

PRESTAKUNTZA-ATALAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-ATALA	MENDEKO PERTSONEN FAMILIA-UNITATEKO KUDEAKETA, HORNIKUNTZA ETA SUKALDARITZA	Iraupena	60
		Berariazkoa	
Kodea	UF0125		
Lanbide-arloa	GIZARTE, KULTURA ETA KOMUNITATEKO ZERBITZUAK		
Lanbide-eremua	Gizarte-arreta		
Profesionaltasun-ziurtagiria	Pertsonen arreta soziosanitarioa ematea etxean	Maila	2
Prestakuntza-modulu elkartua	Etxez etxeko laguntza eta familia-elikadura	Iraupena	100
Modulua osatzen duten gainerako prestakuntza-atalak	Mendeko pertsonen etxeko mantentze-lanak, garbitasuna eta antolaketa	Iraupena	40

A atala: **GAITASUN-ERREFERENTEA**

Prestakuntza-atal hau bat dator UC0251_2ko LB1, LB2, LB3 eta LB6 lanbide-burutzapenekin. BIZIKIDETZA-UNITATEAREN KUDEAKETA ETA FUNTZIONAMENDUAREKIN LOTUTAKO JARDUERAK GARATZEA

B atala: **AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA**

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

A1: Etxeko lan-plana prestatzea, esku-hartze jarduerak bizikidetza-unitatearen beharretara egokituz.

E11.1. Etxean bete beharreko beharrak eta eskaerak zehazten dituzten faktoreak zerrendatzea.

E11.2. Etxebizitza-unitateetako etxez etxeko laguntza-beharrak eta -eskaerak deskribatzea, kide-kopurua eta haietako bakoitzaren behar espezifikoak kontuan hartuta.

E11.3. Etxean egin behar diren etxeko lanak zerrendatzea eta segida zehaztea, detektatutako beharren arabera eta, horrelakorik badago, diziplinarteko taldeak diseinatutako esku-hartze programara egokituta.

E11.4. Hainbat motatako bizikidetza-unitateen aurrean:

- Egin beharreko zereginak identifikatzea.
- Egun/aste batean nola banatu zehaztea.
- Zehaztea ea jarduerak egiteko ezarritako segida eraginkorra den denborari eta ahaleginei dagokienez.
- Erabiltzaileak jarduerak egitean parte har dezaten sustatzea, haren autonomia bultzatzeko, ezarritako jarduera-planaren jarraibideei jarraituz.

A2: Etxeko gastuak administratzeko eta kontrolatzeko prozedurak aplikatzea, haiei lehentasuna emanez eta arrazionalizatuz, bizikidetza-unitateko kide bakoitzaren diru-sarreraren eta beharren arabera.

E12.1. Ereduzko bizikidetza-unitate bateko ohiko gastu-motak deskribatzea.

E12.2. Bizikidetza-unitateko gastuekin erlazionatutako dokumentazioa aztertzea: fakturak (argia, gasa, ura, telefonoa), ordainagiriak (komunitatea, kontribuzioa, osasun-erakundeak, aseguruak...).

E12.3. Hainbat bizikidetza-unitateko hileroko gastuak aztertzea, kide-kopuruaren eta haietako bakoitzaren beharren eta ezaugarrien arabera.

E12.4. Bizikidetza-unitate bateko hileko aurrekontuaren banaketa baldintzatzen duten faktoreak zerrendatzea.

E12.5. Etxe bateko gastuak administratzeko eta kontrolatzeko egoeretan:

- Gastuekin lotutako dokumentazioa aztertzea.
- Hileko gastuaren partidak zerrendatzea.
- Aurrekontua egiteko kontuan izan behar diren parametroak ezartzea.
- Gastuen lehentasunak justifikatzea.
- Gasturik egokienak banatzea.
- Sarreraren eta gastuen arteko oreka egiaztatzea.
- Erabiltzaileak eta/edo zaintzaile nagusiek fase guztietan parte har dezaten sustatzea, haren autonomia bultzatuz eta autodeterminazioa errespetatuz, dagokion mailan.

A3: Elikagaiak, tresnak eta etxean erabiltzen diren oinarritzko beste produktu batzuk erostea eta bere lekuan jartzea.

E13.1 Elikagaiak, garbiketako, higieneko eta etxearen mantentze-lanetarako produktuak saltzen dituzten saltoki-eta zerbitzu-motak zerrendatzea, eta haien ezaugarriak, abantailak eta eragozpenak identifikatzea.

E13.2: Hainbat merkataritza-zentro eta zerbitzutako publizitate-dokumentazioa aztertzea —inprimatua zein birtuala—, eta kalitate-prezioa erlazioan gomendagarriak diren produktuak identifikatzea eta hautatzea.

E13.3. Internetez eta telefonoz erosteko moduak maneiatzea.

EI3.4. Hainbat kontsumo-produkturen eta elikagaien etiketak aztertzea, ematen duten informazioa interpretatuz eta haiek hautatzeko unean alderdi interesgarriak identifikatuz.

EI3.5. Produktuak kokatzeko eta biltegitzeko toki egokiak identifikatzea eta justifikatzea, haien ezaugarriak, kontserbazio-baldintzak eta irisgarritasuna aintzat hartuz.

EI3.6. Hainbat egoeratan, elikagaien eta etxeko produktuen erosketa planifikatzea, egitea, erositakoa bere lekuan jartzea eta kontserbatzeko eta biltegitzeko prestatzea:

- Erosi behar diren produktuen lehentasunak ezartzea, kasu bakoitzean ezarritako parametroen arabera.
- Erosketa-zerrenda egitea nahiak kontuan hartuta eta stocka eta publizitate-liburuxka inprimatuak eta Internetekoak begiratuta, eta erosketa egitea.
- Produktuak kontserbatzeko eta erabiltzeko lekurik egokienak zehaztea.
- Gastua egindako aurreikuspena doitzen den ebaluatzea.
- Erabiltzaileak eta/edo zaintzaile nagusiek fase guztietan parte har dezaten sustatzea, haren autonomia bultzatuz eta autodeterminazioa errespetatuz, dagokion mailan.

A4: Sukaldaritzako oinarrizko teknikak aplikatzea menuak prestatzeko, familia-unitateko kideen ezaugarrien arabera.

EI4.1. Sukaldaritzako errezetak interpretatzea, kantitateak eta denborak jankide-kopuruaren eta haien behar espezifikoaren arabera egokituz.

EI4.2. Elikagaiak kontserbatzeko eta prozesatzeko metodoak deskribatzea.

EI4.3. Kontsumitzeko produktuak bete behar dituzten baldintzak zerrendatzea.

EI4.4. Etxeko ohiko elikadurako produktuak kozinatu aurreko prozedurak deskribatzea: desizoztea, zuritzea, zatitzea eta garbitzea.

EI4.5. Familiako sukaldaritzan aplikatu beharreko oinarrizko sukaldaritzateknikak azaltzea —egostea, galdarraztatzea, irakitea, frijitzea, erregostea, erretzea, etab.— eta kasu bakoitzean adieraztea aplikazio-faseak, jarduteko prozedurak eta moduak, denborak, ontziak, tresnak eta erabili behar diren etxetresna elektrikoak eta lortzen diren emaitzak.

EI4.6. Hainbat elikagai-mota aurretik elaboratzea, prestatzea eta kontserbatzea, eta lehenengo eta bigarren platerak eta postreak egitea.

EI4.7. Erabiltzen diren material guztiak garbitzea eta beren lekuan jartzea.

Edukiak

1. Bizikidetz-unitateko lan-plana egitea

- Hura osatzen duten elementuak. Ezaugarriak. Prestaketa-prozedurak.
- Etxean bete beharreko beharrak eta eskaerak zehazten dituzten faktoreak.
- Eguneroko etxeko lanak.
- Eguneroko lanaren plangintza.
- Plangintza aintzat hartzea.

2. Bizikidetz-unitatearen aurrekontua kudeatzeko tekniken aplikazioa

- Bizikidetz-unitateko gastuak administratzea eta kontrolatzea.
- Etxeko kudeaketako dokumentazioa interpretatzea: fakturak, ordainagiriak...
- Etxeko hileko gastuen partidak:
- Ohiko eta aparteko gastuak.
- Banaketa eta oreka.
- Ehunekoen arabera doitzea.
- Bizikidetz-unitateko gastuen lehentasunak baldintzatzen dituzten faktoreak.
- Arretaz maneiatzea etxeko aurrekontua.

3. Erosketa-zerrenda egitea

- Hura zehazten duten faktoreak.
- Egindako aurrekontuarekin bat etortzea.
- Erosketa egiteko erabakiak: erabiltzailearekin eta haren ingurunearekin kontsultatzea.

4. Etxean erabili ohi diren produktuen erosketa eta kontserbazioa

- Establezimendu-motak. Abantailak eta eragozpenak.
- Erosketa birtuala eta telefono bidezkoa.
- Etiketak aztertzea.
- Etxeko elikagaiak kontserbatzeko sistemak eta metodoak.

- Elikagaien kontserbazioa, prozesaketa eta higiena.
- Elikagaiak prozesatzeko teknikak.
- Elikagaiak hondatzea prebenitzea.
- Elikagaiak kontserbatzeko metodoak.
- Sukaldeko materialak garbitzea eta beren lekuan jartzea.

5. Oinarrizko sukaldaritzaren tekniken aplikazioa

- Ontziak, tresnak eta etxetresna elektrikoak.
- Sukaldaritzako errezetak.
- Aurretiko elaborazioko oinarrizko tresnak.
- Sukaldaritzako oinarrizko elaborazioak: barazkiak, ortuariak, lekaleak, arroza, pasta, haragia, arrainak eta itsaskiak.
- Ereduzko platerak elaboratzeko eta gauzatzeko eskemak:
- Entsaladak, eltzekoak, sopak, saldak eta kremak. Zizka-mizkak eta aperitiboak.
- Sukaldaritzako goarnizioak. Klaseak eta aplikazioak. Goarnizioak elaboratzea.

6. Elikadura-higienea

- Araudi higieniko-sanitarioa.
- Elikagai-aditiboak.
- Elikagaien manipulatu-aitortzearen indarrean dagoen araudia.
- Elikagaiak behar ez bezala manipulatu-aitortzearen ondoriozko osasunerako arriskuak.
- Elikagaien ondoriozko toxiinfekzioak.
- Elikagaien substantzia toxikoak.
- Elikadura-higienearen arauak arreta berezia jartzea.

C atala: **ESKAKIZUNAK ETA BALDINTZAK**

Sartzeko irizpideak

Baldintza hauetakoren bat bete behar da:

- Derrigorrezko Bigarren Hezkuntzako graduatutituluarekin izatea.
- 2. mailako profesionaltasun-ziurtagiriren bat edukitzea.
- Lanbide-erlode edo -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 urte baino gehiagokoentzako eta/edo 45 urtetik gorakoentzako unibertsitateko sartzeko proba gainditu izana.
- Prestakuntzari behar adinako probetxua ateratzeko behar diren prestakuntza- edo lanbide-ezagapenak izatea, ezartzen den araudiaren arabera.

Prestatzaileen, instalazioen eta ekipamenduen arloko eskakizunei dagokienez, profesionaltasun-ziurtagiri honetarako ezarritako eskakizunak hartuko dira kontuan: Pertsonen arreta soziosanitarioa ematea etxean