

PRESTAKUNTZA-ATALAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-ATALA	PASTELGINTZAKO OINARRIZKO PRODUKTUEN AURREELABORAZIOA	Iraupena	90
		Baldintzatua	
Kodea	UF0819		
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	Jatetxe-arloko arau eta baldintza higieniko-sanitarioen aplikazioa (zeharkakoa)	Iraupena	30
	Pastelgintzako produktu oinarrizko elaborazioak		90
	Postregintzako eta pastelgintzako produktu oinarrizko 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 LB1 lanbide-burutzapenarekin, oinarrizko produktu oinarrizko aurreelaborazioari dagokionez.

B atala: **AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA**

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

A1: Establezimenduetako oinarrizko hornikuntza osatzen duten ekipoak, makinak, tresnak eta erremintak erabiltzea, haien aplikazioen eta errendimendu egokiaren arabera.

E1.1 Pastelgintza-establezimenduetako ekipoen eta makinaren tresnak, erremintak eta elementuak identifikatzea, eta honako alderdi hauek deskribatzea:

- Funtzioak.
- Erabiltzeko arauak.
- Lortutako emaitza kuantitatiboak eta kualitatiboak.
- Haien manipulazioari lotutako arriskuak.
- Garbitasuna.
- Beharrezko erabilerako mantentze-lanak.

E1.2 Jenero-motaren arabera egokiak diren tresnak, erremintak, ekipoak eta makinak hautatzea, jasotako argibideak eta ekoizpen-bolumena kontuan hartuta.

E1.3 Ekipoak mantentzearen eta zaintzearen beharra argumentatzea, eta prozesuan erabilitako baliabideei ahalik eta errendimendurik handiena ateratzea, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz.

A2: Aplikazio anitzeko pastelgintzako askotariko aurreelaborazioak egitea, aurrez definitutako oinarrizko teknikak baliatuz.

EI2.1 Aplikazio anitzeko aurreelaborazioak egiteko behar diren jeneroak, tresnak eta erreminta identifikatzea eta prest jartzea.

EI2.2 Instalazioak eta ekipoak mantentzearen eta zaintzearen beharra argumentatzea, eta prozesuan erabiltzen diren lehengaiei ahalik eta etekinik handiena ateratzea, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz.

Edukiak

1. Pastelgintzako oinarrizko ekipoak eta makinak

- Identifikazioa eta sailkapena: bero-sorgailuak, hotz-sorgailuak eta makina osagarriak.
- Pastelgintzako makina eta ekipoen identifikazioa eta ezaugarriak, hala nola hauenak:
 - Hotz-ganberak edo hotz-sorgailuak
 - Labeak
 - Irabiagailu-oragailuak
 - Xaflagailua
 - Izozki-makina
 - Hartitze-armairua
 - Biringailu-fingailua
 - Ore-banagailuak
 - Injektorea edo dosifikagailua

- Txokolate-tenperagailua
- Frijigailua.
- Pastelgintzan erabili ohi diren armairu espezifikoak:
 - Harraskak
 - Mahaiak
 - Orgak
 - Lata-euskarriak
 - Kalapatxak edo apalategiak.
- Erremintak eta tresnak. Tresnak eta erreminta hauek identifikatzea eta bakoitzaren ezaugarriak zehaztea:
 - Hagaxka
 - Terreina
 - Pitak
 - Ontzi elektrikoa
 - Bitsadera
 - Ore-ebakitzailak
 - Labanak
 - Koilaratxoak
 - Txanoak
 - Espatulak
 - Pastelgintzako ezproia
 - Harigailua
 - Hauts-kaxa
 - Pastelgintzako mahuka
 - Ahalmen-neurriak
 - Askotariko moldeak: Bavaroisak Tarta Loreak Magdalena Moldeko ogia Perfektuak Flana Plum-cake
 - Puregailua
 - Pisua
 - Tarta-oinak
 - Tarta eta pastelen erakustokiak
 - Labe-plakak
 - Arraspagailuak
 - Arrabolak
 - Bahea
 - Aroak
 - Gomazko mihiak
 - Hagaxka
 - Erregailu elektrikoak
 - Dentsimetroa
 - Termometroak
 - Azukreztargailuak eta saretak.
- Pastelgintza-elaboraziorako teknologia berriak.
- Teknika, prozedura, jarduteko modu, kontrol, garbiketa eta erabilerako mantentze-lan bereizgarrien aplikazioa.
- Oinarritzko ezaugarri, funtzio eta aplikaziorik ohikoenak.
- Teknika, prozedura eta jarduteko moduen aplikazioa.
- Kontrol eta mantentze-lan bereizgarriak.

2. Pastelgintzan erabili ohi diren lehengaiak

- Irina. Pastelgintzan erabili ohi diren motak: irin gogorra, irin arola, indar ertaineko irina eta abar. Definizioa. Ezaugarri organoleptikoen eta aplikazioen deskribapena.
- Koipeak. Pastelgintzan erabili ohi diren motak: landare-koipeak, animalia-koipeak, hidrogenatuak eta abar. Definizioa. Ezaugarri organoleptikoen eta aplikazioen deskribapena.
- Arrautzak eta arrautza-produktuak. Pastelgintzan erabili ohi diren motak: gorringo likidoa, zuringo likidoa, arrautza likidoa eta abar. Definizioa. Ezaugarri organoleptikoen eta aplikazioen deskribapena.
- Azukrea. Pastelgintzan erabili ohi diren motak: kanabera-azukrea, erremolatxa-azukrea, edulkoratzaileak eta abar. Definizioa. Ezaugarri organoleptikoen eta aplikazioen deskribapena.
- Esnekiak. Pastelgintzan erabili ohi diren motak: behi-esnea, ahuntz-esnea, esnegaina, esne-hautsa eta abar. Definizioa. Ezaugarri organoleptikoen eta aplikazioen deskribapena.
- Pastelgintzan erabiltzen diren beste produktu batzuk:
 - Fruta freskoa

- Haragia
- Arrainak
- Barazkiak
- Fruitu lehorrak
- Aromak
- Espeziak, etab.
- Motak. Definizioa. Ezaugarri organoleptikoen eta aplikazioen deskribapena.

3. Lehengaien aurreelaborazioa

- Aurreelaborazioarekin lotutako pastelgintza-terminoak.
- Lehengaien tratamendu bereizgarriak.
- Aurreelaboraziorik ohikoenak:
 - Merengea
 - Esne-gain eta trufa harrotua
 - Gelatinak eta glasatuak
 - Azukre-puntuak
 - Gurin-pomada
 - Fruta-pureak
- Prozesuetako faseak, eta gauzatzearen arriskuak.
- Aurreelaboraziorik ohikoenak lortzeko beharrezko eragiketak.
- Ezarritako metodoak eta teknikak.

4. Pastelgintzako oinarritzko erabilerak

- Pastelgintzako mahukaren erabilera:
 - Prestaketa
 - Pitak
 - Mahuka kargatzea eta ixtea.
- Kukurutxoaren erabilera:
 - Kukurutxo bat egitea
 - Kukurutxo bat moztea, eta idazteko eta dekoratzeko teknikak.
- Arrabol bat erabiltzea eta harekin tenkatzea.
- Erreminta eta tresna espezifikoak erabiltzea:
 - Espatula
 - Ildaskagailua
 - Mihia
 - Hagaxka
 - Txokolate-tenperagailua
 - Ontzi elektrikoa
 - Termometroak eta dentsimetroak edo injektatzeko eta dosifikatzeko makina.

C atala: **ESKAKIZUNAK ETA BALDINTZAK**

Sartzeko irizpiderik gabe.

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

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