

PRESTAKUNTZA-ATALAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-ATALA	EKIPAMENDUEN ETA LANABESEN ERABILERA ELIKAGAIEN ELABORAZIOAN ETA TRATAMENDUAN	Iraupena	60
		Berariazkoa	
Kodea	UF0697		
Lanbide-arloa	ELIKAGAIEN INDUSTRIAK		
Lanbide-eremua	Askotariko janariak		
Profesionaltasun-ziurtagiria	Elikagaigintzako prestaketa-eragiketa osagarriak	Maila	1
Prestakuntza-modulua	Elikagaien prozesuetako oinarrizko eragiketak	Iraupena	110
Modulua osatzen duten gainerako prestakuntza-atalak	Elikagaiak elaboratzeko instalazioen maneia	Iraupena	50

A atala: **GAITASUN-ERREFERENTEA**

Prestakuntza-atal hau bat dator UC0544_1eko LB1 lanbide-burutzapenarekin: ELIKAGAIK ELABORATZEKO, TRATATZEKO ETA KONTSERBATZEKO LAGUNTZA-ZEREGINAK EGITEA.

B atala: **AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA**

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

A1: Elikagaien elaborazio-tekniketako zeregin sinpleak egitea lanabes eta ekipamendu egokiekin.

EI1.1 Lehengaiak tratatzeko eta elaboratzeko eragiketa nagusien helburua eta eragiketa horietan kontrolatu beharreko parametroak azaltzea.

EI1.2 Elikagaiak elaboratzeko erabilitako ekipamendu eta makina nagusien funtzionamendua eta erregulazioa deskribatzea.

EI1.3 Gauzatu beharreko irizpide operatiboak markatzen dituzten laneko argibideak eta dokumentazioa interpretatzea.

EI1.4 Lanabesekin, ekipamenduekin eta substantziekin trebetasunez lan egitea eskatutako produktuaren kalitatea lortzeko.

EI1.5 Ekipamenduak manipulatzeari eta maneiatzeari dagokienez, higijene- eta segurtasun-neurri espezifikoak aplikatzea.

EI1.6 Elaborazioan ezarritako eritmoak eta lan-sekuentziak eustea.

EI1.7 Elikagaiak elaboratzeko eragiketek prozesu osoan duten garrantzia eta zailtasuna balioestea.

EI1.8 Pieza edo unitate akastunak identifikatzea eta baztertzeko edo lehengoratzeko edo tratatzeko berregitea, eta gorabehera-orrria betetzea.

EI1.9 Elaborazio-prozesuan sortzen diren hondakin nagusiak, horien xedea eta horiek jaso beharreko tratamendua ezagutzea.

A2: Elikagaien kontserbazioa eta akaberako azken tratamenduen aplikazioaren ezaugarriak zehaztea eta horretan laguntzea.

EI2.1 Elikagaien kontserbaziorako eta akaberarako egin beharreko tratamendu nagusiak deskribatzea.

EI2.2 Ekipamenduak, ganberak, tunelak, autoklabeak eta kontserbazioa eta/edo akaberako azken tratamenduetan esku hartzen duten bestelako makinak identifikatzea eta deskribatzea.

EI2.3 Elikagaien azken tratamendurako ekipamenduak manipulatzeko eragiketa sinple eta ohikoetan.

EI2.4 Tratamendurako ekipamenduak eta ganberak ezarritako moduan eta kantiitatean kargatzea, prozesuaren fluxua geldialdirik eta buxadurarik gabe garatzen dela kontuan hartuta.

EI2.5 Akaberako prozesuan gerta daitezkeen anomaliak detektatzea eta hala badagokio, beharrezkoak diren zuzenketak ezartzea.

EI2.6 Elaborazioko datuak kontrolatzeko eta erregistratzeko sistemetan laguntzea.

Edukiak:

1. Elikagaien elaborazioko oinarrizko eragiketak.

- Elikagaiak elaboratzeko eragiketa nagusien oinarrizko deskribapena, helburua eta kontrolatu beharreko parametroak:
 - Bero-ekintza bidezko tratamenduak.
 - Irradiazioa.
 - Presio handia.
 - Hotz-ekintza bidezko tratamendua.
 - Uraren edukia manipulatzeko.
 - Gehigarri kimikoak gehitzea.
 - Ketzea.
 - Hartzidura eta heltzea.
 - Estrusio-teknikak.
 - Solidoen tamaina murriztea.
 - Nahasketa.
 - Emulsionatzea.

- Bereizketa-teknikak.

2. Elikagaien elaborazioan erabilitako ekipamenduak, makinak eta lanabesak.

- Elikagaien industriako ohiko makinaren funtzionamendua eta kontroleko eta oinarrizko erregulazioko tresnak:
 - Galdarak, berogailuak eta labeak.
 - Esterilizagailuak, pasteurizagailuak eta hartzigailuak.
 - Hozkailuak eta izozkailuak.
 - Ebakigailuak, txikitzeo makinak eta irabiagailuak.
 - Oragailuak, nahasgailuak eta homogeneizagailuak.
 - Prentsa-makinak eta injektoreak.
 - Lehorgailuak eta desaireztagailuak.
 - Ekipamendu eta makina espezifikoak azpisektoreka.
- Elikagaien industriako oinarrizko erreminten eta lanabesen deskribapena eta maneia; labanak, pintzak, maskorrak kentzeko makinak, saretak, erretiluak, eltzeak, burrunzaliak, espatulak eta abar.
- Higiene- eta segurtasun-neurriak produktuen manipulazioan eta lanabes eta ekipamenduen maneian.

3. Elikagaien kontserbazioko eta akaberako azken tratamenduak.

- Elikagaien kontserbazioko eta akaberako tratamendu-motak. Produktuak eta prozesuak.
- Produktuen kontserbazioan eta akaberan erabilitako ekipamendu eta makinaren deskribapena eta oinarrizko maneia.
- Datuak kontrolatzeko eta erregistratzeko oinarrizko sistemak.
- Anomaliak eta zuzenketak.

C atala: **ESKAKIZUNAK ETA BALDINTZAK**

Ez dago sartzeko eskakizunik.

Prestatzaileen, instalazioen eta ekipamenduen arloko eskakizunei dagokienez, profesionaltasun-ziurtagiri honetarako ezarritako eskakizunak hartuko dira kontuan: Elikagaigintzako prestaketa-eragiketa osagarriak.