

PRESTAKUNTZA-ATALAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-ATALA	PASTELGINTZAKO BARNE-HORNIKUNTZA	Iraupena	30
		Baldintzatua	
Kodea	UF0817		
Lanbide-arloa	OSTALARITZA ETA TURISMOA		
Lanbide-eremua	Jatetxe-arloa		
Profesionaltasun-ziurtagiria	Pastelgintzako oinarritzko eragiketak	Maila	1
Prestakuntza-modulua	Pastelgintzako barne-hornikuntza eta kontserbazioa	Iraupena	120
Modulua osatzen duten gainerako prestakuntza-atalak	Jatetxe-arloko arau eta baldintza higieniko-sanitarioen aplikazioa (zeharkakoa)	Iraupena	30
	Pastelgintzako kontserbazioa		60

A atala: **GAITASUN-ERREFERENTEA**

Prestakuntza-atal hau bat dator UC1333_1: PASTELGINTZAKO BARNE-HORNIKUNTZAKO ETA AURREELABORAZIOEN ETA ELABORAZIOEN KONTSERBAZIOKO OINARRIZKO ERAGIKETAK EGITEA gaitasun-ataleko LB2 lanbide-burutzapenarekin, barne-hornikuntzari dagokionez.

B atala: **AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA**

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

A1: Pastelgintzako enpresen egitura eta antolamendua aztertzea, eta lortzen dituzten produktuen ekoizpenarekin eta merkaturatzearekin erlazionatzea.

E1.1 Enpresaren egitura eta haren eremu bakoitzaren funtzioak identifikatzea.

E1.2 Enpresaren sare logistikoa osatzen duten elementuak identifikatzea: hornitzaileak, bezeroak, ekoizpen-sistemak, biltegitzea eta abar.

E1.3 Ekoizpen-prozesuko lan-prozedurak identifikatzea.

E1.4 Merkatuaren ezaugarriak, bezero- eta hornitzaile-motak eta haiek enpresa-jardueran izan lezaketen eragina erlazionatzea.

A2: Pastelgintzan erabili ohi diren elikatzeko lehengaiak bereiztea, eta haien aldagai eta ezaugarri nagusiak deskribatzea.

E1.2.1 Pastelgintzan askotan erabiltzen diren lehengaiak identifikatzea, eta haien ezaugarri fisikoak —forma, kolorea eta tamaina, besteak beste—, oinarritzko aurreelaborazio-beharrak eta ondorengo kontserbazio-beharrak deskribatzea.

E1.2.2 Pastelgintzan asko erabiltzen diren lehengaien ohiko aurkezpen-moduak deskribatzea, ezaugarriak, kalitateak, kontserbazioa eta leheneratze-beharrak azalduz.

A3: Pastelgintzan asko erabiltzen den jeneroa jasotzea, gero pastelgintza-produktuen elaborazio-eremuetan banatzeko eta erabiltzeko.

E1.3.1 Hornitutako jeneroaren ohiko etiketak eta dokumentazioa egiaztatzea.

E1.3.2 Araudi higieniko-sanitarioaren arabera maneiatzea, bai berehala kontsumitzeko jeneroa, bai kontrol-ekipoak.

E1.3.3 Jeneroa banatzeko oinarritzko eragiketak egitea, eta hura produktuaren kalitateen, finkatutako lekua, dimentsioen, ekipoen eta sistemaren arabera antolatzea, araudi higieniko-sanitarioa zorrotz aplikatuz.

E1.3.4 Jeneroan izan litezkeen kalteak edo galerak detektatzea, bota beharreak botatzea eta nagusi hurrenari jakinaraztea.

E1.3.5 Jeneroaren barne-hornikuntzarako eragiketak fitxa teknikoaren edo haien ordezko prozeduren arabera egitea, eta aurreikusitako baleak edo dokumentuak formalizatzea.

E1.3.6 Merkantziak jasotzeko eta banatzeko prozesuetan parte hartzeak eskatzen duen erantzukizunez eta zintotasunez jarduteak duen garrantzia argumentatzea.

Edukiak

1. Pastelgintza-sektorea

- Pastelgintzaren definizioa.
- Establezimendu-motak:
 - Pastelgintza tradizionalakoa
 - Pastelgintza industrialekoa
 - Pastelgintzako banatzailea
 - Pastelgintza-produktuak saltzen dituzten establezimenduak
 - Beste establezimendu batzuk.
- Pastel-dendetan saltzen diren produktuak:
 - Gozogintza-produktuak

- Opilgintza-produktuak eta ore frijituak
- Pastelgintza- eta postregintza-produktuak
- Izoziak
- Tartak
- Konfiturak
- Marmeladak
- Jeleak
- Gelatinak
- Pastak
- Fruta almibarretan
- Fruta konfitatuak
- Saltsak
- Fruta-kremak
- Produktuak
- Ogi bereziak
- Askotariko pasta gaziak
- Hestebeteak
- Zezinak eta gaztak
- Ardoak eta likoreak.
- Pastelgintzako lantegia:
 - Pastelgintzako lokaletako eta ekoizpen-eremuetako ohiko egiturak.
 - Pastelgintzako lantegiko instalazioak.
 - Pastelgintzako laneko organigrama.
 - Lantegi bateko plangintza eta lan-aginduak.
 - Makinak eta haien oinarrizko ekipoak:
 - Oinarrizko ezaugarri, funtzio eta aplikaziorik ohikoenak.
 - Kontrol eta mantentze-lan bereizgarriak.

2. Pastelgintzako lehengaiak.

- Lehengaiak identifikatzea, behar bezala hartzeko:
 - Irinak
 - Koipeak
 - Esnea eta esnekiak
 - Arrautza-produktuak
 - Frutak
 - Txokolateak eta estaldurak
 - Fruitu lehorrak
 - Azukreak eta askotarikoak.
- Lehengaien edo produktuen ezaugarri organoleptikoen analisia.
- Lehengaiak haien izaeraren (galkorrak edo ez-galkorrak) arabera banatzea biltegi, hotz-ganbera edo izozkailuetan.

3. Pastelgintzako lehengaien hornikuntza

- Jeneroa eskatzeko eta kudeatzeko prozedurak: metodo errazak, dokumentazioa (albaranak) eta aplikazioak.
- Kalitate-kontrola (freskotasuna eta ezaugarri organoleptikoak).
- Garraiobideak (isotermoak, hozkailuak, izozkailuak).
- Produktua egokitzea (kaxa konpartimentudunak, poltsak eta enbalajeak).
- Enbalajeen egoeraren kontrola jasotzean (hausturak edo akatsak).
- Tenperatura produktua garraiatzean (hotz positiboa edo negatiboa).
- Pisuaren eta eskaeraren kontrola (eskaeraren eta albaranean jasotakoaren arabera).
- Leheneratzeko eta kontserbatzeko oinarrizko beharrak, produktuaren edo lehengaiaren izaeraren arabera.

C atala: **ESKAKIZUNAK ETA BALDINTZAK**

Sartzeko irizpiderik gabe.

Prestakuntza-atal hau egiteko gainditua izan behar du UF0053: Jatetxe-arloko arau eta baldintza higieniko-sanitarioen aplikazioa.

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