

PRESTAKUNTZA-ATALAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-ATALA	UPATEGIKO INSTALAZIOAK ETA MATERIALAK	Iraupena	80
		Berariazkoa	
Kodea	UF0932		
Lanbide-arloa	ELIKAGAIEN INDUSTRIAK		
Lanbide-eremua	Edariak.		
Profesionaltasun-ziurtagiria	Ardo eta likoreen elaborazioa	Maila	2
Prestakuntza-modulua	Lehengaiak eta upategiko instalazioak	Iraupena	110
Modulua osatzen duten gainerako prestakuntza-atalak	Lehengaiak ardo eta likoreen elaborazioan.	Iraupena	30

A atala: **GAITASUN-ERREFERENTEA**

Prestakuntza-atal hau bat dator UC0548_2 LEHENGAI KONTROLATZEA ETA UPATEGIKO INSTALAZIOAK ETA MAKINAK PRESTATZEA gaitasun-ataleko LB2, LB3, LB4 eta LB5 lanbide-burutzapenekin.

B atala: **AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA**

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

- A1: Produkzio-ekipamenduen errekerimenduak identifikatzea eta prestatzeko eta lehen mailako mantentze-lanak egiteko eragiketarako egitea.
- EI1.1 Ardogintza-prozesuetan edo antzekoetan erabilitako produkzio-ekipamenduen funtzionamendua eta eraketa azaltzea.
 - EI1.2 Upategia osatzen duten multzo, gailu eta elementu nagusien terminologia egokia erabiltzea eta horien funtzioak identifikatzea.
 - EI1.3 Ekipamenduak maneiatzeko dagokionez, segurtasun-gailuak eta -neurriak identifikatzea eta lehen mailako mantentze-lanak egitea.
 - EI1.4 Ekipamenduen ohiko erabilera sortzen diren anomalia ohikoak azaltzea.
 - EI1.5 Lanaldiaren hasieran eta amaieran makinaren doikuntza eta garbitasun-maila egiaztatzea.
 - EI1.6 Erregulazio termikoko ekipamenduak eta muztio eta ardoen garbiketan erabilitakoak deskribatzea.
 - EI1.7 Ezarritako produkzio-programara hobekien egokitzen diren makinak eta ekipamenduak deskribatzea.
 - EI1.8 Upategian erabilitako ontzi-mota desberdinak zerrendatzea eta horien eraikuntzan erabilitako materialekin lotzea.
- A2: Instalazioak garbitzeko prozesuak aztertzea eta aplikatzea.
- EI2.1 Ardoaren eta beste edari hartitu batzuen industriari erabilitako garbitasun-konzeptu eta -mailak bereiztea.
 - EI2.2 Garbiketa-produktu eta -tratamendu desberdinak (desinfekzioa, esterilizazioa, intsektu-garbiketa, arratoi-garbiketa) eta erabilera-baldintzak maneiatzea.
 - EI2.3 Instalazioak garbitzeko erabilitako eragiketarako, baldintzak eta baliabideak deskribatzea.
 - EI2.4 Produkzio-ekipamenduen garbiketa egitea eta guneak uneoro seinalizatzea.
 - EI2.5 Eragiketa bakoitzean erabili beharreko produktuak eta eskuliburuetan aurreikusita dauden horiek erabiltzeko baldintzak zehaztea.
 - EI2.6 Instalazioetan erabilitako garbiketa-produktuak zerrendatzea eta horien erabilera egokia ziurtatzea.
 - EI2.7 Garbiketa-produktuak dagozkien biltegietan biltegitratzea.
 - EI2.8 Garbiketa-produktuen erosi- eta biltegitratze-egoera desberdinetan:
 - Erosi behar diren produktuak lehenestea.
 - Erosketa-zerrenda stockean dauden produktuen arabera egitea.
 - Izakinen egoera-orri bat egitea eta produktuak leku egokian ipintzea.
- A3: Higiene pertsonal eta orokorreko neurri eta ikuskapenen adierazpen espezifikoak aztertzea, lan-egoeretara egokituz produktuak aldatzeko edo hondatzeko arriskuak minimizatzea.
- EI3.1 Instalazio eta ekipamenduen bete behar dituzten higiene-betekizunak azaltzea.
 - EI3.2 Instalazio eta ekipamenduetako higiene-baldintzak mantentzeko jardunak eta horiek ez betetzeak eragin ditzakeen arriskuak lotzea.
 - EI3.3 Ardoaren eta edari hartituen industriari aplikatu beharreko higiene pertsonaleko neurriak deskribatzea eta horiek ez erabiltzearen ondorioz sor daitezkeen eraginekin lotzea.
 - EI3.4 Higiene-neurrietan, prozesuaren egoera desberdinetan aplikatzekoak direnak eta norbanakoari aplikatzekoak direnak bereiztea.
 - EI3.5 Elikagaien industrietan erabilitako jardunbide egokiei buruzko gidak eta araudi orokorra interpretatzea.
 - EI3.6 Edari hartituen industriari elikagai-kalitatearen konzeptua aplikatzea (arriskuen eta kontrol-puntu kritikoaren analisiko autokontrol-sistemak, trazabilitatea eta beste kalitate-arau batzuk).
- A4: Upategian dauden faktoreak, arrisku-egoerak eta aplikatzekoak diren prebentzio- eta babes-neurriak aztertzea.
- EI4.1 Upategiko arrisku-faktore eta -egoera ohikoak identifikatzea eta horiek eragin ditzaketen ondorioak deduzitzea.

EI4.2 Prebentzio-neurriei, seinalizazioei, lanpostu bakoitzerako arau espezifikoiei eta istripu- eta larrialdi-kasuan egin beharreko jardunari dagokienez araudiaren eta segurtasun-planen alderdirik garrantzitsuenak interpretatzea.

EI4.3 Arriskuko edo larrialdiko arloen, jardunen edo egoeren inguruan ohartarazteko seinaleen helburua, ezaugarriak eta sinbologia ezagutzea.

EI4.4 Upategian erabilitako babes pertsonaleko jantzi eta elementuak erabiltzeko modua azaltzea, horien ezaugarri nagusiak deskribatuz.

EI4.5 Upategietan erabilitako ekipamenduen segurtasun-baldintza eta -gailu orokorrak deskribatzea.

EI4.6 Produktuen toxikotasunari edo arriskugarritasunari buruzko informazioa produktu horiek manipulatu bitartean kontuan izan behar diren babes-neurriekin lotzea.

EI4.7 Suteen, lurrun-ihesen eta produktu kimikoen ihesen kasuan aplikatzen diren jardun-prozedurak azaltzea, eta horiek kontrolatzeko erabilitako baliabideen ezaugarriak adierazten dira.

EI4.8 Larruazaleko zauri edo lesioak babesteko modu desberdinak zerrendatzea.

Edukiak:

1. Upategiko instalazioak eta ekipamenduak

- Guneen osaera eta banaketa upategian.
- Ekipamendu generikoak. Osaera, funtzionamendua, aplikazioak eta maneia: andelak, tangak, toberak. Solidoen garraioa: amaigabeak, jasogailuak. Likidoak ponpatzea eta gidatzea. Dosifikagailuak, sulfitometroak. Klarifikagailu zentrifugoak. Lur-iragazkiak, plakak, esterilizatzaileak.
- Ekipamenduen erregulazioa eta hautaketa.
- Bildutako mahatsa eta beste lehengai batzuk tratatzeko ekipamendu espezifikoak. Txortanak kentzeko gailua eta mahatsa jotzeko makina. Maiatzeko makinak. Mahatsa biltzeko ponpak. Xukaderak. Beratzeko makinak. Prentsak.
- Hartzidurarako ekipamenduak: hotz- eta bero-ekipamenduak, trukagailu termikoak, tanga irekiak, tanga itxiak, tanga autohustutzaileak, upel birakariak. Tanga desberdinen konparazioa.
- Tanga desberdinen eraikuntzan erabilitako materialak: zura, zementu hutsa, zementu estalia, altzairu esmaltatua, altzairu herdoilgaitza, beira-zuntza eta poliesterra.
- Ontzeko lokalak eta ontziak: Upategietan klima kontrolatzeko soluzioak. Lokalak aireztatzeko sistemak. Barrikak. Fudreak. Konoak. Botak. Beste batzuk.
- Prestakuntzako, lehen mailako mantentzerako eta garbiketarako eragiketak.
- Segurtasuna upategiko ekipamendu espezifikoan erabileran.

2. Instalazioen eta ekipamenduen garbiketa mahastizaintzako eta ardogintzako industrian

- Garbitasunaren kontzeptua eta mailak. Garbiketa fisikoa, kimikoa eta mikrobiologikoa.
- Garbiketako, desinfekzioko, esterilizazioko, intsektu-garbiketako eta arratoi-garbiketako prozesuak eta produktuak. Eragiketen faseak eta sekuentziak. Garbiketa-soluzioak: propietateak, erabilgarritasuna, bateraezintasunak, ardurak.
- Desinfekzioa eta esterilizazioa. Desinfektatzaile kimikoak, tratamendu termikoak. Intsektu-garbiketa: intsektizidak. Arratoi-garbiketa: arratizidak.
- Garbiketa-sistemak eta -ekipoak. CIP sistema.
- Erekuak edo ekipoak isolatzeko eta seinalezatzeko teknikak.
- Ontzi eta material desberdinak prestatzea eta garbitzea: zura, zementua, altzairua.
- Garbiketa-produktuen biltegiak. Ontzien identifikazioa. Araudia.

3. Higienari buruzko arauak eta neurriak mahastizaintzako eta ardogintzako industrian

- Sektoreari aplikatu dakioken araudia.
- Higiena pertsonaleko neurriak elikagaien manipulazioan: prozesatzen denean, kontserbazioan eta garraioan.
- Instalazio eta ekipamenduen higiena-baldintza orokorrak: gainazalen ezaugarriak, guneen banaketa. Aireztapena, argiztapena, higiena-zerbitzuak. Materialak eta ekipamenduen eraikuntza higienikoa.
- Janariaren manipulazioaren inguruko jardunbide egokiak aplikatzea.
- Arriskuen eta kontrol-puntu kritikoaren analisiko autokontrol-sistemen aplikazioa.

4. Segurtasuna mahastizaintzako eta ardogintzako industrian

- Arrisku-faktoreak eta -egoerak. Araudia.
- Prebentzio- eta babes-neurriak instalazioetan eta langileentzat: arrisku-guneak, seinaleak eta kodeak.
- Lan-baldintza osasungarriak. Ekipamendu pertsonala. Produktu arriskutsuen manipulazioa, hartu beharreko neurriak.
- Segurtasun- eta babes-elementuak makinak maneiatzean.
- Lanpostua garbitu eta ordenatzeko neurriak.
- Larrialdi-egoerak: Alarmak. Suteak: detekzioa, jarduna, itzalketa-ekipamenduak. Ur-, lurrun- eta gas-ihesak eta ihes kimikoak; jarduna. Utzaraztea larrialdi-kasuan.

C atala: ESKAKIZUNAK ETA BALDINTZAK

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: Ardo eta likoreen elaborazioa.