

PRESTAKUNTZA-ATALAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-ATALA	HARAGI-PRODUKTUAK LANTZEKO ERAGIKETEN KONTROLA	Iraupena	70
		Baldintzatua	
Kodea	UF0831		
Lanbide-arloa	ELIKAGAIEN INDUSTRIAK		
Lanbide-eremua	Harakintza		
Profesionaltasun-ziurtagiria	Harakintza	Maila	3
Prestakuntza-modulua	Oliba-olioak ateratzeko prozesuko eragiketak	Iraupena	120
Modulua osatzen duten gainerako prestakuntza-atalak	Makinak eta instalazioak haragi-produktuak lantzean	Iraupena	50

A atala: **GAITASUN-ERREFERENTEA**

Prestakuntza-atal hau bat dator UC0766_3 HARAGI-PRODUKTUEN ETA -PRESTAKINEN LANKETA ETA HORIEN PRODUKZIO-SISTEMA AUTOMATIKOAK KONTROLATZEA, BAITA ANIMALIEN HILKETA, PRESTAKETA ETA ZATIKETA ERE gaitasun-ataleko LB1, LB4, LB5, LB6, LB7 eta LB10 lanbide-burutzapenekin.

B atala: **AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA**

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

A1: Haragi-industriako lehengaien eta gai osagarrien harrerako, hautaketako, kontserbazioko eta barne-banaketako lanak identifikatzea eta egitea.

EI1.1 Gizentzeko haragien, koipeen, erraien eta haragi-produktuak prestatzeko eta lantzeko prozesuan biltzen diren gainerako gaien harrerako, hautaketako, kontserbazioko eta barne-banaketako lanak gainbegiratzea.

EI1.2 Sartzen diren lehengaiekin eta gai osagarriekin batera joan behar duen dokumentazioa eta horren edukia aztertzea eta betetzea.

EI1.3 Espezie eta haragi-pieza desberdinak ezagutzea, haragien eta koipeen ezaugarri organoleptikoak zehaztuz.

EI1.4 Kanalak eta haragi-piezak sailkatzea, beren merkataritza-kategoriaren arabera.

EI1.5 Garraiobidearen baldintzak egiaztatzea eta balioestea, etiketak eta errotuluak kodetzeko sistemak eta ikurrak interpretatuz.

EI1.6 Sartzen diren salgaiak markatzea, gero identifikatzea eta lokalizatzea ahalbidetzeko.

EI1.7 Jasotako gaiak behar bezala despaketatzea edo bilgarria kentzea.

EI1.8 Aldez aurreko hautaketa-, garbiketa-, prestaketa- edo tratamendu-metodoak aplikatzea lehengaiei, dagokion ekipamenduak operatuta prozesuan txeratztea ahalbidetzeko.

EI1.9 Haragi-industriako lehengaien eta gai osagarrien harreraren behar bezala zehaztutako kasu praktiko batean, ondoren prozesatu ahal izateko.

- Akatsak edo desadostasunak identifikatzea eta balioestea sartzen diren lehengaien egoeran, kantitatean edo kalitatean, eta horien onarpenari, pentsatutako erreserbei edo ukapenei buruzko txostena ematea.

- Salgaiak kanpoko garraiobideetatik deskargatzeko elementuak maneatzea, eta, hala badagokio, biltegian behar bezala kokatzea.

- Sartzen diren gaiak biltegitratzeko eta kontserbatzeko baldintzak finkatzea eta kontrolatzea.

- Instalazioaren biltegitiko, lantzeko eta lekualdaketa barne-hornikuntzak betetzea.

- Lehengaien biltegitirako sarreraren eta irteeren erregistroak egitea, eta izakinen maila justifikatzea.

EI1.10 Higiene- eta segurtasun-neurri espezifikoak hartzea haragi-lehengaien eta gai osagarrien manipulazioan eta ekipamenduen maneian.

A2: Haragi-lehengaien aldez aurreko tratamenduak identifikatzea eta kontrolatzea (haragi-piezak eta kanalak hautatzea, garbitzea eta zatitzea), ondoren industrian edo merkataritza-establezimenduetan erabilia izateko aldez aurretik ezarritako prozedurei jarraituz.

EI2.1 Gizentzeko espezieen haragi-pieza, hondakin eta kanal desberdinak zehaztea eta sailkatzea, harategietan edo haragi-industrian erabiltzekoak diren arabera.

EI2.2 Zatiketa, pieza txikien lorpena, xerratan zatitzea, zatikatzea edo piezak txikitzea programazioaren arabera egiten dela egiaztatzea, higie-araudia betez eta ahalik eta errendimendu handienarekin ekinez.

EI2.3 Haragi-produktu jakin baten lehengai gisa erabiliak izateko egokiak ez diren zatiak haragi-piezetatik behar bezala kentzen direla kontrolatzea, hala nola haragi HBEak (hits, bigun eta exudatiboa), GTLak (gogor, tinko eta lehorra) edo haragi odoltsuak, eta bestelakoak.

EI2.4 Haragi-piezen manipulazio zuzena eta zatitzean eta txikitzean erabilitako lanabesen higiea zaintzea, horien kutsadura gurutzatuak saihesteko.

EI2.5 Zatiketa-gelaren eta lantegiaren edo produktuak lantzeko instalazioaren tenperatura gainbegiratzea, lan-instalazioetan ezarritako estandarren barruan mantentzean.

EI2.6 Izoztuak hartu diren gaien kasuan, desizozte-prozesua tenperatura- eta denbora-parametro egokiei jarraikiz egiten dela egiaztatzea.

EI2.7 Trazabilitatearen kontrola haragiaren eta haragi-produktuen eta -prestakinen egokitzapenaren barruan une oro mantentzen dela egiaztatzea.

EI2.8 Albaitariaren ikuskapen ofizialeko berezko lanetan laguntzea.

A3: Haragi-produktuak eta -prestakinek egonkortzeko substantzien prestakuntza eta txertatzea kontrolatzea (hala nola gazitzeak, estaldura-likidoak, saltsak, olioak, soluzio kontserbagarriak, gehigarriak, espeziak, starter hazkuntzak, ke likidoak), laneko argibideen arabera.

EI3.1 Egiaztatzea zein osagaiek (hala nola gatzak, ontzeko gatzak, olioak, ongailuak, gozagarriak, espeziak eta gehigarriak) betetzen dituzten beharrezko eskakizunak eta zeintzuk erabiltzen diren formulazioan adierazitako dosiekin, eta, gehigarrien kasuan, indarreko legeriak adierazitako dosiekin.

EI3.2 Formulazioari jarraikiz, gazitze lehorren, gesalen, adoboan, estaldura-likidoen eta soluzio kontserbagarrien prestakuntza gainbegiratzea.

EI3.3 Aplikazio-baldintzak eta ekipamenduak erabili beharreko metodoaren arabera hautatzea (murgiltzea, injektatzea, masajea ematea, dosifikatzea), eta laneko argibideen eta prozedura-eskuliburuaren arabera.

EI3.4 Parametroak (denbora, kontzentrazioa, dosiak, barneratzea) onartutako marjinen barruan mantentzen direla egiaztatzea, eta desbideratzeen kasuan, eragiketaren argibideetan ezarritako neurri zuzentzaileak hartzea.

EI3.5 Plater aurrekozinatuak eta kozinatuak lantzeko mota desberdinetako saltsek beren berezko loditasuna, zaporea eta kolorea hartzen dutela egiaztatzea, ezarritako espezifikazioei jarraikiz.

EI3.6 Heste bete batzuk ontzeko erabilitako hazkuntza abiarazleak egokiak direla eta teknologikoki dosi egokietan erabiltzen direla egiaztatzea.

EI3.7 Arreta jartzea produktuaren trazabilitatea produkzio-prozesu osoan mantentzean, erregistroak zehaztapen egokiarekin egiten direla egiaztatuz.

A4: Haragi-produktuak eta -prestakinek lantzeko teknikak aplikatzea (kontserbak, erdikontserbak, gazitzeak, azidotzea, izoztea, hoztea, lehorteak, pateak, plater kozinatuak eta aurrekozinatuak, ketuak, kontzentratu proteinadun testurizatuak, eta bestelakoak), produkzio-makinak eta -ekipamenduak behar bezala erabiliz, eta kalitate-autokontrola gauzatuz finkatutako erreferentzien arabera.

EI4.1 Prozesua osatzen duten eragiketen sekuentziak ezagutzea, eta bakoitzarekin behar diren makinak, ekipamenduak eta langileak lotzea.

EI4.2 Eragiketa bakoitzerako egikaritze-baldintzak, kontrolatu beharreko parametroak (denborak, tenperaturak, hezetan erlatiboa, airearen abiadura eta bestelakoak), horien balio egokiak eta desbideratzeen kasuan egin beharreko jardunak identifikatzea.

EI4.3 Prozesuan erabiltzen diren makinak eta ekipamenduak doitztea, beharrezko garbiketak, doikuntzak eta lanabes-ordezkapenak eginez.

EI4.4 Prozesuan sartzen diren lehengaien eta gai osagarrien edo produktu erdieraldatuak ezaugarriak berrikustea, egokiak direla egiaztatzeko.

EI4.5 Substantzien prestakuntza eta txertatzea kontrolatzea (gazitzeak, adoboak, ontzeko gatzak, starter hazkuntzak, estaldura-likidoak, olioak, soluzio kontserbagarriak)

EI4.6 Kalitate-kontrolatan baztertutako produktuen, azpiproduktuen eta hondakinen hustuketa modu egokian egiten dela zaintzea, behar ez diren metatzeak edo kutsadurak saihestuz.

EI4.7 Laginak hartzea puntuetan, markatutako maiztasunarekin eta baldintzekin, eta laginak prestatzea zuzenean irakurtzeko edo laborategira bidaltzeko.

EI4.8 Lortutako emaitzak eta espero zirenak konparatzea, desbideratzeak interpretatuz eta, hala badagokio, jardun egokiak gauzatuz.

EI4.9 Trazabilitate-erregistroak betetzea, baita arriskuen eta kontrol-puntu kritikoaren analisi-sistemekin lotutako erregistro guztiak ere.

EI4.10 Landutako produktuak kalitate-argibideetan zehazten diren espezifikazioekin bat datozeela egiaztatzea.

EI4.11 Haragi-produktu baten lantzearen behar bezala zehaztutako kasu praktiko batean.

- Prozesuaren elikadura ziurtatzea puntu, une eta kantidaden egokietan.
- Prozesuaren abiaraztea eta gelditzea gauzatzea, ezarritako eragiketen sekuentziari jarraikiz.
- Prozesuaren martxa kontrolatzea, dagokion probak eta egiaztapenak eginez, eta lortutako neurketen arabera behar bezala jardunez.
- Kalitate-proba espezifikoa gauzatzeko eskatutako jarduerak eta ekipamendua identifikatzea.
- Neurketa- eta kontrol-ekipamenduen funtzionamendua eta zehaztapena egiaztatzea, ezarritako maiztasunarekin.
- Egindako probak eta izandako emaitzak dokumentatzea, higiene-planaren erregistro guztiak mantenduz.

A5: Haragi-produktuen eta -prestakinen ontziratze- eta enbalaje-eragiketak kontrolatzea, ekipamendu erabilgarrien maneia eta amaitutako produktuen biltegiatzea egiaztatuz.

EI5.1 Haragi-produktu baten ontziratze- eta enbalaje-prozesua osatzen duten eragiketen sekuentzia ezagutzea, eta eragiketa bakoitza beharrezko ekipamenduekin lotzea.

EI5.2 Prozesuan erabiltzen diren makinak doitztea, beharrezko garbiketa-lanak, doikuntzak eta formatu-aldaketak eginez, eta kontrolatu beharreko parametroak, horien balio egokiak eta desbideratzeetan egin beharreko jardunak zehaztuz.

EI5.3 Prozesuan biltzen diren ontzien, ontziratze-materialen, enbalajeen eta enbalaje-materialen ezaugarriak deskribatzea, horien egokitasuna egiaztatzeko.

EI5.4 Prozesuaren martxa ona kontrolatzea, betetzean, ixtean, etiketatzean, formatuan eta aurkezpenean ezarritako probak eta egiaztapenak eginez, eta behar bezala jardunez lortutako neurketen arabera.

EI5.5 Kalitate-kontrolatan baztertutako materialen eta produktuen hondakinak metatzea eta lekualdatzea, nahi ez diren metaketak saihestuz.

EI5.6 Kanalak, haragi-piezak edo haragi-produktuak biltegira edo biltegitik eramaten direnean, eskuragarri dauden baliabideak maneiatur behar bezala egiten dela egiaztatzea.

EI5.7 Biltegian sartzen diren haragi-produktuek eta -prestakinek beren identifikaziorako eta trazabilitate-sistemaren jarraipenerako ezarritako jarraibide eta marka guztiak dituztela egiaztatzea.

EI5.8 Amaitutako haragi-produktuak kokatzea eta ordenatzea, loteen, kodeen eta marken arabera, dagokien eremuan, eta leku egokian gero lokalizatzea eta maneiatzea errazteko, kokapen txarraren ondoriozko hestebeeten gehiegizko metaketagatiko usteltzeak saihestuz.

EI5.9 Biltegitiko zona edo ganbera desberdinek bete beharreko ingurune-baldintzak finkatzea eta kontrolatzea (tenperatura, hezetasuna, airearen abiadura), biltegitiratu beharreko produktuen eskakizunen arabera eta produktuaren lehorte-fasearen edo laboratze-fasearen arabera.

EI5.10 Biltegitiratutako haragi-produktuen egoera eta iraungipena aldizka berrikustea, alterazioak detektatzea, arrazoiak ondorioztatzea, eta horiek zuzentzeko edo desagerrarazteko neurriak ezartzea.

EI5.11 Izakinen kontrola egitea mugimenduak erregistratuz, izakinak justifikatuz, eta inbentarioaren zenbaketak eta kontrasteak eginez.

EI5.12 Haragi-produktu baten ontziratzearen eta enbalajearen behar bezala zehaztutako kasu praktiko batean:

- Haragi-produktu batentzako ontziratze- eta enbalaje-linearen eta -ekipamenduen abiaraztea eta gelditzea gauzatzea, ezarritako eragiketen sekuentziari jarraikiz.
- Haragi-produktua ontzian sartzea eta betetzea dagokion argibide teknikoaren arabera.
- Husteak egokia, ontziaren itxia, eta, beharrezkoa izanez gero, gas geldoa txertatzea ziurtatzea.
- Latak betetzeari dagokionez, betetzearen tenperatura kontrolatzea, baita buruko espazio librea eta ontziaren pisua ere, laneko argibideei jarraikiz.
- Ontzi beeten kasuan, dosifikatze-makinetara transferitzen direla egiaztatzea, estaldura-likidoa eranstea (gesalak, olioak, saltsak), markatutako prozeduraren arabera.
- Bete ondoren, ontziak kazoitadura bikoitzeko metodoarekin edo termozigilatze-metodoarekin ixten direla egiaztatzea, jostura hermetiko bat lortuz, eta alde aurretik ontziaren barruan hutsa lortu dela ziurtatuz.
- Ontziratutako haragi-produktuen enbalajea behar bezala egiten dela gainbegiratze, ezarritako prozedurei jarraikiz.

EI5.13 Haragi-produktuen biltegitratzearen behar bezala zehaztutako kasu praktiko batean:

- Hotzeko biltegiak, izozte-tunela eta ganberak, produktuen arabera, erabiliak izateko eta landutako produktua edo haragi-pieza kokatzeko prest daudela egiaztatzea, banatzeko edo saltzeko ordenatuta.
- Hestebeetak edo urdaiazpikoak lehertzeko ganberen higiene-egoera kontrolatzea, prozesuan kaltegarriak izan daitezkeen parasitoen edo lizun desegokien kutsadurak saihestuz.
- Higiene- eta segurtasun-neurri espezifikoak hartzea, une oro, haragi-produktuen manipulazioan eta makinan eta ekipamenduen maneian.
- Haragi-produktuek bidaliak izateko eraman behar duten dokumentazioa identifikatzea eta betetzea.

A6: Produktzioaren kontrola egitea panel zentral automatizatuetatik haragi-produktuak lantzean, produktzioa alde aurretik finkatutako kantidadean eta kalitatearekin lortzeko beharrezko parametroak aldatuz.

EI6.1 Haragi-industrian erabilitako produktio automatizatutako sistemak aztertzea, horiek osatzen dituzten elementu desberdinak prozesuan duten esku-hartzearekin erlazionatuz.

EI6.2 Prozesuen kontrol-sistema desberdinak (eskuzkoa, automatikoa, banatua) eta haragi-industrian dituzten aplikazioak bereiztea eta ezagutzea, prozesuen kontrolean erabilitako nomenklatura, ikurrak eta kodeak interpretatuz.

EI6.3 Fabrikazioaren automatizaziorako haragi-industrian behar diren gailu eta elementu nagusiak ezagutzea, eta horien funtzioa deskribatzea eta automata programagarrien eta manipulatzailen aplikazioak eta kontzeptua azaltzea.

EI6.4 Haragi-industrian automatekin eta manipulatzailerekin gehien erabilitako programazio-lengoaiak maneiatzea.

EI6.5 Fabrikazio-prozesuan, informazio teknikoan eta produktio-informazioan oinarrituta, haragi-produktuak eta -prestakinak lantzeko manipulatzailere-programak eta automata programagarriak interpretatzea eta lantzea (oinarrizko moduan).

EI6.6 Haragi-produktuen produktio automatizatuaren behar bezala zehaztutako kasu praktiko batean:

- Programa lantzea (oinarrizkoa), ondorengo parametrizaziorako beharrezko konfigurazioa eginez.
- Datuak teklatuaren/ordenagailuaren edo programazio-konsolaren bidez txertatzea, lengoia egokia erabiliz.
- Programaren simulazioa egitea pantailan eta makinan (hutsa), dauden akatsak zehaztuz.
- Beharrezko zuzenketak eta doikuntza egitea programan.
- Programa dagokion euskarrian artxibatzea eta gordetzea.

EI6.7 Automatismoen neurketarako, transmisiorako eta erregulaziorako elementuen prestakuntza- eta mantentze-eragiketarik identifikatzea eta egitea.

EI6.8 Produktio-premia berrien planteamenduko, produktu-aldaketako edo formatu-aldaketako behar bezala zehaztutako kasu praktiko batean:

- Horiek egiteko beharrezko baldintzak eta parametroak zerrendatzea.
- Baldintza berrietara egokitzeko sisteman sartu beharreko aldaketak zerrendatzea.
- Egokitzapena egitea baldintza berriak finkatuz.
- Argibideak behar bezala hartzen direla, eta programa eta prozesua behar bezala abiarazten direla kontrolatzea.
- Horren ondoko funtzionamendua kontrolatzea.

Edukiak:

1. **Haragi-industriako lehengaien eta gai osagarrien harrera, hautaketa, kontserbazioa eta barne-banaketa.**
 - Oinarrizko lanak haragi-gaien harreran, hautaketan, kontserbazioan eta barne-banaketan. Zerrendatzea eta ezaugarriak.
 - Prestakuntza- eta elaborazio-prozesuetan biltzen diren haragi-moten, koipeen, erraien eta gai osagarri nagusien berrikuspena. Ezaugarri organoleptikoak.
 - Jasotako materialekin batera doan dokumentazioa.
 - Jasotako kanalen eta haragi-piezen merkataritza-kategoriak. Balioespena eta sailkapena.
 - Garraiatutako haragi-piezak kodetzeko sistemak eta ikurrak.
 - Jasotako materialen identifikazioa eta prestakuntza, ondoren biltegian, ganberetan edo elaborazio-prozesuan kokatzeko.
 - Paketetik eta bilgarritik ateratzea behar den arretarekin, azken produktua kalte dezaketen akatsak edo hondatzeak saiheste aldera.
 - Jasotako lehengaien hautaketa, garbiketa eta prestakuntza.
 - Jasotako haragi-lehengaien eta -osagarrien alde aurreko tratamenduak.
 - Jasotako gaiei buruzko gorabehera-parteak. Onarpen- edo baztertze-txostenak.
 - Biltegitratzeko eta kontserbatzeko baldintzak. Hozte-ganberen, izozte-ganberen eta lehortze-ganberen erabilgarritasuna. Garraiobidetik deskargatzeko ekipamenduak.
 - Barne-lekualdaketa. Ezarritako higiene- eta segurtasun-neurriak eta -arretak.
 - Sarreraren eta barne-lekualdaketen erregistroa.
2. **Haragi-lehengaien alde aurreko tratamenduak.**
 - Aldez aurreko tratamenduen programazioa.
 - Haragi-piezak zatitzea, zatikatzea, xerratan moztea eta txikitzea.
 - Zati desegokiak haragi-piezetatik desagerraraztea (haragi HBEak, GTLak eta bestelakoak).
 - Baztertutako zatiak horretarako adierazitako lekuetara eramatea: botatzekoen isuriak, desagerraraztea, animalien janarirako aprobetxatzea, bestelakoak.
 - Higienea lanabesetan eta ekipamenduetan. Prebentziosko eta ondoko garbiketak.
 - Haragi-piezak desizoztea. Ezarritako parametroak (tenperatura, denborak).
 - Ingurune-baldintzak zatiketa-geletan eta alde aurreko tratamenduen lekuetan.
 - Aldez aurretik tratatutako haragi-produktuen trazabilitatea kontrolatzeko beharrezko erregistroak eta dokumentazioa.
 - Albaitariaren ikuskapen ofizialean eman daitezkeen laguntzak.
3. **Haragi-produktuen eta -prestakinen substantzia egonkortzaileen prestakuntza eta txertatzea.**
 - Haragi-produktu landuen formulazioan biltzen diren osagaiak:
 - Gatza (gazitze lehorrak, gesalak)
 - Ontzeko gatzak.
 - Olioak.
 - Ongailuak.
 - Gozagarriak.
 - Espeziak.
 - Adoboak.
 - Soluzio kontserbagarriak.
 - Starter hazkuntzak.
 - Ke likidoak.
 - Gehigarriak. Indarreko legeriak baimendutako gehigarrien zerrenda.
 - Osagaien dosi eta prestakuntza egokiak prestatu beharreko produktuaren arabera.
 - Substantzia kontserbagarriak eta egonkortzaileak txertatzeko ekipamenduak. Aplikazio-baldintzak. Prozedura-eskuliburuak.
 - Aplikazio-parametroak: denbora, kontzentrazioa, dosia, barneratzea.
 - Desbideratzeak zuzentzeko neurriak.
 - Plater kozinatuentzako saltsak lantzea. Ekipoak.
 - Urdaiazpikoak eta hestebeteak lantzea. Hazkuntza abiarazleak.
 - Ontze-ganberak. Ezaugarriak eta kontrola.
 - Landutako produktuen trazabilitatea kontrolatzeko beharrezko erregistroak eta dokumentazioa.
4. **Haragi-kontserbak, izoztuak, pateak, plater kozinatutak, ketuak eta bestelakoak lantzea.**
 - Prozesuan parte hartzen duten makinak eta ekipamenduak. Beharrezko langileak. Doikuntzak egitea.
 - Honako hauek lantzea:
 - Haragi-kontserbak.
 - Erdikontserbak.
 - Gazituak.
 - Azidotuak.
 - Izoztuak. Hotzekoak.

- Lehortuak.
 - Pateak.
 - Plater kozinatuak eta aurrekozinatuak.
 - Ketuak.
 - Kontzentratu proteinadun testurizatuak.
- Landutako produktu-mota bakoitzaren, jomugen, osagaien eta jarraitutako prozesuaren ezaugarriak.
 - Prozesuan sartzen diren lehengaiak, gai osagarriak eta erdieraldatuak.
 - Kalitate-autokontrola elaborazio-prozesuan. Espezifikazioak betetzen diren begiratzea.
 - Egikaritzearen ingurune-baldintzak. Kontrolatu beharreko parametroak (denborak, tenperaturak, hezetasun erlatiboa, airearen abiadura, bestelakoak).
 - Prozesuaren martxari buruzko probak eta egiaztapenak. Bidezko zuzenketak.
 - Azpiproduktuen, hondakinen eta baztertutako produktuen hustuketa. Jomuga eta kontrola.
 - Laginak hartzea. Adierazitako puntuak. Ezarritako baldintzak eta maiztasunak. Interpretazioa eta jardun zuzentzaileak, beharrezkoa izanez gero.
 - Trazabilitatearen erregistroa, eta arriskuen eta kontrol-puntu kritikoaren analisi-sistemei dagozkienak.
- 5. Haragi-produktuen eta -prestakinen ontziratzea eta enbalajea eta amaitutako produktua biltegitratzea.**
- Haragi-produktuen ontziratze- eta enbalaje-ekipamendu espezifikoak. Doikuntzak, prest jartzea eta lehen mailako mantentze-lanak.
 - Ontzien, ontziratze-materialen eta enbalaje-materialen ezaugarriak.
 - Ontziratze- eta enbalaje-prozesua. Kontrolatu beharreko parametroak. Betetzeko, ixteko, etiketatzeko, formateatzeko eta aurkezteko eragiketak, espezifikazioen arabera.
 - Ontziratze- eta enbalaje-ekipamenduen funtzionamenduen probak eta egiaztapenak. Betetzearen, itxituraren eta hermetikotasunaren berrikuspenak.
 - Materialen hondakinen eta baztertutako produktuen jomuga.
 - Enbalajearen kontrolak. Automaten maneia.
 - Amaitutako produktuen biltegiak. Erabilgarritasuna eta ezaugarriak kokatu beharreko produktuaren arabera: kanalak, haragi-piezak, produktu landuak. Lekualdatzeak eta kokapena.
 - Hozte-ganberak, izozte-ganberak, lehorte-ganberak edo kontserbazio-ganberak. Ingurune-baldintzen kontrola eta funtzionamendua.
 - Biltegian gordetako piezen eta haragi-produktu landuen identifikazioa: loteak, kodeak eta markak.
 - Gordetako produktuen antolamendua eta kokapena horien lokalizazioa, kontrol sanitarioa, maneia eta ondoko bidalketa ahalbidetzeko.
 - Higienea ganberetan eta biltegietan. Higienea eta segurtasuna haragi-produktuen manipulazioan. Aldizkako berrikuspenak. Neurri zuzentzaileak, hala badagokio.
 - Izakinen kontrola, mugimenduen erregistroa, inbentarioa.
 - Haragi-produktuen bidalketarako dokumentazioa.
- 6. Haragi-produktuak lantzea panel zentral automatizatuetatik.**
- Haragi-industrian erabilitako produkzio-sistema automatizatuak. Funtzioak eta esku-hartzea prozesuetan. Sistema horiek osatzen dituzten elementuak. Bestelako sistema tradizionalerako aldeak (eskuzkoak, banatuak, eskuzko automatizaziokoak).
 - Prozesuen kontrol automatizatuaren erabilitako nomenklatura, ikurrak eta kodeak.
 - Automata programagarriak, motak, aplikazioak, gailuak, panel zentraletatik maneiatutako manipulatzailerak.
 - Haragi-industriako programazio-lengoaia ohikoena.
 - Haragi-produktuak eta -prestakinak lantzeko manipulatzailerak-programen eta automata programagarrien oinarriko lantzea.
 - Automatismoen erregulaziorako, neurketarako eta transmisiorako elementuen mantentze-laneko prestakuntza-eragiketak.

C atala: ESKAKIZUNAK ETA BALDINTZAK

Baldintza hauetakoren bat bete behar da:

- Batxilergoko titulua izatea.
- 3. mailako profesionaltasun-ziurtagiriren bat edukitzea.
- Lanbide-erlo eta -eremu bereko 2. mailako profesionaltasun-ziurtagiriren bat edukitzea.
- Goi-mailako heziketa-zikloetan sartzeko baldintza akademikoak betetzea edo goi-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

UF0830 gainditua izan behar du: Makinak eta instalazioak haragi-produktuak lantzean

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