



## Excluídos por non achegar documentación válida suficiente para participar no procedemento

**Sede: 36013448 CIFP Manuel Antonio**

**Ciclo: Farmacia e parafarmacia**

**35256075L BARREIRO BARREIRO, SEBASTIANA**

**Unidades de competencia solicitadas**

UC0367\_2 Asistir na realización de análises clínicas elementais e normalizados, baixo a supervisión do facultativo.

**Fin da listaxe do ciclo Farmacia e parafarmacia**



## Excluídos por non achegar documentación válida suficiente para participar no procedemento

**Sede: 36013448 CIFP Manuel Antonio**

**Ciclo: Cociña e gastronomía**

### **34983656N CASAS CERDEIRA, LUCIA**

#### **Unidades de competencia solicitadas**

UC0259\_2 Definir ofertas gastronómicas sinxelas, realizar o aprovisionamento e controlar consumos

UC0260\_2 Preelaborar e conservar toda clase de alimentos

UC0261\_2 Preparar elaboracións básicas de múltiples aplicacións e pratos elementais

UC0262\_2 Preparar e presentar os pratos máis significativos das cociñas rexionais de España e da cociña internacional

UC0711\_2 Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalería.

### **36051201N GARRIDO BOULLOSA, ROGELIO**

#### **Unidades de competencia solicitadas**

UC0260\_2 Preelaborar e conservar toda clase de alimentos

UC0261\_2 Preparar elaboracións básicas de múltiples aplicacións e pratos elementais

UC0306\_2 Realizar e/ou controlar as operacións de elaboración de masas, pastas e produtos básicos de múltiples aplicacións para pastelería-repostería.

UC0710\_2 Elaborar e presentar produtos feitos a base de masas e pastas, sobremesas de cociña e xeados.

UC0711\_2 Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalería.

### **X3035088P HOXHA , ELENI**

#### **Unidades de competencia solicitadas**

UC0259\_2 Definir ofertas gastronómicas sinxelas, realizar o aprovisionamento e controlar consumos

UC0262\_2 Preparar e presentar os pratos máis significativos das cociñas rexionais de España e da cociña internacional

UC0711\_2 Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalería.

### **35461157X PATIÑO VILLANUEVA, ANA MARIA**

#### **Unidades de competencia solicitadas**

UC0259\_2 Definir ofertas gastronómicas sinxelas, realizar o aprovisionamento e controlar consumos

UC0260\_2 Preelaborar e conservar toda clase de alimentos

UC0261\_2 Preparar elaboracións básicas de múltiples aplicacións e pratos elementais

UC0711\_2 Actuar baixo normas de seguridade, hixiene e protección ambiental en hostalería.

**Fin da listaxe do ciclo Cociña e gastronomía**



## Excluídos por non achegar documentación válida suficiente para participar no procedemento

**Sede: 36013448 CIFP Manuel Antonio**

**Ciclo: Servizos en restauración**

**35259162R MARTÍNEZ AMIL, MARÍA**

**Unidades de competencia solicitadas**

UC1052\_2 Desenvolver os procesos de servizo de alimentos e bebidas en sala.

UC1053\_2 Elaborar e acabar pratos á vista do cliente.

UC1054\_2 Dispor todo tipo de servizos especiais en restauración.

**Fin da listaxe do ciclo Servizos en restauración**



## Excluídos por non achegar documentación válida suficiente para participar no procedemento

**Sede: 36013448 CIFP Manuel Antonio**

**Ciclo: Emerxencias sanitarias**

**44081701Q GARCIA LAVIA, OSCAR LORENZO**

**Unidades de competencia solicitadas**

UC0360\_2 Colaborar na organización e o desenvolvemento da loxística sanitaria en escenarios con múltiples vítimas e catástrofes, asegurando o abastecemento e a xestión de recursos e apoiando os labores de coordinación en situacións de crises.

UC0361\_2 Prestar atención sanitaria inicial a múltiples vítimas.

**44808064Q IGLESIAS FONTANS, JUAN JOSE**

**Unidades de competencia solicitadas**

UC0070\_2 Prestar ao paciente soporte vital básico e apoio ao soporte vital avanzado.

**Fin da listaxe do ciclo Emerxencias sanitarias**

O director/a da sede

Adelaida Saa Sarria