

PRESTAKUNTZA-ATALAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-ATALA	HARAGIAREN EGOKITZAPENA, MERKATURATZEKO (ZEHARKAKOA)	Iraupena	70
Kodea	UF0352		
Lanbide-arloa	ELIKAGAIEN INDUSTRIAK		
Lanbide-eremua	Harakintza		
Profesionaltasun-ziurtagiria	Harakintza eta haragi-produktuen elaborazioa	Maila	2
Prestakuntza-modulua	Haragiaren egokitzapena eta teknologia	Iraupena	120
Modulua osatzen duten gainerako prestakuntza-atalak	Haragiaren egokitzapena, industria-erabilerarako	Iraupena	50

A atala: **GAITASUN-ERREFERENTEA**

Prestakuntza-atal hau bat dator UC0296_2 : HARAGIA MERKATURATZEKO EDO INDUSTRIA-ERABILERRAKO EGOKITZEA, ETA HARAGIAREN TRAZABILITATEA BERMATZEA gaitasun-ataleko LB1, LB2, LB3, LB5 eta LB7 lanbide-burutzapenekin.

B atala: **AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA**

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

A1: Zatiketa-gelaren eta bertako ekipamenduen eta baliabide osagarrien garbiketa-, prestaketa- eta mantentze-eragiketak egitea eta eskakizunak identifikatzea.

- EI1.1 Instalazioekin, ekipamenduekin eta makinekin lotutako baldintza orokorrak identifikatzea.
- EI1.2 Zatiketa-gelaren baldintza teknikoak eta sanitarioak zehaztea.
- EI1.3 Zatiketa-gelaren ingurune-baldintzak bereiztea.
- EI1.4 Zatiketa-gelaren garbiketa eta prestaketaren behar bezala zehaztutako eta definitutako kasu praktiko batean:
 - Garbiketako, desinfekzioko, intsektu-garbiketako eta arratoi-garbiketako sistemak eta produktuak hautatzea eta aplikatzea.
 - Zatiketa-gelako makinen eta ekipamenduen osuera, ezaugarriak eta funtzionamendua deskribatzea.
 - Makinen mantentze-premiak ezagutzea eta lehen mailakoak egitea.
 - Zatiketa-makinen oinarriko elementuak muntatzea eta desmuntatzea.
 - Ebaketa-elementuen eta -tresnen baldintza onenak kontuan hartzea eta egoera onean mantentzea.
 - Segurtasun-neurriak aplikatzea zatiketako lanabesen eta makinen erabileran.

A2: Kanalak zatitzea eta hezurgabetzea, haragi-piezak xerratan eta txuletatan zatitzea, eta merkaturatzeko prestatzea, eskatutako kalitatea eta higieena lortuz, prozesuaren trazabilitatea gauzatu.

- EI2.1 Behien, zaldien, txerrien, ardien, ahuntzen, hegaztien, untzien eta ehizaren merkaturatze formak identifikatzea.
- EI2.2 Espezie desberdinetako kanalen merkataritza-sailkapena interpretatzea.
- EI2.3 Behien, zaldien, txerrien, ardien, ahuntzen, hegaztien, untzien eta ehizaren zatiketa osatzen duten eragiketak eta faseak zehaztea.
- EI2.4 Piezek eta unitateek merkaturatzeko bete behar dituzten ezaugarriak ezagutzea.
- EI2.5 Lortutako piezak eta unitateak beren ezaugarriekin eta merkataritza-irizpideekin lotzea.
- EI2.6 Piezen ezaugarriak biltzeko, ontziratze eta etiketatze materialekin eta teknikekin lotzea.
- EI2.7 Behien, zaldien, txerrien, ardien, ahuntzen, hegaztien edo untzien piezen eta kanalen behar bezala zehaztutako kasu praktiko batean:
 - Kanala laurdentzea edo erdibitzea, ebakitzeko tresna eta ebaketa-linea egokiak hautatuz.
 - Kanalak, aurreko eta atzeko laurdenak edo erdiak hezurgabetzea eta zatitzea, errendimendu ona lortzeko tresna, ebakitzeko forma eta banantze egokiak hautatuz.
 - Haragi-piezak xerratan eta txuletatan zatitzea, aprobeixamendu onena merkataritza-eskakizunekin bateragarri eginez.
 - Lortutako piezak eta unitateak sailkatzea beren ezaugarrien eta merkataritza-irizpideen arabera.
 - Zatiketa-eragiketetan bidezko higie-neurriak aplikatzea.
 - Pieza bakoitzerako biltzeko eta etiketatze material eta teknika egokiak hautatzea.
 - Trazabilitatea gauzatzeko beharrezkoak diren datuak hartzea.

A3: Jateko hondakinak merkaturatzeko edo industrian erabiltzeko prestaketa-teknikak aplikatzea, eskatutako kalitatea eta higieena lortuz.

- EI3.1 Behien, zaldien, txerrien, ardien, ahuntzen, hegaztien, untzien eta ehizaren jateko hondakinak merkaturatze formak identifikatzea.
- EI3.2 Merkaturatzeko hondakinek bete behar dituzten espezifikazioak ezagutzea.
- EI3.3 Hondakinen eta beren unitateen ezaugarriak biltzeko, ontziratze eta etiketatze materialekin eta teknikekin lotzea.
- EI3.4 Jateko hondakinen egokitzapenaren kasu praktiko batean:

- Hondakinak hezurgabetzea eta zaitzea.
- Lortutako unitateak sailkatzea beren ezaugarrien eta merkataritza-irizpideen arabera.
- Prestaketa-eragiketetan bidezko higiene-neurriak aplikatzea.
- Aurkezpen- eta etiketatze-material eta -teknika egokiak hautatzea.

A4: Muskulua eta animalia-ehun batzuk haragi eta jateko hondakin bihurtzeko prozesua aztertzea, baita lortutako produktuaren kalitatean eta haragiaren ezaugarrien identifikazioan eta balioespenean duen eragina ere.

EI4.1 Animalia baten muskulu-motak bereiztea.

EI4.2 Muskulu-ehunaren eta bestelako ehunen ezaugarri onenak ezagutzea hil berri diren animalietan.

EI4.3 Muskulan eta hildako animalia-ehun jateko beste ehun batzuetan gertatzen diren prozesu eta aldaketa biokimikoak identifikatzea, eta haragiaren eta hondakinen izaera organoleptikoen agerpenarekin lotzea.

EI4.4 Haragiaren heltze egokia lortzeko eguraste-ganberan behar diren ingurune-baldintzak eta horiek kontrolatzeko parametroak identifikatzea.

EI4.5 Heltze edo prozesatze desegokia izan duten haragiek eta hondakinek dituzten ezaugarriak ezagutzea eta kausa eragileak ondorioztatzea.

EI4.6 Haragiaren ezaugarri organoleptikoak deskribatzea eta horien garapenean eragina duten faktoreak zerrendatzea.

EI4.7 PH-maila haragiaren egoera sanitarioarekin eta freskotasun-mailarekin lotzea.

EI4.8 Behar bezala zehaztutako kasu praktiko batean, haragi-mota eta -kalitate desberdinak daudenean:

- Ezaugarri organoleptiko desberdinak balioztatzea.
- pH-mailaren neurketak egitea.
- Balioztatzeak eta neurketak kontrastatzea eta kalitatea balioestea.

A5: Haragi-piezen salmenta-prezioak kalkulatzeko kostu-dokumentuak eginez eta aztertuz.

EI5.1 Kostu-dokumentuaren kontzeptua eta harakintzan duen erabilgarritasuna ezagutzea.

EI5.2 Kanalaren salmenta-prezio orokorra kalkulatzeko, haren errendimendu estandarretatik eta merkatu-erreferentzietatik abiatuta pieza bakoitzaren prezioei dagokienez.

EI5.3 Merkataritza-marjinak identifikatzea eta balioestea, erosketa-prezioa eta salmenta-prezio orokorra ezagututa.

EI5.4 Kanala erosteari edo ez erosteari dagokionez, edo piezen salmenta-prezioak aldatzeari dagokionez, erabakia justifikatzea.

EI5.5 Kanalaren errendimendu estandarrak benetan lortutakoekin kontrastatzea, eta, hala badagokio, zuzentzea.

EI5.6 Salmenten kontrol egokia eta bezeroarekiko arreta zuzena gauzatzea.

Edukiak

1. Haragia.

- Definizioa eta ezaugarri organoleptikoak.
- Muskulu-ehuna. Osaera eta konposizioa. pH-a, kolorea, zaporea eta abar.
- Haragiaren egoera hilketaren ondoren.
- Haragi desberdinen ezaugarriak: behia, ardia, ahuntza, txerria, hegaztiak, untzia eta ehiza.
- Haragi- eta errai-motak, -piezak eta -unitateak. Sailkapena.
- Jateko bestelako ehunak: koipeak, erraiak, hondakinak, tripak eta odola.
- Haragiaren heltze-prozesua. Ganberak.
- Heltzearen alterazioak.
- Konposizio bromatologikoa. Deskribapena. Ura haragian.
- Haragien kalitatearen balioespena.

2. Baldintza teknikoaren eta sanitarioaren aplikazioa zatiketa-geletan eta haragi-lantegietan.

- Ekipamenduak eta makinak. Deskribapena eta erabilgarritasunak.
- Baliabide eta instalazio osagarriak (bero-produkzioa, hotz-produkzioa, ura, airea, energia elektrikoa).
- Baldintza teknikoak eta sanitarioak.
- Ingurumen-kondizioak.
- Haragia prestatzeko lanabesak edo tresnak.
- Garbiketa orokorra.
- Garbiketarako, desinfekzioarako, intsektu-garbiketarako eta arratoi-garbiketarako produktuak.
- Higienetarako neurriak eta segurtasun-neurriak enplegatuei, lanabesei eta makinei dagokienez.
- Makinen mantentze-lanak zatiketa-geletan eta lantegietan.

3. Haragi-piezak merkaturatzeko prestatzea.

- Kanalen zatiketa. Merkataritza-atalak.
- Animalia handien hezurgabetzea eta zatiketa. Merkataritza-sailkapena.
- Animalia txikien hezurgabetzea eta zatiketa. Merkataritza-sailkapena.
- Xerratan eta txuletatan zaitzea. Hondarren aprobetxamendua.
- Biltzeko eta etiketatzeko materialak eta teknikak.
- Piezen kontserbazioa. Eguraste- eta hotz-ganberak.
- Jateko hondakinak merkaturatzeko prestatzea.

- Aurkezpen komertziala. Jendeari saltzeko postua.
- Jendearentzako arreta. Salmenta-teknikak.

4. Haragi-produktuen merkaturatzea eta prezioaren zehaztapena.

- Kostu-dokumentuak. Definizioa eta erabilgarritasuna.
- Salmenta-prezioaren kalkulua. Errendimendu estandarrak eta merkatuko erreferentziak.
- Merkataritza-marjinak. Salmenta-aurreikuspena.
- Salmenten kontrola. Oharrak eta zuzenketak.
- Erakusketa-leihoak muntatzea.
- Produktu egokienak hautatzea.
- Etiketatzea: etiketa-motak, kokapena.
- Ontziratzea eta biltzea: araudia, materialak eta bilkin- eta ontzi-motak.

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: Harakintza eta haragi-produktuen elaborazioa