

PRESTAKUNTZA-ATALAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-ATALA	HARAGI-KONTSERBEN ETA HARAGI-PRODUKTU KOZINATUEN ELABORAZIOA	Iraupena	90
		Baldintzatua	
Kodea	UF0355		
Lanbide-arloa	ELIKAGAIEN INDUSTRIAK		
Lanbide-eremua	Harakintza		
Profesionaltasun-ziurtagiria	Harakintza eta haragi-produktuen elaborazioa	Maila	2
Prestakuntza-modulua	Industriako haragi-produktuen elaborazioa eta trazabilitatea	Iraupena	180
Modulua osatzen duten gainerako prestakuntza-atalak	Haragi ondu eta gazituen elaborazioa	Iraupena	90

A atala: **GAITASUN-ERREFERENTEA**

Prestakuntza-atal hau bat dator UC0298_2 INDUSTRIAKO HARAGI-PRODUKTUAK ELABORATZEA, ESKATZEN DIREN KALITATEA ETA HIGIENEA MANTENDUZ gaitasun-ataleko LB5, LB7, LB8 eta LB9 lanbide-burutzapenekin.

B atala: **AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA**

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

A1: Haragi-kontserbetarako tratamendu termikoak aplikatzea.

- EI1.1 Kontserbazio-tratamendu gisa erabiltzen diren esterilizazio-prozeduren oinarria deskribatzea.
- EI1.2 Tratamendu-formak eta -mailak horien ondorioz sortzen diren haragi-kontserben motekin lotzea.
- EI1.3 Tratamendu termikoak aplikatzeko eragiketek elaborazio- eta ontziratze-prozesu osoan betetzen duten funtzioa arrazoitzea.
- EI1.4 Produktu-mota bakoitzari dagokion tratamenduaren baremoak eta zikloa identifikatzea eta justifikatzea.
- EI1.5 Esterilizazioaren behar bezala definitu eta zehaztutako kasu praktiko batean:
 - Ekipamenduak tratamenduaren baremoei jarraikiz erregulatzea.
 - Kargatu eta ixteko, eta ireki eta husteko eragiketak behar bezala egitea.
 - Esterilizazio/penetrazioko kurba ebaluatzea (tenperaturak, presioak, denborak) eta bidezkoak diren doikuntzak ondorioztatzea.
 - Hozte-tenperaturak eta -denborak egiaztatzea.
 - Produktuak manipulatzeko eta ekipamenduak maneiatzeko higienari eta segurtasunari buruzko neurri espezifikoak aplikatzea.
 - Tratamenduaren produktuaren ezaugarriak eskatutako espezifikazioekin alderatzea.

A2: Plater aurrekozinatuak eta kozinatuak elaboratzeko beharrezkoak diren kozinatze tekniken ezaugarriak zehaztea eta teknika horiek aplikatzea eta eskatutako kalitatea lortzea, higie- eta segurtasun-baldintzetan.

- EI2.1 Produktu kozinatuak prestatzean erabiltzen diren egosteko, gisatzeko eta erretzeko teknikak deskribatzea eta, kasuan kasu, lortu nahi diren helburu teknikoak, beharrezkoak diren ekipamenduak eta eragiketa-baldintzak adieraztea.
- EI2.2 Birrineztatzeko, arrautzeztatzeko eta betetzeko eragiketak (eskuzkoak eta mekanizatuak) eta muntaketako edo konposizioko beste batzuk identifikatzea eta ezaugarriak zehaztea eta, kasuan kasu, lortu nahi diren helburu teknikoak, beharrezkoak diren ekipamenduak eta eragiketa-baldintzak adieraztea.
- EI2.3 Produktu aurrekozinatuak eta kozinatuak prestatzeko behar bezala zehaztutako kasu praktiko batean:
 - Produktuaren osagaiak ezagutzea.
 - Produktu bakoitza kozinatze teknika eta baldintza egokiek lotzea.
 - Muntaketa edo konposizioa egiteko eragiketak egitea edo esleitzea.
 - Ekipamenduekin trebetasunez jardutea, eta eragiketa-parametro zuzenak eta produkturako eskatutako kalitatea lortzea.
 - Irteten den produktuaren ezaugarriak kalitate-espezifikazioekin alderatzea, eta, hala badagokio, neurri zuzentzaileak ondorioztatzea.
- EI2.4 Hotz bidezko kontserbazio azken tratamenduak aplikatzea, eta eskatutako tenperaturak erregulatzea.
- EI2.5 Izozte-tunelekin jardutea, eta oinarriko parametroak erregulatzea.
- EI2.6 Produktu elaboratuak hotz-ganberetan kokatzea, hozte- edo izozte-egoera zaintzea (komeni denaren arabera), eta atmosfera, produktuaren garapena eta salmentarako egokia den egiaztatzea.

A3: Haragi-sektorearen jarduerak dituen arriskuak eta ingurunearen gaineko ondorioak aztertzea.

- EI3.1 Ingurunearen gaineko eraginaren faktoreak identifikatzea.
- EI3.2 Sortutako hondakin-motak beren jatorriaren, egoeraren, birziklapenaren eta arazte-premiaren arabera sailkatzea.
- EI3.3 Sortutako hondakinen, kontaminatzaileen eta bestelako afekzioen ingurune-ondorioak ezagutzea.
- EI3.4 Ingurunea babesteko neurriek -derrigorrezkoek eta borondatezkoek- duten garrantzia justifikatzea.
- EI3.5 Jarduera desberdinetan aplikatu beharreko ingurune-araudia (kanpoko eta barrukoa) identifikatzea.

A4: Arrisku-egoerak eta -faktoreak eta haragi-industrian aplikatu beharreko prebentzio- eta babes-neurriak aztertzea.

EI4.1 Haragi-industriako arrisku-faktore eta -egoera ohikoenak identifikatzea, eta horien ondorioak, prebentzio-neurriak eta babesu ondorioztatzea.

EI4.2 Honako gai hauen inguruko segurtasun-planen eta araudiaren alderdi esanguratsuenak interpretatzea: langilearen eta enpresaren eskubideak eta betebeharrak, funtzioen eta arduren banaketa, prebentziozko neurriak, seinaleztapenak, lanpostu bakoitzeko arau espezifikoak, istripu- edo larrialdi-kasuetarako jarduna.

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

EI4.4 Norbera babesteko arropa eta elementuei dagokienez, propietateak zerrendatzea eta horiek erabiltzeko modua azaltzea.

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

Edukiak

1. Haragi-kontserbetarako tratamendu termikoak.

- Esterilizazioaren oinarri fisikoa.
- Mikroorganismoen desagerraraztea. Kontrol-parametroak.
- Esterilizazio-motak produktu-motaren arabera.
- Pasteurizazioa. Oinarriak eta erabilera.
- Tratamendu-baremoak.
- Autoklabeak kargatu eta deskargatzea, ixtea eta hustea.
- Tratamendu-parametroen egiaztapena.
- Espezifikazioak lortutako produktuarekin alderatzea.

2. Beroaren bidez tratatutako haragi-produktuak.

- Definizioak, motak: egosiak, fianbreak, pateak, bestelakoak.
- Ezaugarriak eta erregelamentazioa: merkataritza-kategoriak, kalitate-faktoreak, jatorri-deiturak.
- Pasta finak edo emultsioak.
- Kontzeptua, osagaiak eta egonkortasuna.
- Emultsioaren lorpena, kontrol-parametroak.
- Tratamendu termikoa.
- Mikrobioen garapenaren gaineko eragina eta produkturako eta haren kontserbaziorako ondorioak.
- Aplikatzeko teknikak, zaindu beharreko aldagaiak.
- Alterazioak eta akatsak.
- Pasteurizazio-prozedurak.
- Aplikatzeko eragiketak.
- Bestelako esterilizazio-tratamenduak.

3. Hotzaren bidezko kontserbazio-tratamenduak.

- Oinarrizko parametroak (tenperatura, hezetasun erlatiboa, iraupen-denbora, lerma, kanpoko flora).
- Hotz-ganberen eta -tunelen kontrola.
- Akatsak eta neurri zuzentzaileak.
- Tratamendu-prozesuaren erregistroak eta artxibatzea.
- Hozteko eta izozteko prozedurak.
- Hotza aplikatzeko eragiketak.
- Kontserbazioa atmosfera kontrolatuan.

4. Plater kozinatuak eta haragi-kontserbak.

- Egosteko, gisatzeko eta erretzeko teknikak.
- Eragiketa-ekipamenduak eta -baldintzak.
- Birrineztatzeko, arrautzeztatzeko, betetzeko eta muntaketa eta konposizioa egiteko eragiketak.
- Plater prestatuak. Saillapena eta ezaugarriak.
- Haragi-kontserbak: Saillapena eta ezaugarriak.
- Plater prestatuak elaboratzeko eragiketak.
- Haragi-kontserbak elaboratzeko eragiketak.
- Kontserbazio-metodoak.
- Bestelako haragi-deribatutakoak.
- Sukaldaritza-teknikak.
- Sukaldaritza industrialeko ekipamenduak.
- Gelatinak eta suzedaneak.

5. Ingurune-eragina.

- Inpaktu-agenteak eta -faktoreak.
- Sortutako hondakin-motak.
- Aplikatu beharreko ingurumen-babesari buruzko araudia.

- Ingurumena babesteko neurriak.
- Energia-aurrezpena eta -alternatibak.
- Hondakin solidoak eta ontziak.
- Atmosferarako emisioak.
- Isurpen likidoak.
- Beste prebentzio- edo babes-teknika batzuk.

6. Kalitatea eta segurtasuna harakintzan eta elikagaien industrian.

- Arriskuen eta kontrol-puntu kritikoaren analisia (puntu kritikoak).
 - Autokontrola.
 - Trazabilitatea.
 - Kalitatea kudeatzeko sistemak
 - Kalitateari buruzko eskuliburua.
 - Laginketa-teknikak.
 - Laginak identifikatzeko, erregistratzeko eta eramateko sistemak.
- Kalitateari buruzko eskuliburua Laginak hartzeko prozedurak haragi-industrian.
Kalitateari buruzko eskuliburua Arrisku-egoerak eta -faktoreak eta araudia.
- Prebentzio- eta babes-neurriak
 - Larrialdi-egoerak.

7. Segurtasun pertsonala harakintzan eta haragi-industrian.

- Arrisku pertsonaleko faktore eta egoera ohikoenak.
- Segurtasun-araudiak eta babes-baliabideak. (Orokorra eta pertsonala).
- Seinaleztapenak eta prebentzio-neurriak
- Larrialdi-kasuetarako jarduna.
- Segurtasun-gailuak haragi-industriako ekipamenduetan.

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.

UF0354 gainditua izan behar du: Haragi ondu eta gazituen elaborazioa

Prestatzaileen, instalazioen eta ekipamenduen arloko eskakizunei dagokienez, profesionaltasun-ziurtagiri honetarako ezarritako eskakizunak hartuko dira kontuan: Harakintza eta haragi-produktuen elaborazioa