

### PRESTAKUNTZA-ATALAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-ATALA	SORMENEZKO SUKALDARITZA EDO AUTORE-SUKALDARITZA	Iraupena	30
		Berariazkoa	
Kodea	UF0070		
Lanbide-arloa	OSTALARITZA ETA TURISMOA		
Lanbide-eremua	Jatetxe-arloa		
Profesionaltasun-ziurtagiria	Sukaldaritza	Maila	2
Prestakuntza-modulua	Sukaldaritza-produktuak.	Iraupena	170
Modulua osatzen duten gainerako prestakuntza-atalak	Espainiako eta nazioarteko sukaldaritza	Iraupena	80
	Plateren dekorazioa eta erakusketa		60

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

Prestakuntza-atal hau bat dator UC0262\_2 gaitasun-ataleko LB1 lanbide-burutzapenarekin.

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

##### Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

- A1: Sukaldaritza-elaborazioen aldaketak probatzea: jeneroaren zatiketa, forma eta teknika desberdinak, beste osagai batzuk, zapore-konbinazioak eta aurkezteko eta dekoratzeko moduak.
- EI1.1 Sukaldaritza-elaborazioetan alternatibak eta aldaketak lortzeko tresnak eta informazio-iturriak hautatzea.
- EI1.2 Sukaldaritzako teknika berriak azaltzea, haien printzipioak, aplikazioak eta lortzen diren emaitzak deskribatuz.
- EI1.3 Jeneroaren zatiketa, forma eta tekniken alternatiba edo aldaketa posibleak, beste osagai batzuk, zapore-konbinazioak eta aurkezteko eta dekoratzeko moduak identifikatzea.
- EI1.4 Lortutako prozesuak eta emaitzak jenero edo errezeta berrietara estrapolatzea, eta egokitzapenak dakartzan aldaketak teknikoak ondorioztatzea.
- EI1.5 Sentsibilitatea eta gustu artistikoa agertzea autore-sukaldaritzako elaborazioei akabera emateko eragiketarako egitean.
- EI1.6 Lortutako emaitzak baloratzea, aurrez zehaztutako faktoreen arabera (forma, kolorea, balio organoleptikoak eta abar), eta, dagokionean, jatorrizko sukaldaritza-elaborazioekin konparatzea.
- EI1.7 Lortutako emaitza berriek izan lezaketen merkataritza-eskaintza justifikatzea, eta haien bideragarritasun ekonomikoa eta eskaera potentzialarekiko egokitzapena ebaluatzea.
- EI1.8 Instalazioak eta ekipak mantentzeko eta zaintzeko konpromisoa hartzea, eta prozesuan erabilitako lehengaiei ahalik eta etekinik handiena ateratzea, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz.
- EI1.9 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzea prozesu osoan.
- A2: Etor litekeen eskaera baten beharrei, itxaropenei edo gustuei dagokienez sortzen den informazioa ebaluatzea, eta egokitzapen egokiak egiteko sukaldaritza-ekoizpenaren prozesuan zer aldaketa egin behar diren hautematea.
- EI2.1 Mahaikide izan litezkeen beharrak, itxaropenak edo gustuak abiapuntutzat hartuta sukaldaritza-elaborazioetan egiten diren aldaketei buruzko informazioa baloratzea.
- EI2.2 Elaborazio jakin batzuk abiapuntutzat hartuta, eta zenbait bezerok agertutako gustuei, itxaropenei eta beharrei buruzko datuak aintzat hartuta:
- Elaborazioak egokitzeko prozesua azaltzea, eskaeraren ondorioz gauzatzean egitez diren aldaketak adieraziz.
  - Eskaerari behar bezala erantzun diezaioketen jatorrizko elaborazioen alternatiba posibleak hautematea.
  - Aldaketak dituzten sukaldaritza-elaborazioak egitea, eta eskariari erantzuten dioten, aurrez zehaztutako kalitate-mailetara heltzen diren eta establezimenduaren helburuak betetzen dituzten azken emaitzak lortzea.

##### Edukiak

1. Barazki, egoskari lehor, pasta, arroz eta arrautzekin oinarritzko elaborazioak eta platerak egiteko erabiltzen diren makinak, ontziak, tresnak eta erremintak.
  - o Erabiltzen diren makinaren ezaugarriak.
  - o Sukaldeko tresnak.
  - o Tresnak eta erremintak.

## 2. Sukaldaritza modernoa, autore-sukaldaritza eta merkatu-sukaldaritza.

- Sukaldaritza modernoari, autore-sukaldaritzari eta merkatu-sukaldaritzari buruzko informazio-iturriak eta bibliografia: identifikatzea, hautatzea, analizatzea, baloratzea eta erabiltzea.
- Oinarriak. Horrelako sukaldaritzen ezaugarri nagusiak.
- Mugimendu gastronomikoen bilakaera.
- Aitzindari frantsesak eta espainiarrak.
- *Nouvelle Cuisine* edo Sukaldaritza Berria. Aurrekariak.
- Sukaldaritzako elaborazioak kontsumitzeko ohiturak eta joerak.
- Sukaldaritza Berritik edo *Nouvelle Cuisine*tik gaur egungo sukaldaritzara.
- Tokian tokiko lehengai bereizgarrien erabilera sormenezko sukaldaritzan.
- Fusio-sukaldaritza.
- Sormenezko sukaldaritza edo autore-sukaldaritza.
  - Ferrán Adriá eta autore-sukaldaritza.
  - Mugimendu horren adierazgarri diren beste sukaldari batzuk.
  - Dekonstruzioa eta beste teknika berri batzuk, hala nola esferifikazioak, aparrak, sifoiak, aireak eta abar.
  - Nitrogeno likidoaren eta liofilizazioaren erabilera sukaldean.
  - Tenperatura baxuko egosketa, eta teknika horren printzipioak.
  - Sukaldaritzako tresna berriak.
- Espainiako plater adierazgarrienak.
- Ostalaritzan duten eragina.
- Merkatua eta hango produktuak. Azken hamarraldian gure merkatuetan sartu diren produktu berriak.
- Beste sukaldaritza batzuen eragina.

## 3. Esperimentazioa eta emaitzen ebaluazioa

- Teknika eta prozeduretan, tresnetan, jeneroaren forma eta ebaketetan, osagaien alternatibetan, zapore-konbinazioetan eta akabera emateko moduetan aldaketak eginez esperimendatzea.
- Sukaldaritzako elaborazioen dekorazioko eta aurkezpeneko aldaketak justifikatzea eta egitea.
- Emaitzen analisisa, kontrola eta balorazioa.
- Kontsumitzaileek sukaldaritzako elaborazio berriein duten gogobetetze-maila ebaluatzeko metodoak aplikatzea.
- Lortutako emaitza berrien eskaintza komertzialak justifikatzea.

### 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.