se siguen los procedimientos y normas que aseguren la calidad requerida	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0294_2 Amaierako kontserbazio-tratamenduen aplikazioa gidatzea, eskatzen diren kalitate eta higieinaren 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
	UC0297_2 Haragi-prestakin freskoak elaboratzea eta saltzea, merkaturatzeko garaian elikagaien gehieneko kalitatea eta segurtasuna bermatzeko baldintzetan Elaborar y expendir 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 higieina 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

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	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 higieina 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
22733595G	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	Frogatua - Demostrada
	UC0292_2 Lehengaiak prestatzea, ondoren elaboratzeko eta tratatzeko, betiere beharrezko kalitatea, higieina eta segurtasuna bermatuz Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias	Frogatua - 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	Frogatua - Demostrada
	UC0294_2 Amaierako kontserbazio-tratamenduen aplikazioa gidatzea, eskatzen diren kalitate eta higieinako zehaztapenei jarraituz Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas	Frogatua - 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higieina mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No 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 hartziak 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 egokitze eragiketak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos	Frogatu gabea - No Demostrada

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0315_2 Arrain- eta itsaski-lehengaiak hartzeko eta biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	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
30595400H	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 higieeneko 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higieena mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No 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

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	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 hartze eta biltegitratze eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltze lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	Frogatua - Demostrada
	UC0316_2 Arraina edo itsaskiak merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, elikagaien kalitateari eta segurtasunari buruzko arauak betetzea Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatua - 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	Frogatua - 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	Frogatua - Demostrada
	UC0319_2 Arraina edo itsaskia oinarri duten oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatuak edo aurrekozinatuak elaboratzea, produktuen kalitatea eta higiea bermatuz Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos	Frogatua - Demostrada
30657333N	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartze, biltegitratze 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	Frogatua - Demostrada
	UC0292_2 Lehengaiak prestatzea, ondoren elaboratzeko eta tratatzeko, betiere beharrezko kalitatea, higiea eta segurtasuna bermatuz Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias	Frogatua - Demostrada
	UC0293_2 Landare-kontserbak, zukuak eta plater kozinatuak dosifikatzeko, betetzeko eta itxeko eragiketak egitea, eta eskutatutako kalitatea ziurtatzen duten prozedurak eta arauak jarraitzen diren egiaztatzea Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando se siguen los procedimientos y normas que aseguren la calidad requerida	Frogatua - Demostrada
	UC0294_2 Amaierako kontserbazio-tratamenduen aplikazioa gidatzea, eskatzen diren kalitate eta higieko zehaztapenei jarraituz Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas	Frogatua - Demostrada
	UC0295_2 Haragi-lehengaiak eta -gai osagarriak hartze, biltegitratze eta haragi-piezak eta -produktuak bidaltze prozesuak kontrolatzea Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0296_2 Haragia merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, betiere trazabilitatea bermatuz Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad	Frogatu gabea - No Demostrada
	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	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higiea mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No 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

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	UC0303_2 Esne-postreak, jogurtak eta esne hartitua elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de elaboración de postres lácteos, yogures y leches fermentadas	Frogatu gabea - No Demostrada
	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 pieza eta prestakina 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 produktuak 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 orek, pastak, izoztuak eta plater kozinatutako edo aurrekozinatutako elaboratzea, produktuak kalitatea eta higiea 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
30666574F	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegitatzeko 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 biltegitatzeko eta bidaltzea Recepcionar, controlar y valorar las materias primas y auxiliares que intervienen en el proceso de producción de conservas vegetales y realizar el almacenamiento y la expedición de productos acabados	Frogatua - Demostrada
	UC0292_2 Lehengaiak prestatzea, ondoren elaboratzeko eta tratatzeko, betiere beharrezko kalitatea, higiea eta segurtasuna bermatuz Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias	Frogatua - Demostrada
	UC0293_2 Landare-kontserbak, zukuak eta plater kozinatutako dosifikatzeko, betetzeko eta ixteko eragiketak egitea, eta eskututako kalitatea ziurtatzen duten prozedurak eta arauak jarraitzen diren egiaztatzea Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando se siguen los procedimientos y normas que aseguren la calidad requerida	Frogatua - Demostrada
	UC0294_2 Amailerako kontserbazio-tratamenduen aplikazioa gidatzea, eskatzen diren kalitate eta higieko zehaztapenei jarraituz Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas	Frogatua - Demostrada
	UC0295_2 Haragi-lehengaiak eta -gai osagarriak hartzeko, biltegitatzeko eta haragi-piezas eta -produktuak bidaltzeko prozesuak kontrolatzea Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0296_2 Haragia merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, betiere trazabilitatea bermatuz Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad	Frogatu gabea - No Demostrada
	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	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higiea mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No Demostrada

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	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 hartituek 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 hartze eta biltegiratzeko eta arrain eta itsaskien pieza eta prestakina 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 industria erabiltzeko egokitzea, elikagaien kalitateari eta segurtasunari buruzko arauak bete 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 elabatu 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 orek, pastak, izoztuak eta plater kozinatuak edo aurrekozinatuak elaboratzea, produktuen kalitatea eta higiea 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
30671616N	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartze, 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, higiea 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 higieko 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 hartze, 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 industria erabiltzeko egokitzea, betiere trazabilitatea bermatuz Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad	Frogatua - Demostrada
	UC0297_2 Haragi-prestakina 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 biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	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
33442949Y	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

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 higiea 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 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 biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0316_2 Arraina edo itsaskiak merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzeko, elikagaien kalitateari eta segurtasunari buruzko arauak bete 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 higiea 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
34097802A	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, higiea 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 higieko 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

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	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
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higiea 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 biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	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 higiea bermatuz Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos	Frogatu gabea - No Demostrada
35770545W	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegitratzeko eta horien aurreitatzeko 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, higiea 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

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	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
	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 hartituek 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 biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	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
44136491C	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	Frogatua - 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

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higiea mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No 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	Frogatua - 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	Frogatua - Demostrada
	UC0304_2 Esnekiak ontziratze eta egokitzeko eragiketak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos	Frogatua - Demostrada
	UC0315_2 Arrain- eta itsaski-lehengaiak hartzeko eta biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	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 orek, pastak, izoztuak eta plater kozinatuak edo aurrekozinatuak elaboratzea, produktuen kalitatea eta higiea 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
44142235Z	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, higiea 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	Frogatu gabea - No Demostrada

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	la calidad requerida	
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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No Demostrada
UC0298_2	Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higiena mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No 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 hartziak 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 egokitzeo 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 biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	Frogatua - 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	Frogatua - 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	Frogatua - 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	Frogatua - Demostrada
UC0319_2	Arraina edo itsaskia oinarri duten oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatua edo aurrekozinatua elaboratzea, produktuen kalitatea eta higiena bermatuz Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos	Frogatua - Demostrada
44157957G	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	Frogatua - 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, higiena eta segurtasuna bermatuz Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias	Frogatu gabea - No Demostrada

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higiena mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No 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	Frogatua - 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	Frogatua - Demostrada
	UC0304_2 Esnekiak ontziratze eta egokitzeko eragiketak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos	Frogatua - Demostrada
	UC0315_2 Arrain- eta itsaski-lehengaiak hartzeko eta biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	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 higiena bermatuz Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos	Frogatu gabea - No Demostrada
44161950H	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	Frogatua - 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

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	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 itxeko eragiketak egitea, eta eskututako 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 higieeneko 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higieena mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No 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	Frogatua - 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	Frogatua - Demostrada
	UC0304_2 Esnekiak ontziratze eta egokitzeko eragiketak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos	Frogatua - Demostrada
	UC0315_2 Arrain- eta itsaski-lehengaiak hartzeko eta biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	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 araei 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
44162371W	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	Frogatu gabea - No Demostrada

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaita Resultado
	de productos acabados	
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 eskututako 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 higieeneko 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No Demostrada
UC0298_2	Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higieena mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No 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 ontziratzeke eta egokitzeke 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 biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	Frogatua - 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	Frogatua - 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	Frogatua - 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	Frogatua - 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	Frogatua - Demostrada
44562755W	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

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
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, higiea 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 kozinatutako dosifikatzeko, betetzeko eta ixteko eragiketarako 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 higiearen 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
UC0298_2	Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higiea 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 hartituen 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 eragiketarako 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 biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	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 kozinatutako edo aurrekozinatutako elaboratzea, produktuen kalitatea eta higiea 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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
44973227Q	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegitratzeko eta horien aurretiazko tratamenduak egiteko eragiketarako 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 eragiketarako 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 higieeneko 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higieena mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No 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 hartituen 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 egokitze eragiketarako 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 biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	Frogatua - 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	Frogatua - 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	Frogatua - 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	Frogatua - Demostrada

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	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	Frogatua - Demostrada
44975544X	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	Frogatua - 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	Frogatua - 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	Frogatua - Demostrada
	UC0294_2 Amaierako kontserbazio-tratamenduen aplikazioa gidatzea, eskatzen diren kalitate eta higieeneko zehaztapenei jarraituz Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas	Frogatua - 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higieena mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No 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 hartziak 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 ontziratzeke 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

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	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 higieina 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
45816587N	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	Frogatua - Demostrada
	UC0292_2 Lehengaiak prestatzea, ondoren elaboratzeko eta tratatzeko, betiere beharrezko kalitatea, higieina eta segurtasuna bermatuz Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias	Frogatua - 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	Frogatua - Demostrada
	UC0294_2 Amaierako kontserbazio-tratamenduen aplikazioa gidatzea, eskatzen diren kalitate eta higieinako zehaztapenei jarraituz Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas	Frogatua - 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higieina mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No 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 hartituek 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 biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	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	Frogatu gabea - No Demostrada

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	Preparar y expender pescados y mariscos y elaborados frescos de la pesca, manteniendo las condiciones requeridas de calidad y seguridad alimentaria	
	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 higieina 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
45817577J	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	Frogatua - Demostrada
	UC0292_2 Lehengaiak prestatzea, ondoren elaboratzeko eta tratatzeko, betiere beharrezko kalitatea, higieina eta segurtasuna bermatuz Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias	Frogatua - 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	Frogatua - 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	Frogatua - 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No 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 garantizan la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higieina mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No 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 biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	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

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	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 arauari 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 higieina 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
45819275D	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegitratzeko eta horien aurretiazko tratamenduak egiteko eragiketarako 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	Frogatua - Demostrada
	UC0292_2 Lehengaiak prestatzea, ondoren elaboratzeko eta tratatzeko, betiere beharrezko kalitatea, higieina eta segurtasuna bermatuz Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias	Frogatua - Demostrada
	UC0293_2 Landare-kontserbak, zukuak eta plater kozinatuak dosifikatzeko, betetzeko eta itxeko eragiketarako egitea, eta eskatutako kalitatea ziurtatzen duten prozedurak eta arauak jarraitzen diren egiaztatzea Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando se siguen los procedimientos y normas que aseguren la calidad requerida	Frogatua - Demostrada
	UC0294_2 Amaierako kontserbazio-tratamenduen aplikazioa gidatzea, eskatzen diren kalitate eta higieinaren zehaztapenei jarraituz Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas	Frogatua - 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higieina mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No 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 ontziratzeke eta egokitzeko eragiketarako 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 biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	Frogatu gabea - No Demostrada

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	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 higieina 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
48872007C	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	Frogatua - Demostrada
	UC0292_2 Lehengaiak prestatzea, ondoren elaboratzeko eta tratatzeko, betiere beharrezko kalitatea, higieina eta segurtasuna bermatuz Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias	Frogatua - 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	Frogatua - Demostrada
	UC0294_2 Amaierako kontserbazio-tratamenduen aplikazioa gidatzea, eskatzen diren kalitate eta higieinako zehaztapenei jarraituz Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas	Frogatua - 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higieina mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No 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 ontziratze eta egokitze eragiketak gidatzea eta kontrolatzea Conducir y controlar las operaciones de envasado y acondicionamiento de productos lácteos	Frogatu gabea - No Demostrada

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	UC0315_2 Arrain- eta itsaski-lehengaiak hartzeko eta biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	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 orek, pastak, izotzuak eta plater kozinatuak edo aurrekozinatuak elaboratzea, produktuen kalitatea eta higieina bermatuz Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos	Frogatu gabea - No Demostrada
52011443W	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegitratzeko eta horien aurrekiazko 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, higieina 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 higieinako 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
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higieina 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

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	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 hartze eta biltegitratze eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltze 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 merkaturatze edo industrian erabiltze egokitzea, elikagaien kalitateari eta segurtasunari buruzko arauak bete 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 orek, pastak, izoztuak eta plater kozinatuak edo aurrekozinatuak elaboratzea, produktuen kalitatea eta higiea 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
52442163R	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartze, biltegitratze eta horien aurretiazko tratamenduak egiteko eragiketak egite 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 elaboratze eta tratatze, betiere beharrezko kalitatea, higiea 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 dosifikatze, betetze eta itxe eragiketak egite, eta eskutatako 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 higieko 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 hartze, biltegitratze eta haragi-piezak eta -produktuak bidaltze prozesuak kontrolatzea Controlar la recepción de las materias cárnicas primas y auxiliares, el almacenamiento y la expedición de piezas y productos cárnicos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0296_2 Haragia merkaturatze edo industrian erabiltze egokitzea, betiere trazabilitatea bermatuz Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0297_2 Haragi-prestakin freskoak elaboratzea eta saltzea, merkaturatze garaian elikagaien gehieneko kalitatea eta segurtasuna bermatzeko baldintzetan Elaborar y expender preparados cárnicos frescos, en las condiciones que garanticen la máxima calidad y seguridad alimentaria llevando a cabo su comercialización	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higiea mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0302_2 Kontsumoko esneak, esne lurrunduak, hauts-esneak, esne kondentsatuak, esnegaina, gurina, izozkiak eta antzekoak elaboratze 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

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	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 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 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	Frogatua - 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	Frogatua - 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	Frogatua - 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	Frogatua - 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	Frogatua - Demostrada
70080574B	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 eskutatutako kalitatea ziurtatzen duten prozedurak eta arauak jarraitzen diren egiaztatzea Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando se siguen los procedimientos y normas que aseguren la calidad requerida	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0294_2 Amaierako kontserbazio-tratamenduen aplikazioa gidatzea, eskatzen diren kalitate eta higieeneko zehaztapenei jarraituz Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas	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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higieena mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No Demostrada

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	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 hartituek 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 hartze eta biltegiratzeko eta arrain eta itsaskien pieza eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	Frogatua - Demostrada
	UC0316_2 Arraina edo itsaskiak merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, elikagaien kalitateari eta segurtasunari buruzko arauak bete Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0317_2 Arrain eta itsaskiak eta arrantzaren ondoriozko elabratu 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	Frogatua - 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	Frogatua - Demostrada
	UC0319_2 Arraina edo itsaskia oinarri duten orek, pastak, izotzuak eta plater kozinatuak edo aurrekozinatuak elaboratzea, produktuen kalitatea eta higiea bermatuz Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos	Frogatua - Demostrada
70243980W	UC0027_2 Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartze, 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, higiea 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 higieko 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 hartze, 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No Demostrada

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higiea mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No 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	Frogatua - 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	Frogatua - 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	Frogatua - 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	Frogatua - Demostrada
	UC0319_2 Arraina edo itsaskia oinarri duten oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatuak edo aurrekozinatuak elaboratzea, produktuen kalitatea eta higiea bermatuz Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos	Frogatua - Demostrada
72093461F	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, higiea 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 higieko 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higieena mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No 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 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 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	Frogatua - Demostrada
	UC0316_2 Arraina edo itsaskiak merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzeko, elikagaien kalitateari eta segurtasunari buruzko arauak bete Acondicionar el pescado o el marisco para su comercialización o para su uso industrial, siguiendo las normas de calidad y seguridad alimentaria	Frogatua - 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	Frogatua - 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	Frogatua - 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	Frogatua - Demostrada
72451976K	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 higieeneko 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	Frogatu gabea - No Demostrada

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaita Resultado
	UC0296_2 Haragia merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko egokitzea, betiere trazabilitatea bermatuz Acondicionar la carne para su comercialización o su uso industrial, garantizando su trazabilidad	Frogatu gabea - No Demostrada
	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	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higieena mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No 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 ontziratzeke eta egokitzeke 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 biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	Frogatua - 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	Frogatua - 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	Frogatua - 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	Frogatua - 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 con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos	Frogatua - Demostrada
72499594Y	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

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	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
	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 hartituek 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 biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	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
72823065M	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

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	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
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higiena 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 biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	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 orek, pastak, izoztuak eta plater kozinatuak edo aurrekozinatuak elaboratzea, produktuen kalitatea eta higiena bermatuz Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos	Frogatu gabea - No Demostrada
76364517D	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, higiena 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	Frogatu gabea - No Demostrada

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	la calidad requerida	
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
UC0298_2	Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higiea 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 hartituek 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 egokitzeo 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 biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	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 kozinatuek edo aurrekozinatuek elaboratzea, produktuen kalitatea eta higiea 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
78892845Q	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, higiea eta segurtasuna bermatuz Preparar las materias primas para su posterior elaboración y tratamiento garantizando la calidad, higiene y seguridad necesarias	Frogatu gabea - No Demostrada

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	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
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higiena 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 ontziratzeke eta egokitzeke 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 biltegitratzeko eta arrain eta itsaskien piezak eta prestakinak bidaltzeko lanak kontrolatzea Controlar la recepción de materias primas, el almacenamiento y la expedición de piezas y preparados de pescado y marisco	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 higiena bermatuz Elaborar masas, pastas, congelados y platos cocinados o precocinados con base de pescado o marisco, garantizando la calidad e higiene de los productos	Frogatu gabea - No Demostrada
78895414D	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

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eraitza Resultado
	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-kontsebak, zukuak eta plater kozinatutako dosifikatzeko, betetzeko eta itxeko eragiketak egitea, eta eskatutako kalitatea ziurtatzen duten prozedurak eta arauak jarraitzen diren egiaztatzea Realizar las operaciones de dosificación, llenado y cerrado de conservas vegetales, zumos y platos cocinados, comprobando se siguen los procedimientos y normas que aseguren la calidad requerida	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0294_2 Amaierako kontsebazio-tratamenduen aplikazioa gidatzea, eskatzen diren kalitate eta higieeneko zehaztapenei jarraituz Conducir la aplicación de los tratamientos finales de conservación siguiendo las especificaciones de calidad e higiene demandadas	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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0298_2 Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higieena mantenduz Elaborar productos cárnicos industriales manteniendo la calidad e higiene requeridas	Frogatu gabea - No 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 hartituek 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 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	Frogatua - 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	Frogatua - 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	Frogatua - Demostrada
	UC0318_2 Arrantzaren ondoriozko produktuen kontsebak, erdikontsebak 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	Frogatua - Demostrada
	UC0319_2 Arraina edo itsaskia oinarri duten oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatutako edo aurrekozinatutako 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	Frogatua - 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)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 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
44136491C	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 sentzorialak 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 sentzorialak 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	Frogatu gabea - No Demostrada

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatua - 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	Frogatua - 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	Frogatua - Demostrada
	UC0765_3 Gizentzeko azienda hiltzeko, prestatzeko eta zatikatzeko eta haragi-produktuak eta -prestakinen 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 -prestakinen elaboratzeko prozesuaren kontrol analitiko eta sentzorialen tekniken aplikatzea Aplicar técnicas de control analítico y sensorial del proceso de elaboración de productos y preparados cárnicos	Frogatu gabea - No Demostrada
44161950H	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 sentzorialak 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 sentzorialak 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatu gabea - No 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	Frogatua - 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	Frogatua - 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	Frogatua - 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

Akta osatzen dute hauek: 54 orri, eta barnean hartzen du 48 hautagaiak, honekin hasita: 44136491C eta amaitzeko: 78895414D

La presente acta está formada por 54 hojas, y comprende 48 candidatos empezando por: 44136491C y acabando con: 78895414D

Vitoria-Gasteizen, 2023(e)ko Azaroaren 30(e)(a)n

En Vitoria-Gasteiz, a 30 de Noviembre de 2023

Idazkaria-El/la secretario/a

72449102E

Presidentea-El/la presidente/a

72253226Z

Batzordekideak-Vocales

22733168Z

30666658E

30565943R

78881125A

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

