

### PRESTAKUNTZA-ATALAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-ATALA	POSTREGINTZAKO ETA PASTELGINTZAKO PRODUKTUEN AURKEZPENEA ETA DEKORAZIOA	Iraupena	30
		Baldintzatua	
Kodea	UF0821		
Lanbide-arloa	OSTALARITZA ETA TURISMOA		
Lanbide-eremua	Jatetxe-arloa		
Profesionaltasun-ziurtagiria	Pastelgintzako oinarritzko 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 oinarritzko produktuaren aurreelaborazioa		90
	Pastelgintzako produktuaren oinarritzko elaborazioak		90

#### 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, produktuaren aurkezpenari eta dekorazioari dagokienez.

#### B atala: **AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA**

##### Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

- A1: Pastelgintzako elaborazio errazak aurkeztea produktuaren definizioaren eta oinarritzko elaborazio-tekniken arabera.
- E1.1 Pastelgintzako zenbait elaborazio erraz aurkezteko oinarritzko teknikak deskribatzea.
  - E1.2 Instalazioak eta ekipoak mantentzearen eta zaintzearen beharra argumentatzea, eta prozesuan erabiltzen diren lehengaiak ahalik eta etekinik handiena ateratzea, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz.
- A2: Produktua dekoratzea, askotariko elaborazioak lotuz eta azken produktuaren ezaugarriekin irizpide estetikoak baloratuz.
- E12.1 Pastelgintzako eta postregintzako dekorazio-elementu nagusiak eta haien erabilera-alternatibak deskribatzea.
  - E12.2 Produktuari akabera emateko fabrikazio-fitxa teknikoak interpretatzea.
  - E12.3 Produktuak erabiltzeko edo leheneratzeko —beharrezkoa badute— prozesua identifikatzea.
  - E12.4 Pastelgintzako/postregintzako produktua bukatzeko behar diren elementu guztiak daudela egiaztatzea.
  - E12.5 Oinarritzko diseinua edo pertsonala hautatzea.
  - E12.6 Burutzeko edo akabera emateko teknikak aplikatzea, azken produktuaren arabera, ezarritako prozedurei jarraikiz.
  - E12.7 Dekorazio-elementuak aurre ezarritako irizpideen edo irizpide estetikoaren arabera jartzea.
  - E12.8 Erabili edo leheneratu behar den unera bitarteko kontserbazio-beharrak hautematea.
  - E12.9 Azken emaitzak baloratzea, eta har litezkeen neurri zuzentzaileak identifikatzea.
  - E12.10 Eragiketa guztietan aintzat hartzea araudi higieniko-sanitarioa, laneko segurtasuneko eta ingurumena babesteko.

##### Edukiak

###### 1. Pastelgintzako akabera eta aurkezpena

- Oinarritzko konbinazio eta arau organoleptikoak: zentzumenak.
- Pastelgintzako akabera- eta aurkezpen-motak eta haien sailkapena.
- Gauzatzearen eskemak, faseak eta arriskuak.
- Dekorazio errazak: bainuak, azukreztatzeak eta abar.
- Pastelgintzako oinarritzko akabera- eta aurkezpen-teknikak.

###### 2. Postregintzako produktuaren dekorazioa.

- Postregintzako produktuaren dekorazioa. Oinarritzko konbinazioak eta arauak. E-mailzen kontrola eta balorazioa.
- Erabilera- edo kontsumo-unearen eta elaborazioaren ezaugarrien araberrako kontserbazio-beharrak identifikatzea.
- Egin litezkeen konbinazioak probatzea eta ebaluatzea.
- Elaborazioak aurkezteko joerak.
- Txokolatetzko dekorazioak.
- Estaldura lantzeko urratsik garrantzitsuenak:
  - Estaldura urtzea
  - Estaldura tenperatzea
  - Epeltzen den bitartean tenperatura neurtzea

- Lantegiko tenperatura, betegarriarena eta moldeena
- Txokolatea hoztea
- Prestatzea.
- Izan litezkeen arazoak eta saihesteko moduak.
- Estalduren oinarriko konposizioa.
- Txokolatearekin egiten diren zenbait lan (txokolatezko piezak, bonboiak, dekorazio-motiboak).
- Pistolaz pintatzea: pintura elaboratzea, konpresore-motak, pintatzeko aurretiko kondizioak, pintura prestatzeko modua eta pintatzea.
- Kontserbazioa eta biltegitratzea.

### 3. Karameluz eta frutaz eginiko dekorazioak.

- Karamelua lortzeko lehengaiak:
  - Azukrea
  - Glukosa
  - Azido tartarikoa
  - Silize-gela eta koloratzaileak.
- Azukrea: puntuak eta aplikazioak
  - Karamelua elaboratzeko eta lantzeko tresnak.
  - Azukrea egostea.
- Zenbait lan (gainezarritako piezak, loreak, hostoak edo begiztak).
- Kontserbazioa eta biltegitratzea.
- Frutaz eginiko dekorazioak.
- Pastelgintzako produktuak dekoratzeko frutarik egokienak identifikatzea eta hautatzea.
- Frutak lantzeko eta manipulatzeko tresnak.
- Izan litezkeen arazoak eta saihesteko moduak.
- Kontserbazioa eta biltegitratzea.

## C atala: **ESKAKIZUNAK ETA BALDINTZAK**

Sartzeko irizpiderik gabe.

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

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