

### PRESTAKUNTZA-ATALAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-ATALA	ARRAINEN, KRUSTAZEOEN ETA MOLUSKUEN AURREELABORAZIOA ETA KONTSERBAZIOA	Iraupena	60
		Berariazkoa	
Kodea	UF0064		
Lanbide-arloa	OSTALARITZA ETA TURISMOA		
Lanbide-eremua	Jatetxe-arloa		
Profesionaltasun-ziurtagiria	Sukaldaritza	Maila	2
Prestakuntza-modulua	Elikagaien aurreelaborazioa eta kontserbazioa.	Iraupena	190
Modulua osatzen duten gainerako prestakuntza-atalak	Barazkien eta perretxikoen aurreelaborazioa eta kontserbazioa	Iraupena	60
	Haragiaren, hegaztien eta ehizkien aurreelaborazioa eta kontserbazioa	Iraupena	70

#### A atala: **GAITASUN-ERREFERENTEA**

Prestakuntza-atal hau bat dator UC0260\_2 gaitasun-ataleko LB1 eta LB4 lanbide-burutzapenekin, arrainei, krustazoei eta moluskuei dagokienez.

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

##### Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

- A1: Sukalde-sailtako oinarritzko hornikuntza osatzen duten ekipoak, makinak, tresnak eta erremintak haien aplikazioen eta errendimendu egokiaren arabera erabiltzea arrainen, krustazoeen eta moluskuen aurreelaborazioan.
- EI1.1 Sukaldaritza-sailtako askotariko tresnak eta erremintak eta ekipo eta makinaren elementuak deskribatzea, haien funtzioak, erabilera-arauak, lortzen diren emaitza kuantitatiboak eta kualitatiboak, erabilera-arriskuak eta beharrezko erabilerako mantentze-lanak azalduz.
- EI1.2 Jenero-motaren, jasotako argibideen eta ekoizpen-bolumenaren arabera tresna, erreminta, ekipo eta makinak erabiltzea justifikatzea.
- EI1.3 Erabilerako mantentze-lanak egitea, jasotako jarraibideen arabera, eta, proba sinpleen bidez, prest dauden ikustea.
- EI1.4 Sukaldeko ekipoak, makinak eta tresnak erabiltzeko arauak aplikatzea, arriskuak saihesteko eta aurrez finkatutako emaitzak lortzeko ezarritako prozedurei jarraituz.
- EI1.5 Ekipoak mantentzeko eta zaintzeko konpromisoa hartzea, eta prozesuan erabilitako baliabideei ahalik eta etekinik handiena ateratzea, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz.
- A2: Sukaldaritzan erabiltzen diren arrain, krustazeo eta moluskuak analizatzea, haien barietateak eta ezaugarriak deskribatzea, eta elaborazio- edo kontserbazio-prozesuan bateratu behar diren sukaldaritza-faktoreak edo parametroak identifikatzea.
- EI2.1 Erabili ohi diren arrainak, krustazeoak eta moluskuak identifikatzea, haien ezaugarri fisikoak (forma, kolorea, tamaina eta abar), ezaugarri gastronomikoak (sukaldaritzako oinarritzko aplikazioak), aurreelaborazio-beharrak eta kontserbazio-beharrak deskribatuz.
- EI2.2 Arrainak, krustazeoak eta moluskuak aurkezteko eta merkaturatzeko ohiko moduak deskribatzea, eta produktu horiek leheneratzeko eta kontserbatzeko kalitateak, ezaugarriak eta beharrak adieraztea.
- EI2.3 Sukaldaritzako askotariko lehengaiak leheneratzeko eta kontserbatzeko beharretarako leku egokiak identifikatzea.
- A3: Askotariko arrain, krustazeo eta moluskuen aurreelaborazio-eragiketak deskribatzea; eta platerak elaboratzeko edo merkaturatzeko erabiltzeko moduko emaitza lortzeko eran egitea.
- EI3.1 Sukaldaritza-elaborazioetako jeneroei lotuta dauden eta izen jakin bat duten ebakitzeko modurik ohikoenak deskribatzea eta sailkatzea, haien ezaugarri komertzialak eta sukaldaritza-aplikazioak adieraziz.
- EI3.2 Arrainek, krustazoeak eta moluskuek beren egoeraren arabera behar dituzten leheneratze-eragiketak egitea, gero aurreelaboratzeko.
- EI3.3 Edozein arrain, krustazeo eta moluskuren aurreelaborazio-beharrak hautematea, zenbait sukaldaritza-aplikazio eta ekoizpen- eta merkaturatze-plan aintzat hartuz.
- EI3.4 Egin behar diren aurreelaborazioen arabera tresnak, erremintak eta ekipoak hautatzea.
- EI3.5 Lan-plan jakin baterako behar diren aurreelaborazioak egitea, erabiltzen den jeneroaren izaera aintzat hartuta.
- EI3.6 Aurreelaborazio-eragiketetan lortutako emaitzen arabera, neurri zuzentzaileak proposatzea, lortu nahi den kalitate-maila lortzeko.
- EI3.7 Aurreelaboratutako arrainak, krustazeoak eta moluskuak kontserbatzeko metodoa eta tokia justifikatzea, esleitutako kontsumoa edo norakoa, haien ezaugarriak eta arau higieniko-sanitarioak kontuan hartuz.
- EI3.9 Prozesuan erabiltzen diren lehengaiak, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz, ahalik eta etekinik handiena ateratzeko konpromisoa hartzea.

- A4: Arrain, krustazeo eta molusku gordinak, erdielaboratuak eta sukaldaritze-elaborazio burutuak kontserbatzeko eta ontziratzeko metodoak erabiltzea, eta horretarako ekipoekin behar bezala lan egitea, gerora kondizio ezin hobeetan erabiltzea edo kontsumitzea ziurtatzeko.
- EI4.1 Kontserbatzeko eta ontziratzeko metodoak eta ekipoak bereiztea eta deskribatzea.
- EI4.2 Arrain, krustazeo eta molusku gordinak, erdielaboratuak eta sukaldaritzako elaborazioek behar dituzten aurrelazioko eragiketa osagarrien ezaugarriak zehaztea, hautatutako metodoaren edo ekipoen arabera, jasotako jarraibideen arabera eta esleitutako xedearen edo kontsumoaren arabera.
- EI4.3 Horrelako jeneroa kontserbatzeko prozesuetarako beharrezko eragiketak egitea.
- EI4.4 Ezarritako kontrol-arauak aplikatzea, eragiketa bakoitzaren bitarteko emaitzak eta azken emaitzak ebaluatzeko, eta, hala, aurrez zehaztutako kalitate-maila duen azken produktua lortzeko.
- EI4.5 Lortutako produktuak kontserbatzeko tokia justifikatzea, esleitutako kontsumoa edo norakoa, erabiltzeko sistemaren ondoriozko ezaugarriak eta araudi higieniko-sanitarioa aintzat hartuz.
- EI4.6 Prozesuan erabiltzen diren gaiak eta produktuei, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz, ahalik eta etekinik handiena ateratzeko konpromisoa hartzea.

## Edukiak

- 1. Arrainen, krustazeoen eta moluskuen aurreelaborazioan erabiltzen diren sukaldaritzako oinarrizko ekipoak eta makinak:**
  - Ezaugarrien, funtzioen eta aplikazioen araberrako sailkapena eta deskribapena.
  - Kokapena eta banaketa.
  - Teknika, prozedura, jarduteko modu eta kontrol bereizgarrien aplikazioa.
  - Azken belaunaldiko sukaldako tresnak, ontziak eta makinak.
- 2. Arrain, krustazeo eta moluskuen zonako prestakuntza-eremua**
  - Kokapen egokiena eta lokalaren ezaugarriak.
  - Hotz-instalazioak eta beste.
  - Arrainak, krustazeoak eta moluskuak aurreelaboratzeko erabiltzen diren erremintak.
  - Arrain, krustazeo eta molusku freskoak eta izoztuak biltegiatzea eta kontserbatzea.
- 3. Lehengaiak.**
  - Arrainak. Definizioa. Sailkapenak.
  - Arrainen, krustazeoen eta moluskuen urtarokotasuna.
  - Akuikultura eta haren produktu nagusiak.
  - Kalitatea eta kontserbazio-egoera adierazten dituzten faktore organoleptikoak.
  - Estimazio handiena duten espezieak.
  - Kozinatze moduaren arabera ebakitzeko moduak.
  - Krustazeoak. Definizioak. Motak. Kalitatea eta kontserbazio-egoera adierazten dituzten faktore organoleptikoak. Estimazio handiena duten espezieak.
  - Moluskuak: Definizioak. Motak. Kalitatea eta kontserbazio-egoera adierazten dituzten faktore organoleptikoak. Estimazio handiena duten espezieak.
  - Arrain, krustazeo eta moluskuetatik eratorritako produktuak eta haien barrukiak.
  - Algak eta haien erabilera.
- 4. Arrainak, krustazeoak eta moluskuak leheneratzea**
  - Definizioa.
  - Teknika- eta prozesu-motak.
  - Erabiltzen diren ekipoak identifikatzea.
  - Prozesuetako faseak, gauzatzearen arriskuak eta emaitzen kontrola.
  - Leheneratzeko egin beharreko eragiketak egitea.
- 5. Arrainak, krustazeoak eta moluskuak aurreelaboratzea**
  - Arrainak espeziearen arabera garbitzea. Hezurak kentzea eta zatiak egitea.
  - Aurreelaborazioko beste eragiketa batzuk: hariz lotzea, broxetan jartzea, xehatzea, birrineztatzea, adobatzea eta abar.
  - Krustazeo eta molusku gordinak espeziearen arabera garbitzea eta prestatzea.
  - Aurreelaborazioko beste eragiketa batzuk.
  - Gordinik kontsumitzeko: ozpinetan, *cevichea*, arrain marinatuak, *carpaccio*, ostrak eta beste zenbait.
- 6. Arrainak, krustazeoak eta moluskuak kontserbatzea**
  - Hoztea. Instalazioak. Tenperaturak. Arrainak, krustazeoak eta moluskuak hoztuz tratatzea. Ontzi egokiak. Tenperatura kontrolatzea.

- o Ortuari freskoak eta perretxikoak kontserbatzea. Ontzi egokiak erabiltzea, eta haiek hotz-ganberetan jartzea. Temperatura egokia eta beste faktore batzuk.
- o Izozteak. Ultraizoztea eta produktu ultraizoztuak kontserbatzea. Oxidazioa eta izoztuen beste akats batzuk. Behar bezala desizoztea.
- o Beste itsas kontserba eta erdikontserba batzuk eta kontserbagintza:
  - Gazituak.
  - Lataratuak.
  - Ketuak.
  - Hutsean ontziratuak.
  - Plater kozinatuak.
  - Beste batzuk.
- o Sukaldean kontserbatzea. Eskabetxeak eta beste kontserba batzuk.
- o Sukaldaritzako produktuak eta jeneroa kontserbatzeko eta haien merkataritza-aurrezpena egiteko beharrezko eragiketak egitea, teknika eta metodo egokiak aplikatuz.

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

#### Sartzeko irizpideak

Baldintza hauetakoren bat bete behar da:

- Derrigorrezko Bigarren Hezkuntzako graduatu-titulua izatea.
- 2. mailako profesionaltasun-ziurtagiriren bat edukitzea.
- Lanbide-arlo eta -eremu bereko 1. mailako profesionaltasun-ziurtagiriren bat edukitzea.
- Erdi-mailako heziketa-zikloetan sartzeko baldintza akademikoak betetzea edo erdi-mailako zikloetara sartzeko dagozkion probak gainditu izana
- 25 urtetik gorakoentzako eta/edo 45 urtetik gorakoentzako unibertsitatera sartzeko proba gainditu izana.
- Prestakuntzari behar adinako probetxua ateratzeko behar diren prestakuntza- edo lanbide-ezagupenak izatea, ezartzen den araudiaren arabera.

Prestatzaileen, instalazioen eta ekipamenduen arloko eskakizunei dagokienez, profesionaltasun-ziurtagiri honetarako ezarritako eskakizunak hartuko dira kontuan: Sukaldea.