

ACTA DE EVALUACIÓN DEFINITIVA DEL PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE COMPETENCIAS

CONVOCATORIA: TÉCNICO/A EN COCINA Y GASTRONOMÍA

COMISIÓN: HOTT201-JUN22

SEDE COMISIÓN: CPIFP ESCUELA de HOSTELERIA y TURISMO de TERUEL, CPIFP Bajo Aragón, CPIFP Movera

CENTRO GESTOR: SAN LORENZO

Nº	Número de documento candidato/a	UC0259_2	UC0260_2	UC0261_2	UC0262_2	UC0036_2	UC0306_2	UC0711_2	UC0710_2	UC0709_2
11	05918628S	C	C	C	C	NI	NI	C	NI	C
5	18032599R	C	C	C	C	NI	NI	C	NI	C
15	25141258G	C	C	C	C	C	C	C	C	C
7	25185861X	C	C	C	C	NI	NI	C	C	NI
13	25445457M	NI	NI	NI	NI	C	NC	NI	NC	NC
9	25475042N	C	C	C	C	NI	C	C	C	C
8	35775640Z	C	C	C	C	C	C	C	C	C
3	39171920E	C	C	C	C	C	C	C	C	C
10	44388223V	C	C	C	C	C	NC	C	NC	NC
2	73078116D	C	C	C	C	C	C	C	NI	C
6	73078608H	C	C	C	C	NI	NI	C	NI	C
14	73167640V	C	C	C	C	NI	NI	C	NI	NI
4	73257755H	C	C	C	C	C	C	C	C	C
12	X8367422E	C	C	C	NI	NI	NI	C	NI	NI
1	Y3870275X	NC	C	C	NC	NI	NI	C	NI	NI

UNIDADES DE COMPETENCIA

Codigo UC	DESCRIPCION
UC0259_2	Definir ofertas gastronómicas sencillas, realizar el aprovisionamiento y controlar consumos.
UC0260_2	Preelaborar y conservar toda clase de alimentos.
UC0261_2	Preparar elaboraciones básicas de múltiples aplicaciones y platos elementales.
UC0262_2	Preparar y presentar los platos más significativos de las cocinas regionales de España y de la cocina internacional.
UC0036_2	Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera
UC0306_2	Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
UC0711_2	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.
UC0710_2	Elaborar y presentar productos hechos a base de masas y pastas, postres de cocina y helados.
UC0709_2	Definir ofertas sencillas de repostería, realizar el aprovisionamiento interno y controlar consumos.