

ACTA DE EVALUACIÓN PROVISIONAL DEL PROCEDIMIENTO DE EVALUACIÓN Y ACREDITACIÓN DE COMPETENCIAS PROFESIONALES
CONVOCATORIA: (HOT 2020-04) COCINA

FAMILIA PROFESIONAL: HOSTELERÍA Y TURISMO (HOT) CUALIFICACIÓN: HOT093_2 COCINA.

COMISIÓN: HOT 2020-04-01 **SEDE COMISIÓN:** CPIFP ESCUELA HOSTELERIA DE TURUEL **CENTRO GESTOR:** CPIFP ESCUELA DE HOSTELERIA Y TURISMO DE TERUEL

Nº	APELLIDOS Y NOMBRE	UC0259_2	UC0260_2	UC0261_2	UC0262_2	UC0711_2
1	X7231506F	C	C	C	NC	C
2	73477165P	C	C	C	C	C
3	18046855C	C	C	C	C	C
4	76971408E	C	C	C	NC	C
5	73259089H	C	C	C	C	C
6	44771596A	C	NC	NC	NC	C
7	73130061C	C	C	C	C	C
8	27354334C	C	C	C	C	C
9	17723073D	C	C	C	C	C
10	25158425J	C	C	C	C	C
11	25187898T	C	C	C	C	C
12	18021287M	C	C	C	C	C
13	73475721J	C	C	C	NC	C
14	73084819L	C	C	C	C	C
15	17742178R	C	C	C	C	C
16	44841338D	C	C	C	C	C
17	09784021M	C	C	C	C	C
18	73197904J	C	NC	NC	NC	C
19	18449100H	C	C	C	C	C
20	73106727P	C	C	C	NI	C
21	18432638R	C	C	C	C	C
22	77753260N	C	C	C	C	C
23	17870795W	C	C	C	C	C
24	17740787J	C	C	C	C	C
25	18451385A	C	C	C	C	C
26	73086638K	C	C	C	C	C
27	76920099A	C	C	C	C	C
28	25168279T	C	C	C	C	C
29	18465154H	C	C	C	C	C
30	18465008X	C	C	C	C	C
31	73079816F	C	C	C	C	C
32	18442000W	C	C	C	C	C
33	26283816Z	C	C	NI	C	C

34	73442252D	C	C	C	NC	C
35	18422815E	C	C	C	C	C
36	55347697Z	C	C	C	C	C
37	52910738C	C	C	C	C	C
38	18169234Q	C	C	C	C	C
39	25445457M	C	C	C	C	C
40	29117162J	C	C	C	C	C
41	47431751R	C	C	C	NC	C
42	25195794F	C	C	C	C	C
43	X7937732H	C	C	C	C	C
44	73084516S	NI	C	C	NI	C
45	38833785X	C	C	C	C	C
46	73472654M	C	C	C	C	C

C: Competencia demostrada NC: Competencia No demostrada
NI: No Inscrito en la unidad de competencia

UNIDADES DE COMPETENCIA

CÓDIGO	UNIDAD DE COMPETENCIA
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.
UC0711_2	Actuar bajo normas de seguridad, higiene y protección ambiental en hostelería.