

PRESTAKUNTZA-ATALAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-ATALA	PASTELGINTZAKO KONTSERBAZIOA	Iraupena	60
		Baldintzatua	
Kodea	UF0818		
Lanbide-arloa	OSTALARITZA ETA TURISMOA		
Lanbide-eremua	Jatetxe-arloa		
Profesionaltasun-ziurtagiria	Pastelgintzako oinarrizko 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 barne-hornikuntza		30

A atala: **GAITASUN-ERREFERENTEA**

Prestakuntza-atal hau bat dator UC1333_1: PASTELGINTZAKO BARNE-HORNIKUNTZAKO ETA AURREELABORAZIOEN ETA ELABORAZIOEN KONTSERBAZIOKO OINARRIZKO ERAGIKETAK EGITEA gaitasun-ataleko LB1 eta LB3 lanbide-burutzapenekin, kontserbazioari dagokionez.

B atala: **AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA**

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

A1: Jenero gordina leheneratzeko, ontziratze, biltegitratze eta kontserbatzeko metodo sinpleak eta oinarrizko teknikak —gai horien kontserbazio- eta ontziratze-behar espezifikoak erantzuten dietenak— erabiltzea, eta horretarako ekipoekin lan egitea.

EI1.1 Jenero gordina leheneratzeko, ontziratze, biltegitratze eta kontserbatzeko, jenero bakoitzaren beharrak eta zona egokiak identifikatzea.

EI1.2 Pastelgintzan gehien erabiltzen diren leheneratzeko, ontziratze eta kontserbatzeko metodoak eta ekipoen bereiztea eta deskribatzea, jeneroaren eta ondorengo erabileraren arabera.

EI1.3 Produktu gordinek behar dituzten aurretiazko eragiketa osagarriak egitea, hautatutako metodoaren edo ekipoen arabera, jasotako jarraibideen arabera eta esleitutako xedearen edo kontsumoaren arabera.

EI1.4 Produktu gordinek behar dituzten eragiketak egitea, hautatutako metodoaren edo ekipoen arabera, jasotako jarraibideen arabera eta esleitutako xedearen edo kontsumoaren arabera.

EI1.5 Argumentatzea garrantzitsua dela prozesuan erabiltzen diren lehengaiei eta produktuei ahalik eta etekin handiena ateratzea, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz.

A2: Askok erabiltzen diren pastelgintzako jenero aurreelaboratua eta elaborazioak leheneratzeko, ontziratze, biltegitratze eta kontserbatzeko ekipoen erabiltzea, eta metodo errazak eta oinarrizko teknikak aplikatzea.

EI2.1 Erdielaborazioak eta elaborazioak kontserbatzea eta biltegitratzea, kontserbazio-metodoren eta biltegitratze tokirik egokiak identifikatzea eta erabiltzea:

- Helmuga edo esleitutako kontsumoa aintzat hartuz.
- Osagaien izaeraren arabera.
- Manipulazio-arauak betez.
- Jeneroaren barne-hornikuntzako lanak eginez.
- Aurreikusitako dokumentuak eta baleak formalizatuz.

EI2.2 Pastelgintzako aurreelaborazioek eta elaborazioek behar dituzten aurretiazko eragiketa osagarriak egitea, hautatutako metodoaren edo ekipoen arabera, jasotako jarraibideen arabera eta esleitutako xedearen edo kontsumoaren arabera.

EI2.3 Askotariko jeneroak leheneratzeko, kontserbatzeko eta ontziratze prozesuetarako beharrezko eragiketak egitea.

Edukiak

1. Erabili ohi diren pastelgintzako jenero eta produktuen leheneratzea

- Leheneratzea: Definizioa.
- Leheneratzeko sistema nagusiak identifikatzea:
 - Lehengaiak edo produktu aurreelaboratuak desizoztea
 - Aurrez egositako opilak eta ogiak labekitzea
 - Pastelgintzako zenbait produktu prest jartzea, zehazki elaborazioetan edo prozesuetan erabiltzeko, eta produktuak edo elaborazioak birziklatzea.
- Teknika- eta prozesu-motak.

- Gauzatzean sortzen diren arriskuak.
- Aplikazioak.

2. Pastelgintzako jeneroa biltegitratzea eta kontserbatzea.

- Kontserbazio-sistemak.
- Jeneroa sailkatzea: produktu freskoak edo galkorrak edo ez-galkorrak.
- Produktuek edo jeneroak aurreko sailkapenaren arabera dituzten kontserbazio-beharrak.
- Produktu ez-galkorrak kontserbatzea: prest jartzea, eta produktuak biltegitratzeko oinarrizko arauak.
- Hotz positiboan edo negatiboan kontserbatzea: oinarrizko ezaugarriak eta aplikazioak.

3. Pastelgintzako jeneroa ontziratzea.

- Ontziratzea: Definizioa.
- Ontziratzekeo ekipa nagusiak identifikatzea: atmosfera aldatua, hutsean ontziratzea.
- Produktuen etiketak: araudia eta hura betetzea.
- Prozesuak. Gauzatzean sortzen diren arriskuak. Aplikazioak.

4. Pastelgintzako produktuak kontserbatzeko eta haien merkataritza-aurkezpeneko sistemak.

- Kontserbazioa: Definizioa.
- Jenero, produktu eta lehengairik ohikoenen merkataritza-aurkezpena.
- Kontserbatzeko ohiko sistemak eta metodoak identifikatzea:
 - Hotz positiboan edo negatiboan kontserbatzea.
 - Deshidratatzea.
 - Liofilizazioa.
 - Konfitatzea.
 - Konpotak.
 - Esterilizatzea.
 - Pasteurizatzea eta hutsean ontziratzea edo atmosfera aldatua.
- Kontserbazio-sistemak/-metodoak dagozkien produktuekin eta behar dituzten ekipoekin lotzea.
- Prozesuetako faseak, eta gauzatzearen arriskuak.
- Askotan erabiltzen diren sukaldaritzako produktuak eta jeneroa kontserbatzeko eta haien merkataritza-aurkezpena egiteko eragiketa errazak: teknika eta metodo egokiak.

5. Kalitatearen hobekuntzan parte hartzea.

- Kalitate kontzeptua.
- Arriskuen eta kontrol-puntu kritikoen analisisa.
- Kalitatea ziurtatzea.
- Kalitate-sistemak ziurtatzea.
- Inputak kontrolatzeko eta prebenitzeko jarduerak, eta emaitza akastunak saihesteko prozesuak.

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