

PRESTAKUNTZA-ATALAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-ATALA	ELIKAGAIK ELABORATZEKO INSTALAZIOEN MANEIOA	Iraupena	50
		Berariazkoa	
Kodea	UF0698		
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	Ekipamenduen eta lanabesen erabilera elikagaien elaborazioan eta tratamenduan	Iraupena	60

A atala: **GAITASUN-ERREFERENTEA**

Prestakuntza-atal hau bat dator UC0544_1 ELIKAGAIK ELABORATZEKO, TRATATZEKO ETA KONTSERBATZEKO LAGUNTZA-ZEREGINAK EGITEA gaitasun-ataleko LB2 eta LB3 lanbide-burutzapenekin.

B atala: **AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA**

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

- A1: Elikagaien industriako instalazioak eta zerbitzu osagarriak identifikatzea eta horietan jardutea.
- EI1.1 Elikagaien industriaren zerbitzu osagarri komunak ezagutzea baita produkzio-prozesuetan betetzen duten funtzioa ere.
 - EI1.2 Instalazio eta zerbitzu osagarrietan egin beharreko gutxieneko mantentze-lanak azaltzea eta norberaren eskumenen arabera, mantentze-lan horietan laguntzea.
 - EI1.3 Ontzeko, lehortzeko, izozteko, atmosfera kontrolatzeko eta iraupen luzeko tratamenduetako ganberen ohiko kontrol-egiaztapenetan laguntzea, behatutako datuak erregistratzea eta funtzionamendu-muga normaletatik at anomaliak atzematen diren kasuan, jakinaraztea.
 - EI1.4 Elikagaiak produzitzeko prozesuetan beharrezkoak diren zerbitzu osagarrien osagaiak eta oinarrizko funtzionamendua deskribatzea (bero-, hotz- eta aire-produkzioa, uraren tratamendua eta eroapena eta energia elektrikoaren banaketa).
 - EI1.5 Produkzioko ohiko jardura sinpleetan aginte eta aparatu erregulatuak jardutea.
 - EI1.6 Zerbitzu eta instalazio osagarriak prest jartzen eta horien oinarrizko mantentze-lanak egiten laguntzea.
 - EI1.7 Zerbitzu osagarriak erabili eta maneiatzerakoan energia aurrezten laguntzea.
- A2: Produktuak prozesatzeko eta elaboratzeko instalazio-mota nagusietako oinarrizko jardunak ezagutzea eta gauzatzea.
- EI2.1 Produktuak prozesatzeko eta elaboratzeko instalazio-mota desberdinen ezaugarriak eta oinarrizko osagaiak deskribatzea.
 - EI2.2 Instalazio-mota bakoitzaren osagai nagusietan egin beharreko jardunak eta oinarrizko egiaztapenak azaltzea.
 - EI2.3 Instalazioen funtzionamendu egokiari eusten laguntzea eta edozein anomalia detektatzea.
 - EI2.4 Instalazio-mota bakoitzak sortzen dituen hondakin-motak, horiek ingurumenean duten eragina eta horien kontrol-prozedurak zerrendatzea.
 - EI2.5 Elikagai-instalazioen mota bakoitza prest jartzen eta behar dituen mantentze-lanak egiten laguntzea, ondo funtziona dezan.
- A3: Segurtasun pertsonalerako eta elikagaien higie eta segurtasunerako arriskuak diren faktoreak eta egoerak bereiztea eta zerrendatzea.
- EI3.1 Elikagaien industriaren ohikoenak diren arrisku-egoerak identifikatzea (laneko arriskuak eta materialak eta produktuak eraginpean hartzen dituzten arriskuak).
 - EI3.2 Arrisku horiek pertsonen osasunean eta elikagaien kalitatean eta segurtasunean dituzten ondorioak ondorioztatzea.
 - EI3.3 Hartu beharreko prebentzio- eta babes-neurriak zerrendatzea.
 - EI3.4 Pertsonen eta materialei dagozkien segurtasun-araudi eta -planetako oinarrizko alderdiak interpretatzea eta segurtasun-gailuak daudela eta funtzionatzen dutela egiaztatzea.
 - EI3.5 Arriskuak edo larrialdiak prebentzioarekin lotutako seinaleen helburua, ezaugarriak eta sinbologia ezagutzea.
 - EI3.6 Babes pertsonaleko jantziak, ekipamenduak eta elementuak erabiltzeko modua azaltzea.
 - EI3.7 Materien, ekipamenduen eta produktuaren manipulazioan elikagaien higie eta segurtasuna zaintzeko kontuan hartu beharreko ardurak eta neurriak deskribatzea.
 - EI3.8 Pertsonen kaltea eragin diezaiaketen edo elikagaien kalitatea eta segurtasuna kaltetu dezaketen ohitura, keinu edo jardunbideak ezagutzea.
 - EI3.9 Ingurune-baldintzetan izan daitezkeen aldatzeak -pertsonetan eta produktuetan arriskuak eragin ditzaketenak- detektatzea.

Edukiak:

1. **Elikagaien industriako instalazio komun enarrizko deskribapena eta jardunak.**
 - Ura egokitzeko eta tratatzeko instalazioak. Banaketa eta ponpaketa.
 - Aire eta gasak produzitzeko eta egokitzeko instalazioak.
 - Beroa produzitzeko instalazioak.
 - Hotza produzitzeko eta hotzari eusteko instalazioak.
 - Elektrizitatea produzitzeko eta banatzeko instalazioak.
2. **Janariak prozesatzeko eta elaboratzeko instalazio-mota nagusien enarrizko deskribapena eta jardunak.**
 - Harakintza.
 - Arrainen eraldaketa-industriak.
 - Fruten eta barazkien eraldaketa-industriak.
 - Esne-industriak eta arrautza-produktuak.
 - Zerealen, irinen eta deribatuen instalazioak.
 - Olio en eta koipeen instalazioak.
 - Azukrearen eta txokolatearen instalazioa eta gozogintzako instalazioak.
 - Edariak ontziratzeo, tratatzeko eta elaboratzeko instalazioak.
 - Askotariko produktuen instalazioak.
3. **Arriskuen prebentzioa, laneko segurtasuna eta elikagaien segurtasuna.**
 - Elikagaien industriako arrisku ohikoenak.
 - Kalte pertsonalak prebenitzeari buruzko araudia.
 - Babes- eta prebentzio-neurriak. Sinboloak eta seinaleak.
 - Segurtasun- eta larrialdi-planak. Norbera babesteko ekipoak.
 - Ekipo eta instalazioen higie-baldintza orokorrak.
 - Higieneari buruzko jardunbide egokien gidak.
 - Elikagaien higiearen enarrizko arauak.
 - Higie pertsonaleko neurriak.
4. **Ingurumen-babesa elikagaien industrian.**
 - Sortutako hondakin-motak eta ingurumenean duten eragina.
 - Berreskuratzeko, arazteko eta desagerrarazteko eragiketak.
 - Ur- eta energia-aurrezpena.

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.