

PRESTAKUNTZA-ATALAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-ATALA	ESPAINIAKO ETA NAZIOARTEKO SUKALDARITZA	Iraupena	80
		Berariazkoa	
Kodea	UF0071		
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	Sormenezko sukaldaritza edo autore-sukaldaritza	Iraupena	30
	Plateren dekorazioa eta erakusketa		60

A atala: **GAITASUN-ERREFERENTEA**

Prestakuntza-atal hau bat dator UC0262_2 gaitasun-ataleko LB2 lanbide-burutzapenarekin

B atala: **AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA**

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

A1: Sukaldaritzako elaborazioak aztertzea haiek egiteko prozesuak deskribatuz.

EI1.1 Zenbait errezetaren ahozko edo idatzizko transmisioa edo dagozkien azalpenekin betetako fabrikazio-fitxa teknikoak abiapuntutzat hartuta:

- Terminologia interpretatzea, eta aplikatu behar diren elaborazio-teknikak identifikatzea.
- Elaborazio bakoitzaren gauzatze-faseetarako tresna- eta ekipo-beharrak hautematea.
- Gauzatze-prozesuak azaltzea, faseak, eragiketa garrantzitsuenak, denbora- eta jenero-beharrak eta behar dituzten lan-aginduak deskribatuz.
- Espero diren emaitzen aurkezpena irudikatzea, grafiko edo marrazki egokiak erabiliz.

A2: Balio gastronomiko tipoak —tokiari, egiletzari edo garaiari dagokienez— dituztelako adierazgarriak diren eta oro har konplexuak diren sukaldaritza-elaborazioak egitea, prestatzea eta kontserbatzea.

EI2.1 Sukaldaritzako elaborazioak egiteko tresnak eta erremintak eta jeneroa modu eta toki egokietan banatzea.

EI2.2 Sukaldaritzako elaborazioak oinarritzko errezetari edo haren ordezkio prozedurari jarraikiz, ezarritako ordenan eta denboran, ekipoak behar bezala erabiliz eta araudi higieniko-sanitarioa betez egiteko eragiketak gauzatzea.

EI2.3 Elaborazioaren definiziotik, zerbitzu-motatik, sortzeko formula berrietatik eta, dagokionean, merkaturatzeko modalitatetik ondorioztatzen diren goarnizio- eta dekorazio-eragiketak egitea, sentsibilitatea eta gustu artistikoa agertuz.

EI2.4 Eragiketa bakoitzean lortutako emaitzen arabera, neurri zuzentzaileak proposatzea, aurrez zehaztutako kalitate-maila lortzeko.

EI2.5 Biltegiatze- edo kontserbazio-leku eta -metodo egokiak justifikatzea, kontuan izanik elaborazioei esleitutako helburua edo kontsumoa, izaeragatik dituzten ezaugarriak eta araudi higieniko-sanitarioa eta segurtasunekoa.

EI2.6 Instalazioak eta ekipoak mantentzeko eta zaintzeko konpromisoa hartzea, eta prozesuan erabilitako lehengaiei ahalik eta etekinik handiena ateratzea, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz.

EI2.7 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzea prozesu osoan.

Edukiak

1. Espainiako sukaldaritza.

- o Ezaugarri nagusiak eta bilakaera historikoa.
- o Espainiako elikagairik enblematikoenak. Sor-marka babestua duten produktuak.
- o Dieta mediterranea.
- o Sukaldaritza tradizionala eta sukaldaritza abangoardista. Gaur egungo espainiar sukaldaritza munduan.
- o Espainiako gastronomiako platerik esanguratsuenak.
- o Tapak, pintxoak, banderillak, ogitartekotxoak eta miniatura-sukaldaritza.
- o Dieta mediterranea eta haren ezaugarriak.
- o Autonomia-erkidegoetako sukaldaritzak. Berezitasun nagusiak. Plater adierazgarrienak.
- o Espainiako jatetxerik ezagunenak.
- o Sukaldaritzako era gutzietako terminologiaren erabilera.

2. Europako gainerako lurraldeetako sukaldaritza.

- o Frantziako eta Italiako sukaldaritza eta haien ezaugarriak. Beste herrialde batzuetako gastronomian duten eragina. Plater eta produkturik adierazgarrienak.
- o Portugalgo sukaldaritza; ezaugarri nagusiak eta platerik adierazgarrienak.
- o Kontinenteko beste sukaldaritza batzuk eta Espainian gehien txertatu diren haietako platerak.

3. Munduko beste sukaldaritza batzuk.

- o Iberoamerikako sukaldaritza. Hango herrialdeetako plater eta elikagairik adierazgarrienak. Amerikako beste sukaldaritza batzuk.
- o Magrebeko sukaldaritzaren ezaugarri nagusiak. Plater eta produkturik adierazgarrienak. Sukaldeko tresna bereizgarrienak.
- o Asiako sukaldaritzak gastronomiari egin dizkion ekarpenak: plater, elikagai eta ongailu nagusiak. Woka eta haren ezaugarriak. Beste ontzi eta tresna batzuk.

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.