

PRESTAKUNTZA-ATALAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-ATALA	JATETXE-ARLOKO ARAU ETA BALDINTZA HIGIENIKO-SANITARIOEN APLIKAZIOA (zeharkakoa)	Iraupena	30
Kodea	UF0053		
Lanbide-arloa	OSTALARITZA ETA TURISMOA		
Lanbide-eremua	Jatetxe-arloa		
Profesionaltasun-ziurtagiria	Sukaldaritzako oinarrizko eragiketak	Maila	1
Prestakuntza-modulua	Sukaldaritzako hornikuntza, aurreelaborazioa eta kontserbazioa.	Iraupena	120
Modulua osatzen duten gainerako prestakuntza-atalak	Sukaldeko lehengaien hornikuntza	Iraupena	30
	Sukaldaritzako aurreelaborazioa eta kontserbazioa.	Iraupena	60

A atala: **GAITASUN-ERREFERENTEA**

Prestakuntza-atal hau bat dator UC0255_1 gaitasun-ataleko LB1, LB2, LB3 eta LB4 lanbide-burutzapenekin, arau eta baldintza higieniko-sanitarioak betetzeari dagokionez.

B atala: **AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA**

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

A1: Elikagaiak eta edariak ekoizteko edo zerbitzatzeko unitateei dagozkien arau eta baldintza higieniko-sanitarioak aztertzea eta aplikatzea, elikagaien ondoriozko toxiinfekzio-arriskuak eta ingurumena kutsatzeko arriskuak saihesteko.

EI1.1 Elikagaien manipulazioarekin, instalazioekin, lokalekin eta tresnekin lotzen diren eta nahitaez bete behar diren arau higieniko-sanitarioak identifikatzea eta interpretatzea.

EI1.2 Garbiketa-produktu eta -tresnarik ohikoenen etiketak sailkatzea eta interpretatzea, haien aplikazioen arabera, eta haien propietateak, abantailak, erabiltzeko moduak eta ingurumenarekiko errespetua deskribatzea.

EI1.3 Baimendutako garbiketa-produktuak eta -tresnak identifikatzea, eta kasuan-kasuan egokienak direnak erabiltzea, elikagaiak eta edariak ekoizteko edo zerbitzatzeko unitateen ezaugarriei erreparatuta.

EI1.4 Elikagaien ondoriozko toxiinfekzio eta arriskurik ohikoenen sailkatzea eta azaltzea, eta haien balizko kausak identifikatzea.

EI1.5 Ekipoekin, makinekin, tresnekin eta jeneroarekin lan egitean eta instalazioak garbitzean, garbiketa- eta txukuntza-metodoak behar bezala aplikatzea eta arau higieniko-sanitarioak betetzea.

Edukiak

1. Elikagaiak eta edariak ekoizteko edo zerbitzatzeko zonetan segurtasun-arauak eta -baldintzak aplikatzea

- o Elikagaiak eta edariak ekoizteko edo zerbitzatzeko unitateen lokal, instalazio, altzari, ekipo eta makina eta material txiki bereizgarriek bete beharreko segurtasun-baldintza espezifikoak.
- o Segurtasun-arau espezifikoak identifikatzea eta aplikatzea.

2. Elikagaien higienerari eta manipulazioari buruzko arauak betetzea.

- o Elikagaiaren kontzeptua.
- o Elikagai-manipulatzailentzako eskakizunak.
- o Elikagaiak manipulatzeko jardunbide egokien garrantzia.
- o Elikadura bidezko transmisio gaixotasunen prebentzioan enpresak duen erantzukizuna.
- o Elikagaiak behar ez bezala manipulatzearen ondoriozko osasunerako arriskuak.
- o Elikagai bidez transmititzen diren gaixotasunak: motak eta kontzeptuak.
- o Elikagaiak hondatzea eta kontaminatzea: kontzeptuak, kausak eta faktore lagungarriak.
- o Elikagaien kontaminazio-iturriak: fisikoak, kimikoak eta biologikoak.
- o Bakterioen hazkuntza errazten duten faktore nagusiak.
- o Osasun eta higie pertsonala: faktoreak, materialak eta aplikazioak.
- o hondakinak eta zaborrak maneiatzea.
- o Elikagaien manipulatzailereen jarrerak eta ohiturak hartzea.
- o Garbiketa eta desinfekzioa: kontzeptuak bereiztea.
- o Izurriteak kontrolatzea: desinfekzioaren eta arratoi-hiltzearen helburua.
- o Elikagaiekin kontaktuan dauden materialak: motak eta eskakizunak.
- o Elikagaiak etiketatzea: nahitaezko informazio-etiketak irakurtzea eta interpretatzea.
- o Kalitate higieniko-sanitarioa: kontzeptuak eta aplikazioak.
- o Autokontrola: arriskuen eta kontrol-puntu kritikoaren analisirako sistemak.

- Higiene-jardunbide zuzenen gidak.

3. Elikagaiak eta edariak ekoizteko eta zerbitzatzeko zonetako instalazioen eta ekipoen garbiketa

- Erabilera arrunteko garbiketa-produktuak: motak, sailkapena.
- Erabilera-ezaugarri nagusiak.
- Biltegiratzeko arauak eta segurtasun-neurriak.
- Zehaztapenak interpretatzea.
- Garbitzeko sistemak eta metodoak: oinarrizko ekipoen eta materialen aplikazioak.
- Ohiko prozedurak: motak eta gauzatzea.

4. Elikagaiak eta edariak ekoizteko eta zerbitzatzeko zonetan norberaren segurtasunerako ekipamendua eta uniformeak erabiltzea

- Sukaldeko uniformeak: motak.
- Babes-jantziak: motak, egokitapena eta araudia.
- Jatetxeko eta tabernako langileen uniformeak.

C atala: **ESKAKIZUNAK ETA BALDINTZAK**

Sartzeko irizpideak

Sartzeko irizpiderik gabe.

Prestatzaileen, instalazioen eta ekipamenduen arloko eskakizunei dagokienez, profesionaltasun-ziurtagiri honetarako ezarritako eskakizunak hartuko dira kontuan: Sukaldaritzako oinarrizko eragiketak.