

PRESTAKUNTZA-ATALAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-ATALA	HARAGIEN, HEGAZTIEN ETA EHIZAKIEN AURREELABORAZIOA ETA KONTSERBAZIOA	Iraupena	70
		Berariazkoa	
Kodea	UF0065		
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
	Arrainen, krustazeoen eta moluskuen aurreelaborazioa eta kontserbazioa	Iraupena	60

A atala: **GAITASUN-ERREFERENTEA**

Prestakuntza-atal hau bat dator UC0260_2 gaitasun-ataleko LB2 lanbide-burutzapenarekin, hegaztiei eta ehizakiei dagokienez, eta LB3 eta LB4 lanbide-burutzapenekin, haragiei, hegaztiei eta ehizakiei dagokienez.

B atala: **AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA**

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

- A1: Sukalde-sailtako oinarriko hornikuntza osatzen duten ekipoak, makinak, tresnak eta erremintak haien aplikazioen eta errendimendu egokiaren arabera erabiltzea haragiaren, hegaztien, ehizakien eta barrukien 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 erabilera mantentze-lanak azalduz.
- EI1.2 Jenero-motaren, jasotako argibideen eta ekoizpen-bolumenaren arabera tresna, erreminta, ekipo eta makinak erabiltzea justifikatzea.
- EI1.3 Erabilera 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 etekin handiena ateratzea, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz.
- A2: Sukaldaritzan erabiltzen diren haragi, hegazti, ehizaki eta barrukiak analizatzea, haien barietateak eta ezaugarriak deskribatzea, eta elaborazio- edo kontserbazio-prozesuan bateratu behar diren sukaldaritza-faktoreak edo parametroak identifikatzea.
- EI2.1 Erabili ohi diren haragiak, hegaztiak, ehizakiak eta barrukiak identifikatzea, haien ezaugarri fisikoak (forma, kolorea, tamaina eta abar), ezaugarri gastronomikoak (sukaldaritzako oinarriko aplikazioak), aurreelaborazio-beharrak eta kontserbazio-beharrak deskribatuz.
- EI2.2 Haragiak, hegaztiak, ehizakiak eta barrukiak 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 haragi, hegazti, ehizaki eta barrukien leheneratze- eta 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 eta piezarik ohikoenak deskribatzea eta sailkatzea, haien ezaugarri komertzialak eta sukaldaritza-aplikazioak adieraziz.
- EI3.2 Haragiek, hegaztiek, ehizakiek eta barrukiek beren egoeraren arabera behar dituzten leheneratze-eragiketak egitea, gero aurreelaboratzeko.
- EI3.3 Edozein haragi, hegazti, ehizaki eta barrukien 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 Haragiak, hegaztiak, ehizakiak eta barrukiak kontserbatzeko metodoa eta tokia justifikatzea, esleitutako kontsumoa edo norakoa, haien ezaugarriak eta arau higieniko-sanitarioak kontuan hartuz.
- EI3.8 Prozesuan erabiltzen diren lehengaiak, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz, ahalik eta etekin handiena ateratzeko konpromisoa hartzea.

A4: Haragi, hegazti, ehizaki eta barruki gordinak, erdielaboratuak eta sukaldaritza-elaborazio burutuak kontserbatzeko eta ontziratzeke metodoak erabiltzea, eta horretarako ekipoekin behar bezala lan egitea, gerora kondizio ezin hobetan erabiltzea edo kontsumitzea ziurtatzeko.

EI4.1 Kontserbatzeko eta ontziratzeke metodoak eta ekipoak bereiztea eta deskribatzea.

EI4.2 Haragi, hegazti, ehizaki eta barruki gordinak, erdielaboratuak eta sukaldaritzako elaborazioek behar dituzten aurrelaxo 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 ebaluatzeke, eta, hala, aurrez zehaztutako kalitate-maila duen azken produktua lortzeke.

EI4.5 Lortutako produktuak kontserbatzeke tokia justifikatzea, esleitutako kontsumoa edo norakoa, erabilitako sistemaren ondoriozko ezaugarriak eta araudi higieniko-sanitarioa aintzat hartuz.

EI4.6 Prozesuan erabiltzen diren gaietara produktuak, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz, ahalik eta etekinik handiena ateratzeko konpromisoa hartzea.

Edukiak

1. **Haragien, hegaztien, ehizakien eta barrukien aurreelaborazioan erabiltzen diren sukaldaritzako oinarrizko ekipoak eta makinak:**
 - o Ezaugarrien, funtzioen eta aplikazioen araberrako sailkapena eta deskribapena.
 - o Kokapena eta banaketa.
 - o Teknika, prozedura, jarduteke modu eta kontrol bereizgarrien aplikazioa.
 - o Azken belaunaldiko sukaldeko tresnak, ontziak eta makinak.
2. **Haragi, hegazti, ehizaki eta barrukien zonako prestakuntza-eremua**
 - o Kokapena
 - o Instalazioak.
 - o Hozteke instalazioak.
 - o Haragiak, hegaztiak, ehizakiak eta barrukiak aurreelaboratzeko erabiltzen diren erremintak eta tresnak.
3. **Lehengaiak.**
 - o Haragia. Kontzeptua. Ezaugarri nutritiboak. Animaliaaren kalitatean eragina duten faktoreak. Kalitatea eta kontserbazio-egoera adierazten dituzten faktore organoleptikoak.
 - o Espezie nagusiak: behia, txerria, ardia eta ahuntza.
 - o Behikia: motak, adinaren, sexuaren, elikaduraren eta beste faktore batzuen arabera. Ezaugarriak.
 - o Ardiak eta ahuntzia: motak eta haien ezaugarriak.
 - o Txerriak. Txerri zuria eta iberikoaren haragiaren ezaugarriak. Txerrikumea. Urdaiazpikoa eta beste txerri-produktu batzuk.
 - o Izendapen espezifikoa, adierazpen geografikoa edo beste izendapen bat duten haragiak.
 - o Sailkapen komertziala: merkaturatzeko moduak. Espezie bakoitzaren ebaketa komertzial nagusiak.
 - o Hegazti-tegiko hegaztiak. Informazio orokorra: espezie nagusiak eta haien ezaugarriak.
 - o Aurkezpen komertziala. Oilaskoa, oiloa, oilarra, kapoia eta pularda.
 - o Ezaugarriak. Oilasko-motak, elikaduraren eta hazieraren arabera. Ahatea. Ahate galkatua, haren zatiak eta gibela. Indioilarra, Gineako oiloa eta beste hegazti batzuk.
 - o Ehiza. Definizioa. Sailkapena. Debekualdiak. Merkaturatzea. Ehizakien ezaugarriak. Ehizatzen diren animalia ileedun eta lumadun espezie nagusiak eta haien ezaugarriak.
 - o Barrukiak: definizioak. Sailkapena. Elikadurako erabilera.
4. **Haragiak, hegaztiak, ehizakiak eta barrukiak leheneratzea**
 - o Definizioa.
 - o Teknika- eta prozesu-motak.
 - o Erabiltzen diren ekipoak identifikatzea.
 - o Prozesuetako faseak, gauzatzearen arriskuak eta emaitzen kontrola.
 - o Leheneratzeko egin beharreko eragiketak egitea.
5. **Haragiak, hegaztiak, ehizakiak eta barrukiak aurreelaboratzea.**
 - o Haragiak, hegaztiak, ehizakiak eta barrukiak aurreelaboratzea.
 - o Ganadu eta hegaztien haragia garbitzea, hezugabetzea, ebakitzea eta zaitzea.
 - o Behi, txerri eta ardiak zatikatuta lortzen diren pieza nagusiak: kategoria komertziala eta haien erabilera gastronomikoa. Lortzen diren zatiak.

- o Erbia eta ehiza larria zatikatuta lortzen diren piezak eta haien erabilera sukaldaritzan.
- o Arkumea, antxumea eta txerrikumea laurdenkatzea, piezkatzea eta zatitzea.
- o Aurreelaborazioko beste eragiketa batzuk: hariz lotzea, urdaiztatzea, xehatzea, brotxetan jartzea, birrineztatzea, adobatzea, marinatzea eta abar.
- o Errai eta barruki gordinak garbitzea eta manipulatzeko.

6. Haragiak, hegaztiak, ehizakiak eta barrukiak kontserbatzea

- o Hoztea. Instalazioak. Tenperaturak. Hozte-tratamendua. Ontzi egokiak. Tenperatura kontrolatzea. Haragi, hegazti eta ehiza-pieza freskoak kontserbatzea. Ontzi egokiak erabiltzea, eta haiek hotz-ganberetan jartzea.
- o Izoztea. Ultraizoztea eta produktu ultraizoztuak kontserbatzea. Oxidazioa eta izoztuen beste akats batzuk. Behar bezala desizoztea.
- o Beste kontserbazio-mota batzuk:
 - Gazituak.
 - Lataratuak
 - Ketuak.
 - Hutsean ontziratuak.
 - Konfitatuak edo koipetan kontserbatuak.
 - Plater kozinatuak.
 - Beste batzuk.
- o Sukaldean kontserbatzea. Eskabetxeak eta beste kontserba batzuk.
- o Haragiak, hegaztiak, ehizakiak eta barrukiak kontserbatzeko eta haien merkataritza-aurkezpena egiteko beharrezko eragiketarako 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.