



IVAF
EIEI

Lanbide Heziketako Etorrizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

EBALUAZIO-BATZORDEAREN BEHIN BETIKO AKTA - ACTA DEFINITIVA DE LA COMISIÓN DE EVALUACIÓN

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

Lanbide-kualifikazioa - Titulua:(T)Turismo Gidaritza, Informazioa eta Laguntzako goi-mailako teknikari titulua
Cualificación Profesional - Título:(T)Título de Técnico Superior en Guía, Información y Asistencias Turísticas

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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaita Resultado
30574964Y	UC0268_3 Turismoaren arloko informazio- eta banaketa-unitateak kudeatzea Gestionar unidades de información y distribución de oferta turística	Frogatua - Demostrada
	UC1055_3 Bidaia konbinatuak, txangoak eta joan-etorriak lantzea eta gauzatzea Elaborar y operar viajes combinados, excursiones y traslados	Frogatua - Demostrada
	UC1056_3 Ekitaldiak kudeatzea Gestionar eventos	Frogatua - Demostrada
	UC1069_3 Jarduera-eremuan dauden eta kulturaren aldetik interesgarriak diren ondare eta ondasunak interpretatu turistentzat eta bisitarientzat Interpretar el patrimonio y bienes de interés cultural del ámbito de actuación a turistas y visitantes	Frogatua - Demostrada
	UC1070_3 Jarduera-eremuan dauden natura-guneak eta naturaren aldetik interesgarriak diren beste ondasun batzuk interpretatu turistentzat eta bisitarientzat Interpretar espacios naturales y otros bienes de interés natural del ámbito de actuación a turistas y visitantes	Frogatua - Demostrada
	UC1071_3 Turistei eta bisitariari laguntzeko zerbitzuak eman eta ibilbide turistikoak diseinatu Prestar servicios de acompañamiento y asistencia a turistas y visitantes y diseñar itinerarios turísticos	Frogatua - Demostrada
	UC1074_3 Turismo-informazioa kudeatzea Gestionar información turística	Frogatua - Demostrada
	UC1075_3 Tokiko turismo-zerbitzuak eta -produktuak sortzea, sustatzea eta kudeatzea Crear, promocionar y gestionar servicios y productos turísticos locales	Frogatua - Demostrada
	UC9997_3 Ingelesa ez den atzerriko bigarren hizkuntza batean komunikatzea, erabiltzaile independentearen mailarekin (B1), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan. Comunicarse en una segunda lengua extranjera distinta del inglés con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.	Frogatua - Demostrada



IVAF
EIEI

Lanbide Heziketakako Etorbizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaitza Resultado
UC9998_2	Ingelesez komunikatzea oinarritzko erabiltzaile-mailarekin (A2), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan. Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (A2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.	Frogatua - Demostrada
UC9999_3	Ingelesez komunikatzea erabiltzaile independentearen mailarekin (B1), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan. Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario independiente (B1), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.	Frogatua - Demostrada



IVAF
EIEI

Lanbide Heziketako Etorbizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

EBALUAZIO-BATZORDEAREN BEHIN BETIKO AKTA - ACTA DEFINITIVA DE LA COMISIÓN DE EVALUACIÓN

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

Lanbide-kualifikazioa - Titulua:(T)Turismo-ostatuaren Kudeaketako goi-mailako teknikari titulua
Cualificación Profesional - Título:(T)Título de Técnico Superior en Gestión de Alojamientos Turísticos

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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaiza Resultado
78939244R	UC0263_3 Merkataritza-ekintzak eta erreserbak egitea eta horien garapena kontrolatzea Ejecutar y controlar el desarrollo de acciones comerciales y reservas	Frogatua - Demostrada
	UC0264_3 Harrerako berezko lanak egitea Realizar las actividades propias de la recepción	Frogatua - Demostrada
	UC0265_3 Ostatu-arloko sailak kudeatzea Gestionar departamentos del área de alojamiento	Frogatua - Demostrada
	UC0272_2 Istripua edo larrialdi-egoera izanez gero, lehen esku-hartzaile gisa laguntzea Asistir como primer interviniente en caso de accidente o situación de emergencia	Frogatua - Demostrada
	UC1067_3 Solairu-sailaren prozesuak definitzea eta antolatzea eta bezeroari arreta eskaintzea. Definir y organizar los procesos del departamento de pisos y prestar atención al cliente	Frogatua - Demostrada
	UC1068_3 Solairu-sailaren prozesuak ikuskatzea Supervisar los procesos del departamento de pisos	Frogatua - Demostrada
	UC2277_2 *Adaptar las posibilidades del establecimiento de alojamiento en el entorno rural al plan turístico local o comarcal, a su demanda y a sus planes de desarrollo Adaptar las posibilidades del establecimiento de alojamiento en el entorno rural al plan turístico local o comarcal, a su demanda y a sus planes de desarrollo	Frogatua - Demostrada
	UC2278_2 Landa- edo natura-ingurunean ostatu ematen duten establezimenduetako bezeroari harrera egitea, informazioa ematea eta arreta ematea. Efectuar operaciones de acogida, información y atención al cliente en establecimientos dedicados al alojamiento en el entorno rural-natural.	Frogatua - Demostrada
	UC2279_2 Landa- edo natura-ingurunean ostatu ematen duten establezimenduetako irispideak, espazioak, instalazioak eta oinarriko dotazioak erabiltzeko baldintzetan mantentzea. Asegurar el mantenimiento en condiciones de uso de accesos, espacios, instalaciones y de la dotación básica de establecimientos dedicados al alojamiento en el entorno rural-natural.	Frogatua - Demostrada



IVAF
EIEI

Lanbide Heziketakako Etorbizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC9998_2 Ingelesez komunikatzea oinarritzko erabiltzaile-mailarekin (A2), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan. Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (A2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.	Frogatu gabea - No Demostrada



IVAF
EIEI

Lanbide Heziketako Etorbizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

EBALUAZIO-BATZORDEAREN BEHIN BETIKO AKTA - ACTA DEFINITIVA DE LA COMISIÓN DE EVALUACIÓN

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

Lanbide-kualifikazioa - Titulua:(T)Sukalde Zuzendaritzako goi-mailako teknikari titulua
Cualificación Profesional - Título:(T)Título de Técnico Superior en Dirección de Cocina

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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaita Resultado
15398682K	UC1064_3 Jatetxe-arloko hornikuntza-prozesuak kudeatzea Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración	Frogatua - Demostrada
	UC1098_3 Jatetxe-arloko zerbitzu-prozesuak definitzea eta planifikatzea Definir y planificar procesos de servicio en restauración	Frogatua - Demostrada
	UC1103_3 Jatetxe-arloko zerbitzu-prozesuak ikuskatzea eta garatzea Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC1104_3 Jatetxe-arloko zerbitzuetako sailak kudeatzea Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC2280_3 *Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos. Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.	Frogatua - Demostrada
	UC2281_3 *Gestionar unidades de producción culinaria. Gestionar unidades de producción culinaria.	Frogatua - Demostrada
	UC2282_3 *Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento. Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento.	Frogatua - Demostrada
	UC2283_3 *Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería. Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.	Frogatua - Demostrada
	UC2301_3 *Asesorar sobre vinos y otras bebidas. Asesorar sobre vinos y otras bebidas.	Frogatua - Demostrada
	UC9998_2 Ingelesez komunikatzea oinarrizko erabiltzaile-mailarekin (A2), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan. Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (A2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.	Frogatua - Demostrada



IVAF
EIEI

Lanbide Heziketako Etorbizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
26613059N	UC1064_3 Jatetxe-arloko hornikuntza-prozesuak kudeatzea Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración	Frogatua - Demostrada
	UC1098_3 Jatetxe-arloko zerbitzu-prozesuak definitzea eta planifikatzea Definir y planificar procesos de servicio en restauración	Frogatua - Demostrada
	UC1103_3 Jatetxe-arloko zerbitzu-prozesuak ikuskatzea eta garatzea Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración	Frogatua - Demostrada
	UC1104_3 Jatetxe-arloko zerbitzuetako sailak kudeatzea Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC2280_3 *Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos. Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.	Frogatua - Demostrada
	UC2281_3 *Gestionar unidades de producción culinaria. Gestionar unidades de producción culinaria.	Frogatua - Demostrada
	UC2282_3 *Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento. Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento.	Frogatua - Demostrada
	UC2283_3 *Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería. Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.	Frogatua - Demostrada
	UC2301_3 *Asesorar sobre vinos y otras bebidas. Asesorar sobre vinos y otras bebidas.	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC9998_2 Ingelesez komunikatzea oinarrizko erabiltzaile-mailarekin (A2), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan. Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (A2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.	Frogatua - Demostrada
34108078K	UC1064_3 Jatetxe-arloko hornikuntza-prozesuak kudeatzea Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración	Frogatua - Demostrada
	UC1098_3 Jatetxe-arloko zerbitzu-prozesuak definitzea eta planifikatzea Definir y planificar procesos de servicio en restauración	Frogatua - Demostrada
	UC1103_3 Jatetxe-arloko zerbitzu-prozesuak ikuskatzea eta garatzea Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración	Frogatua - Demostrada
	UC1104_3 Jatetxe-arloko zerbitzuetako sailak kudeatzea Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración	Frogatua - Demostrada
	UC2280_3 *Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos. Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.	Frogatua - Demostrada
	UC2281_3 *Gestionar unidades de producción culinaria. Gestionar unidades de producción culinaria.	Frogatua - Demostrada
	UC2282_3 *Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento. Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento.	Frogatua - Demostrada
	UC2283_3 *Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería. Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.	Frogatua - Demostrada



IVAF
EIEI

Lanbide Heziketako Etorbizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eaitza Resultado
	UC2301_3 *Asesorar sobre vinos y otras bebidas. Asesorar sobre vinos y otras bebidas.	Frogatua - Demostrada
	UC9998_2 Ingelesez komunikatzea oinarrizko erabiltzaile-mailarekin (A2), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan. Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (A2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.	Frogatua - Demostrada
35767663H	UC1064_3 Jatetxe-arioko hornikuntza-prozesuak kudeatzea Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración	Frogatua - Demostrada
	UC1098_3 Jatetxe-arioko zerbitzu-prozesuak definitzea eta planifikatzea Definir y planificar procesos de servicio en restauración	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC1103_3 Jatetxe-arioko zerbitzu-prozesuak ikuskatzea eta garatzea Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC1104_3 Jatetxe-arioko zerbitzuetako sailak kudeatzea Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC2280_3 *Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos. Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.	Frogatua - Demostrada
	UC2281_3 *Gestionar unidades de producción culinaria. Gestionar unidades de producción culinaria.	Frogatua - Demostrada
	UC2282_3 *Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento. Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento.	Frogatua - Demostrada
	UC2283_3 *Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería. Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.	Frogatua - Demostrada
	UC2301_3 *Asesorar sobre vinos y otras bebidas. Asesorar sobre vinos y otras bebidas.	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC9998_2 Ingelesez komunikatzea oinarrizko erabiltzaile-mailarekin (A2), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan. Comunicarse en lengua inglesa con un nivel de usuario básico (A2), según el marco común europeo de referencia para las lenguas, en el ámbito profesional.	Frogatua - Demostrada



IVAF
EIEI

Lanbide Heziketako Etorbizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

EBALUAZIO-BATZORDEAREN BEHIN BETIKO AKTA - ACTA DEFINITIVA DE LA COMISIÓN DE EVALUACIÓN

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

Lanbide-kualifikazioa - Titulua:(T)Sukaldaritza eta Gastronomiako teknikari titulua
Cualificación Profesional - Título:(T)Título de Técnico en Cocina y Gastronomía

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

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
14957758F	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higie-ne-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	Frogatua - Demostrada
	UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	Frogatua - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugari-ko oinarri-ko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	Frogatua - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritza-ko platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional	Frogatua - Demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitartzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugari-ko oinarri-ko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Frogatu gabea - No Demostrada



IVAF
EIEI

Lanbide Heziketako Etorbizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0310_2 Elikagaien industriari segurtasunari, higieneri eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higieneri eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
16067789N	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0036_2 Okintza-industriari segurtasunari, higieneri eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	Frogatua - Demostrada
	UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	Frogatua - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugari oinarriko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	Frogatua - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional	Frogatua - Demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugari oinarriko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatu gabea - No Demostrada



IVAF
EIEI

Lanbide Heziketako Etorrizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emitza Resultado
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0310_2 Elikagaien industrian segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
16263609X	UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	Frogatua - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugariako oinarriko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	Frogatua - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional	Frogatua - Demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitartzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariako oinarriko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0310_2 Elikagaien industrian segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatu gabea - No Demostrada



IVAF
EIEI

Lanbide Heziketako Etorbizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaitza Resultado
	UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betetz jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Frogatu gabea - No Demostrada
26613059N	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	Frogatua - Demostrada
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	Frogatua - Demostrada
	UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	Frogatua - Demostrada
	UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	Frogatua - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugariko oinarriko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	Frogatua - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional	Frogatua - Demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitartzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarriko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatua - Demostrada
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatua - Demostrada
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatua - Demostrada
	UC0310_2 Elikagaien industrian segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Frogatu gabea - No Demostrada



IVAF
EIEI

Lanbide Heziketako Etorbizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaitza Resultado
	UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
30591457P	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	Frogatua - Demostrada
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	Frogatua - Demostrada
	UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	Frogatua - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugariko oinarriko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	Frogatua - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional	Frogatua - Demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitartzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarriko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0310_2 Elikagaien industrian segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada



IVAF
EIEI

Lanbide Heziketako Etorbizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eaitza Resultado
34108078K	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	Frogatua - Demostrada
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	Frogatua - Demostrada
	UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	Frogatua - Demostrada
	UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	Frogatua - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugariko oinarriko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	Frogatua - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional	Frogatua - Demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarriko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatua - Demostrada
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatua - Demostrada
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatua - Demostrada
	UC0310_2 Elikagaiei industrian segurtasunari, higienari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higienari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betetz jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
72400898A	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada



IVAF
EIEI

Lanbide Heziketako Etorbizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaitza Resultado
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	Frogatua - Demostrada
	UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	Frogatua - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugariko oinarriko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	Frogatua - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional	Frogatua - Demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitartzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarriko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0310_2 Elikagaien industrian segurtasunari, higienari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higienari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betetz jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
72738138V	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	Frogatua - Demostrada
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	Frogatua - Demostrada



IVAF
EIEI

Lanbide Heziketako Etorrizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Emaitza Resultado
	UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	Frogatua - Demostrada
	UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	Frogatua - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugariko oinarrizko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	Frogatua - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional	Frogatua - Demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitartzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarrizko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatua - Demostrada
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatua - Demostrada
	UC0310_2 Elikagaiei industrian segurtasunari, higienari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higienari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betetz jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada
X8566911D	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarrizko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Frogatu gabea - No Demostrada



IVAF
EIEI

Lanbide Heziketako Etorbizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

N.A.N. D.N.I.	Gaitasun Unitateak Unidades de Competencia	Eaitza Resultado
Y0267486X	UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería	Frogatua - Demostrada
	UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera	Frogatua - Demostrada
	UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea Preelaborar y conservar toda clase de alimentos	Frogatua - Demostrada
	UC0261_2 Aplikazio ugari oinarriko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales	Frogatua - Demostrada
	UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional	Frogatua - Demostrada
	UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea Controlar el aprovisionamiento, el almacenamiento y la expedición de las materias primas y auxiliares y de los productos terminados y preparar los equipos y el utillaje a utilizar en los procesos de elaboración	Frogatua - Demostrada
	UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugari oinarriko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería	Frogatua - Demostrada
	UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería	Frogatu gabea - No Demostrada
	UC0310_2 Elikagaiei industrian segurtasunari, higienari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria	Frogatua - Demostrada
	UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos	Frogatua - Demostrada
	UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados	Frogatua - Demostrada
	UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higienari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betetz jardutea Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería	Frogatua - Demostrada



IVAF
EIEI

Lanbide Heziketako Etorbizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

Akta osatzen dute hauek: 18 orri, eta barnean hartzen du 16 hautagaiak, honekin hasita: 30574964Y eta amaitzeko: Y0267486X

La presente acta está formada por 18 hojas, y comprende 16 candidatos empezando por: 30574964Y y acabando con: Y0267486X

Vitoria-Gasteizen, 2024(e)ko Ekainaren 27(e)a(n)

En Vitoria-Gasteiz, a 27 de Junio de 2024

Idazkaria-El/la secretario/a

30675598S

Presidentea-El/la presidente/a

11911321N

Batzordekideak-Vocales

Y1871548Y

15253244N

44137106Z

44114357C

44138379E

15998704L



IVAF
EIEI

Lanbide Heziketakako Etorkizuneko
Ikaskuntzen Euskal Institutua
Instituto Vasco de Aprendizajes
Futuros en la Formación Profesional

72497182D

15376634F