



IVAF  
EIEI

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

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

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

Lanbide-kualifikazioa - Titulua:(T)Turismo 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.<br>D.N.I. | Gaitasun Unitateak<br>Unidades de Competencia  | Emaiza<br>Resultado                  |
|------------------|--|--------------------------------------|
| 34092245N        | <b>UC0268_3 Turismoaren arloko informazio- eta banaketa-unitateak kudeatzea</b><br>Gestionar unidades de información y distribución de oferta turística  | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC1055_3 Bidaia konbinatuak, txangoak eta joan-etorriak lantzea eta gauzatzea</b><br>Elaborar y operar viajes combinados, excursiones y traslados   | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC1056_3 Ekitaldiak kudeatzea</b><br>Gestionar eventos  | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC1069_3 Jarduera-eremuan dauden eta kulturaren aldetik interesgarriak diren ondare eta ondasunak interpretatu turistentzat eta bisitarientzat</b><br>Interpretar el patrimonio y bienes de interés cultural del ámbito de actuación a turistas y visitantes  | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC1070_3 Jarduera-eremuan dauden natura-guneak eta naturaren aldetik interesgarriak diren beste ondasun batzuk interpretatu turistentzat eta bisitarientzat</b><br>Interpretar espacios naturales y otros bienes de interés natural del ámbito de actuación a turistas y visitantes   | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC1071_3 Turistei eta bisitariari laguntzeko zerbitzuak eman eta ibilbide turistikoak diseinatu</b><br>Prestar servicios de acompañamiento y asistencia a turistas y visitantes y diseñar itinerarios turísticos  | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | <b>UC1074_3 Turismo-informazioa kudeatzea</b><br>Gestionar información turística   | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC1075_3 Tokiko turismo-zerbitzuak eta -produktuak sortzea, sustatzea eta kudeatzea</b><br>Crear, promocionar y gestionar servicios y productos turísticos locales  | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | <b>UC9997_3 Ingelesa ez den atzerriko bigarren hizkuntza batean komunikatzea, erabiltzaile independentearen mailarekin (B1), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan.</b><br>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. | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL



IVAF  
EIEI

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

| N.A.N.<br>D.N.I. | Gaitasun Unitateak<br>Unidades de Competencia   | Emitza<br>Resultado          |
|------------------|---|------------------------------|
| UC9998_2         | <b>Ingelesez komunikatzea oinarritzko erabiltzaile-mailarekin (A2), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan.</b><br>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.             | <b>Frogatua - Demostrada</b> |
| UC9999_3         | <b>Ingelesez komunikatzea erabiltzaile independentearen mailarekin (B1), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan.</b><br>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. | <b>Frogatua - Demostrada</b> |

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL



IVAF  
EIEI

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

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

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

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

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

| N.A.N.<br>D.N.I. | Gaitasun Unitateak<br>Unidades de Competencia   | Emaita<br>Resultado           |
|------------------|---|-------------------------------|
| 72511532F        | UC1064_3 <b>Jatetxe-arloko hornikuntza-prozesuak kudeatzea</b><br>Gestionar procesos de aprovisionamiento en restauración   | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC1098_3 <b>Jatetxe-arloko zerbitzu-prozesuak definitzea eta planifikatzea</b><br>Definir y planificar procesos de servicio en restauración   | Frogatu gabea - No Demostrada |
|                  | UC1103_3 <b>Jatetxe-arloko zerbitzu-prozesuak ikuskatzea eta garatzea</b><br>Supervisar y desarrollar procesos de servicio en restauración  | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC1104_3 <b>Jatetxe-arloko zerbitzuetako sailak kudeatzea</b><br>Gestionar y dirigir departamentos de servicio de restauración  | Frogatu gabea - No Demostrada |
|                  | UC2280_3 <b>*Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.</b><br>Diseñar ofertas gastronómicas en términos de menús, cartas o análogos.   | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC2281_3 <b>*Gestionar unidades de producción culinaria.</b><br>Gestionar unidades de producción culinaria.   | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC2282_3 <b>*Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento.</b><br>Dirigir los procesos de elaboración y presentación de los platos que componen la oferta gastronómica del establecimiento.   | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC2283_3 <b>*Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.</b><br>Prevenir riesgos laborales y garantizar la higiene, la seguridad alimentaria y la protección medioambiental en las actividades de hostelería.             | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC2301_3 <b>*Asesorar sobre vinos y otras bebidas.</b><br>Asesorar sobre vinos y otras bebidas.   | Frogatu gabea - No Demostrada |
|                  | UC9998_2 <b>Ingelesez komunikatzea oinarrizko erabiltzaile-mailarekin (A2), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan.</b><br>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         |

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL



IVAF  
EIEI

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

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

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

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

1224/2009 Errege Dekretuaren eta 2021eko azaroaren 23ko Ebazpenaren arabera (2021eko abenduaren 10eko EHAA) eskuratutako lanbide-gaitasunak 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.<br>D.N.I. | Gaitasun Unitateak<br>Unidades de Competencia   | Emaita<br>Resultado           |
|------------------|---|-------------------------------|
| 16043386N        | UC0034_2 <b>Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea</b><br>Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería   | Frogatu gabea - No Demostrada |
|                  | UC0035_2 <b>Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea</b><br>Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería  | Frogatu gabea - No Demostrada |
|                  | UC0036_2 <b>Okintza-industrian segurtasun- eta higie-ne-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea</b><br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera  | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC0259_2 <b>Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea</b><br>Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos  | Frogatu gabea - No Demostrada |
|                  | UC0260_2 <b>Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea</b><br>Preelaborar y conservar toda clase de alimentos   | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC0261_2 <b>Aplikazio ugari-ko oinarriko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea</b><br>Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales  | Frogatu gabea - No Demostrada |
|                  | UC0262_2 <b>Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritza-ko platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea</b><br>Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional  | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC0305_2 <b>Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitartzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea</b><br>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 <b>Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugari-ko oinarriko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea</b><br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería  | Frogatu gabea - No Demostrada |

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL



IVAF  
EIEI

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

| N.A.N.<br>D.N.I. | Gaitasun Unitateak<br>Unidades de Competencia  | Emitza<br>Resultado                  |
|------------------|--|--------------------------------------|
|                  | <b>UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea</b><br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones  | <b>Frogatu gabea - No Demostrada</b> |
|                  | <b>UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea</b><br>Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería   | <b>Frogatu gabea - No Demostrada</b> |
|                  | <b>UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea</b><br>Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería   | <b>Frogatu gabea - No Demostrada</b> |
|                  | <b>UC0310_2 Elikagaien industriari segurtasunari, higieneri eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea</b><br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria   | <b>Frogatua - Demostrada</b>         |
|                  | <b>UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea</b><br>Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos  | <b>Frogatua - Demostrada</b>         |
|                  | <b>UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea</b><br>Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados  | <b>Frogatu gabea - No Demostrada</b> |
|                  | <b>UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higieneri eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea</b><br>Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería   | <b>Frogatua - Demostrada</b>         |
| 30607558D        | <b>UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea</b><br>Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería  | <b>Frogatua - Demostrada</b>         |
|                  | <b>UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea</b><br>Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería   | <b>Frogatua - Demostrada</b>         |
|                  | <b>UC0036_2 Okintza-industriari segurtasunari, higieneri eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea</b><br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera   | <b>Frogatua - Demostrada</b>         |
|                  | <b>UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea</b><br>Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos   | <b>Frogatua - Demostrada</b>         |
|                  | <b>UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea</b><br>Preelaborar y conservar toda clase de alimentos  | <b>Frogatua - Demostrada</b>         |
|                  | <b>UC0261_2 Aplikazio ugari oinarritako elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea</b><br>Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales  | <b>Frogatua - Demostrada</b>         |
|                  | <b>UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea</b><br>Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional  | <b>Frogatua - Demostrada</b>         |
|                  | <b>UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea</b><br>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 | <b>Frogatua - Demostrada</b>         |
|                  | <b>UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugari oinarritako produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea</b><br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería  | <b>Frogatua - Demostrada</b>         |
|                  | <b>UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea</b><br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones  | <b>Frogatua - Demostrada</b>         |

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL



IVAF  
EIEI

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

| N.A.N.<br>D.N.I. | Gaitasun Unitateak<br>Unidades de Competencia   | Emitza<br>Resultado                  |
|------------------|---|--------------------------------------|
|                  | <b>UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea</b><br>Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería  | <b>Frogatua - Demostrada</b>         |
|                  | <b>UC0309_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea</b><br>Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería  | <b>Frogatua - Demostrada</b>         |
|                  | <b>UC0310_2 Elikagaien industrian segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea</b><br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria   | <b>Frogatua - Demostrada</b>         |
|                  | <b>UC0709_2 Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea</b><br>Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos   | <b>Frogatua - Demostrada</b>         |
|                  | <b>UC0710_2 Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea</b><br>Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados   | <b>Frogatua - Demostrada</b>         |
|                  | <b>UC0711_2 Ostalaritzan segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea</b><br>Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería  | <b>Frogatua - Demostrada</b>         |
| 78905683C        | <b>UC0034_2 Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea</b><br>Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería   | <b>Frogatu gabea - No Demostrada</b> |
|                  | <b>UC0035_2 Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea</b><br>Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería  | <b>Frogatu gabea - No Demostrada</b> |
|                  | <b>UC0036_2 Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea</b><br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera   | <b>Frogatua - Demostrada</b>         |
|                  | <b>UC0259_2 Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea</b><br>Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos  | <b>Frogatu gabea - No Demostrada</b> |
|                  | <b>UC0260_2 Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea</b><br>Preelaborar y conservar toda clase de alimentos   | <b>Frogatua - Demostrada</b>         |
|                  | <b>UC0261_2 Aplikazio ugariko oinarrizko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea</b><br>Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales  | <b>Frogatua - Demostrada</b>         |
|                  | <b>UC0262_2 Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea</b><br>Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional   | <b>Frogatua - Demostrada</b>         |
|                  | <b>UC0305_2 Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegiatzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea</b><br>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 | <b>Frogatua - Demostrada</b>         |
|                  | <b>UC0306_2 Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariko oinarrizko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea</b><br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería  | <b>Frogatu gabea - No Demostrada</b> |
|                  | <b>UC0307_2 Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea</b><br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones   | <b>Frogatu gabea - No Demostrada</b> |
|                  | <b>UC0308_2 Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea</b><br>Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería  | <b>Frogatu gabea - No Demostrada</b> |

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL



IVAF  
EIEI

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

| N.A.N.<br>D.N.I. | Gaitasun Unitateak<br>Unidades de Competencia   | Emitza<br>Resultado                  |
|------------------|---|--------------------------------------|
|                  | UC0309_2 <b>Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea</b><br>Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería  | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | UC0310_2 <b>Elikagaien industrian segurtasunari, higienari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea</b><br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
|                  | UC0709_2 <b>Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea</b><br>Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos       | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | UC0710_2 <b>Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea</b><br>Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados           | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
|                  | UC0711_2 <b>Ostalaritzan segurtasunari, higienari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea</b><br>Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería                                | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL





IVAF  
EIEI

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

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

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

Lanbide-kualifikazioa - Titulua:(T)Jatetxe Arloko Zerbitzuetako teknikari titulua  
Cualificación Profesional - Título:(T)Título de Técnico en Servicios de Restauración

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.<br>D.N.I. | Gaitasun Unitateak<br>Unidades de Competencia   | Emaita<br>Resultado           |
|------------------|---|-------------------------------|
| 78938194D        | UC0034_2 <b>Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo zuzentzea</b><br>Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería   | Frogatu gabea - No Demostrada |
|                  | UC0035_2 <b>Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea</b><br>Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería  | Frogatu gabea - No Demostrada |
|                  | UC0036_2 <b>Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea</b><br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera   | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC0259_2 <b>Eskaintza gastronomiko errazak definitzea, hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea</b><br>Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos  | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC0260_2 <b>Elikagai mota guztiak aurrez elaboratzea eta kontserbatzea</b><br>Preelaborar y conservar toda clase de alimentos   | Frogatu gabea - No Demostrada |
|                  | UC0261_2 <b>Aplikazio ugari oinarriko elaborazioak eta funtsezko platerak prestatzea</b><br>Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales   | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC0262_2 <b>Espainiako eskualdeetako eta nazioarteko sukaldaritzako platerik adierazgarrienak prestatzea eta aurkeztea</b><br>Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional   | Frogatua - Demostrada         |
|                  | UC0305_2 <b>Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegitartzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea</b><br>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 <b>Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugari oinarriko produktuak elaboratzeko eragiketak egitea eta/edo kontrolatzea</b><br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería   | Frogatu gabea - No Demostrada |

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL





IVAF  
EIEI

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

| N.A.N.<br>D.N.I. | Gaitasun Unitateak<br>Unidades de Competencia   | Emaitza<br>Resultado                 |
|------------------|---|--------------------------------------|
| UC0307_2         | <b>Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea</b><br>Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones  | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
| UC0308_2         | <b>Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea</b><br>Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería   | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
| UC0309_2         | <b>Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea</b><br>Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería   | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
| UC0310_2         | <b>Elikagaien industriar segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko araudia aplikatzea</b><br>Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria  | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
| UC0709_2         | <b>Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea</b><br>Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos  | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
| UC0710_2         | <b>Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea</b><br>Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados  | <b>Frogatu gabea</b> - No Demostrada |
| UC0711_2         | <b>Ostalaritzan segurtasunari, higienerari eta ingurumena babesteari buruzko arauak betez jardutea</b><br>Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería   | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
| UC1048_2         | <b>Ardoak zerbitzatzea eta horiei buruzko oinarriko informazioa ematea</b><br>Servir vinos y prestar información básica sobre los mismos  | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
| UC1054_2         | <b>Jatetxe-arloan mota guztietako zerbitzu bereziak antolatzea</b><br>Disponer todo tipo de servicios especiales en restauración  | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
| UC2298_2         | <b>*Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.</b><br>Desarrollar el proceso del servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa.  | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
| UC2299_2         | <b>*Preparar y servir bebidas distintas a vinos.</b><br>Preparar y servir bebidas distintas a vinos.  | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
| UC2300_2         | <b>*Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente.</b><br>Confeccionar elaboraciones culinarias sencillas y elaborar platos a la vista del cliente.  | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |
| UC9998_2         | <b>Ingelesez komunikatzea oinarriko erabiltzaile-mailarekin (A2), Hizkuntzen Europako Erreferentzia Marko Bateratuaren arabera, lanbide-eremuan.</b><br>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. | <b>Frogatua</b> - Demostrada         |

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

**Akta osatzen dute hauek: 11 orri, eta barnean hartzen du 6 hautagaiak, honekin hasita: 34092245N eta amaitzeko: 78938194D**

La presente acta está formada por 11 hojas, y comprende 6 candidatos empezando por: 34092245N y acabando con: 78938194D

**Vitoria-Gasteizen, 2024(e)ko Azaroaren 19(e)(a)n**

En Vitoria-Gasteiz, a 19 de Noviembre de 2024

**Idazkaria**-El/la secretario/a

22751640V

**Presidentea**-El/la presidente/a

11911321N

**Batzordekideak**-Vocales

44114357C

15998704L

44138379E

45754857Z

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL

78924543C

14601278G

## BEHIN-BEHINEKO AKTA -ACTA PROVISIONAL