

### PRESTAKUNTZA-ATALAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-ATALA	ARRANTZAKO PRODUKTUEN KONDIZIO LEGAL ETA HIGIENIKO-SANITARIOEN EGIAZTAPENA	Iraupena	70
		Espezifikoa	
Kodea	UF0825		
Lanbide-arloa	ITSAS ETA ARRANTZA-JARDUERAK		
Lanbide-eremua	Arrantza eta nabigazioa		
Profesionaltasun-ziurtagiria	Lonjen antolamendua	Maila	3
Prestakuntza-modulua	Lonjako produktuen kontrola	Iraupena	140
Modulua osatzen duten gainerako prestakuntza-atalak	Arrantzako produktuen harrera eta trazabilitatea	Iraupena	70

#### A atala: **GAITASUN-ERREFERENTEA**

Trebakuntza-atal hau bat dator UC0289\_3ko LB2 eta LB3 lanbide-burutzapenekin

#### B atala: **AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA**

##### Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

A1: Hartutako produktuen kontserbazio-egoera, freskotasuna, tamainak eta sortutako dokumentazioa egiaztatzea.

EI1.1 Arrantzako produktu fresko eta izoztuen kalitatea zaintzeko, haiek kontzerbatzeko teknika eta baliabideak azaltzea.

EI1.2 Arrantzako produktuen deskargari eta merkaturatzeari buruz indarrean dagoen araudia eta produktu horien freskotasun-, kalibratze- eta neurri-kategoriak deskribatzea.

EI1.3 Laginen adierazgarritasuna bermatuz laginak hartzeko protokoloa deskribatzea.

EI1.4 Egin beharreko laginketa identifikatzea, produktuaren ezaugarriak kontuan hartuta.

A2: Hartutako produktuen osasun- eta kalitate-kontrolen kondizioak ezartzea

EI1.5 Produktua hartutakoan, giza kontsumorako balio duela bermatzeko, produktuari egin behar zaizkion kontrolak deskribatzea.

EI1.6 Kontrol higieniko-sanitarioko dokumentuak eta gorabeheren parteak identifikatzea, betetzea eta izapidetzea, araudia eta/edo kalitate plana kontuan hartuta.

EI1.3 Elikagaien bidez transmititzen diren gaixotasun nagusiak ekiditeko araudi higieniko-sanitarioa identifikatzea

##### Edukiak:

#### 1. Arrantzako produktuen segurtasun eta higienari buruzko araudiaren garapena.

- Merkaturatzeari dagozkion arauak, arrantza-produktuen freskotasun- eta kalibratze-kategoriak.
- Giza elikadurarako arrantza-produktuen kontrolerako laginketa-metodoei buruzko araudia.

#### 2. Arrantza-produktuak kontzerbatzeko tekniken aplikazioa

- Elikagaiak dauzkaten ontzien ezaugarriak.
- Arrainen eta itsaskien propietateak eta kalitate-ezaugarriak.
- kalitateari eragiten dioten faktoreak:
- Arrain eta itsaskien deskonposizioaren eragileak.
- Kontserbazio-neurriek produktua hondatzea eragozten duten eragina.

#### 3. Elikagaien bidez transmititzen diren gaixotasun nagusiak ekiditeko araudiaren kudeaketa.

- Arrantzako produktuen sailkapena eta giza kontsumoa.
- Moluskuen garbiketa. Poltsaratzea.
- Arau mikrobiologikoak, espezifikazio biokimikoak eta metal astunen perdoiak.
- Arrain eta itsaskien parasito interesgarriak.
- Kontserbazio-metodoen erabilera.

#### 4. Izotza. Izotzetan prestatzea. Izotzaren erabilera higienikoa.

- Itsasoko ur hoztua.
- Izotz likidoa.
- Izotzeta.
- Gazitzea.
- Lehortzea et ketzea.

- Kontserba.

#### **5. Krustazeoak maneatzea.**

- Haztegiak.
- Ontziratzea.

### **C atala: ESKAKIZUNAK ETA BALDINTZAK**

Baldintza hauetakoren bat bete behar da:

- Batxilergoko titulua izatea.
- 3. mailako profesionaltasun-ziurtagiriren bat edukitzea.
- Lanbide-arlo eta -eremu bereko 2. mailako profesionaltasun-ziurtagiriren bat edukitzea.

Erdi-mailako heziketa-zikloetan sartzeko baldintza akademikoak betetzea edo erdi-mailako zikloetara sartzeko dagozkion probak gainditu izana.

- 25 urte baino gehiagokoentzako 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: Lonjen antolamendua.