

29	29106242H	C	C	C	C	C	C	C	C	C
30	73027254T	C	C	C	C	C	C	C	C	C
31	76116140D	C	C	C	NI	NI	NI	NI	NI	NI
32	X4825744E	C	C	C	C	C	C	C	C	C
33	17446520P	C	C	C	C	C	C	C	C	C
34	25170964V	C	C	C	C	C	C	C	C	C
35	17732761Z	C	C	C	C	C	C	C	C	C
36	26282005C	C	C	C	NI	NI	NI	NI	NI	NI
37	25149783L	C	C	C	C	C	C	C	C	C
38	72971522C	C	C	C	C	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
UC0034_2	Realizar y/o dirigir las operaciones de elaboración de masas de panadería y bollería
UC0035_2	Confeccionar y/o conducir las elaboraciones complementarias, composición, decoración y envasado de los productos de panadería y bollería.
UC0036_2	Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria panadera
UC0305_2	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.
UC0306_2	Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de masas, pastas y productos básicos de múltiples aplicaciones para pastelería-repostería.
UC0307_2	Realizar y/o controlar las operaciones de elaboración de productos de confitería, chocolatería, galletería y otras elaboraciones.
UC0308_2	Realizar el acabado y decoración de los productos de pastelería y confitería.
UC0309_2	Realizar el envasado y la presentación de los productos de pastelería y confitería
UC0310_2	Aplicar la normativa de seguridad, higiene y protección del medio ambiente en la industria alimentaria.