

PRESTAKUNTZA-ATALAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-ATALA	JATETXE-ARLOKO ARAU ETA BALDINTZA HIGIENIKO-SANITARIOEN APLIKAZIOA (ZEHARKAKOA)	Iraupena	30
		Espezifikoa	
Kodea	UF0053		
Lanbide-arloa	OSTALARITZA ETA TURISMOA		
Lanbide-eremua	Jatetxe-arloa		
Profesionaltasun-ziurtagiria	Pastelgintzako oinarrizko eragiketak	Maila	1
Prestakuntza-modulua	Pastelgintzako aurreelaborazioa, elaborazioa eta aurkezpena	Iraupena	240
Modulua osatzen duten gainerako prestakuntza-atalak	Pastelgintzako oinarrizko produktuen aurreelaborazioa	Iraupena	90
	Pastelgintzako produktuen oinarrizko elaborazioak		90
	Postregintzako eta pastelgintzako produktuen aurkezpena eta dekorazioa		30

A atala: **GAITASUN-ERREFERENTEA**

Prestakuntza-atal hau bat dator UC1334_1: PASTELGINTZAKO ELABORAZIO ERRAZAK AURREELABORATZEA, ELABORATZEA ETA AURKEZTEA, ETA ELABORAZIO KONPLEXUETAN PARTE HARTZEA gaitasun-ataleko LB2 eta LB3 lanbide-burutzapenekin, arau eta baldintza higieniko-sanitarioak betetzeari dagokionez.

B atala: **AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA**

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

A1: Elikagaiak ekoizteko edo zerbitzatzeko unitateei lotutako laneko segurtasuneko arauak, arau higieniko-sanitarioak eta elikagaiak eta edariak manipulatzekoak identifikatzea eta betetzea, laneko arriskuak, ingurumenekoak eta elikadura-toxiinfekzioenak saihesteko.

EI1.1 Instalazioei, makinei, tresnei, erremintei eta elikagaiei dagozkien bete beharreko arau higieniko-sanitarioak, laneko segurtasunekoak eta elikagaiak manipulatzekoak 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 ekoizteko edo zerbitzatzeko unitateen ezaugarriei erreparatuta.

EI1.4 Elikagaien ondoriozko toxiinfekzio eta arriskurik ohikoenak 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 eta langileentzako ekipamendua.

- Elikagaiak eta edariak ekoizteko edo zerbitzatzeko unitateen lokal, instalazio, altzari, ekipo eta makina eta material txiki bereizgarriek bete beharreko segurtasun-baldintza espezifikoak.
- Segurtasun-arau espezifikoak identifikatzea eta aplikatzea.
- Pastelgintzako uniformeak: motak.
- Babes-jantziak: motak, egokitzapena eta araudia.
- Jatetxeko eta tabernako langileen uniformeak.

2. Elikagaien higienerari eta manipulazioari buruzko arauak betetzea.

- Elikagaiaren kontzeptua.
- Elikagai-manipulatzailentzako eskakizunak.
- Elikagaiak manipulatzeko jardunbide egokien garrantzia.
- Elikadura bidezko transmisio gaixotasunen prebentzioan enpresak duen erantzukizuna.
- Elikagaiak behar ez bezala manipulatzearen ondoriozko osasunerako arriskuak.
- Elikagai bidez transmititzen diren gaixotasunak: motak eta kontzeptuak.
- Elikagaiak hondatzea eta kontaminatzea: kontzeptuak, kausak eta faktore lagungarriak.
- Elikagaien kontaminazio-iturriak: fisikoak, kimikoak eta biologikoak.
- Bakterioen hazkuntza errazten duten faktore nagusiak.
- Osasun eta higiene pertsonala: faktoreak, materialak eta aplikazioak.
- hondakinak eta zaborrak maneiatzea.
- Elikagaien manipulatzailereen jarrerak eta ohiturak hartzea.

- Garbiketa eta desinfekzioa: kontzeptuak bereiztea.
- Izurriteak kontrolatzea: desinfekzioaren eta arratoi-hiltzearen helburua.
- Elikagaien kontaktuan dauden materialak: motak eta eskakizunak.
- Elikagaiak etiketatzea: nahitaezko informazio-etiketak irakurtzea eta interpretatzea.
- Kalitate higieniko-sanitarioa: kontzeptuak eta aplikazioak.
- 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.

C atala: **ESKAKIZUNAK ETA BALDINTZAK**

Sartzeko irizpiderik gabe.

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