

## OSTALARITZA ETA TURISMOA Lanbide-eremua: Jatetxe-arloa

### PROFESIONALITASUN-ZIURTAGIRIAREN FITXA

(HOTR0210) PASTELGINTZAKO ZUZENDARITZA ETA PRODUKZIOA (1695/2011 ED, azaroaren 18koa)

**KONPETENTZIA OROKORRA:** Pastelgintzako produktu mota guztiak egiteko eta aurreelaboratzeko, elaboratzeko, kontserbatzeko eta birsortzeko lanak gainbegiratzeko, segurtasuneko eta higieneko arau eta jardunbideak betez, eta pastelgintzako produktuak eta salmentako establezimenduak zuzentzea, eskaintzak diseinatu eta merkaturatuta, betiere finkatutako helburu ekonomikoak eta kalitatea lortzeko moduan.

Maila	Erreferentziako lanbide-prestakuntza	Konpetentzia-atalak		Arloarekin lotutako zereginak eta lanpostuak *
3	HOT542_3 PASTELGINTZAKO ZUZENDARITZA ETA PRODUKZIOA (561/2011 Errege Dekretua, apirilaren 20koa)	UC1775_3	Oreak, kremak eta betegarriak aurreelaboratzeko, elaboratzeko, kontserbatzeko eta birsortzeko teknikak ikuskatzea eta gauzatzea	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lantegiburua.</li> <li>• Hotel eta jatetxeetako pastelgintzaburua.</li> <li>• Pastelgintzako salmentako eta produktuak enpresen gerentea.</li> </ul>
		UC1776_3	Izozkiak eta produktu erdi-hotzak aurreelaboratzea, elaboratzea, kontserbatzea eta birsortzea eta prozesu horiek ikuskatzea.	
		UC1777_3	Gozogintzako produktuak eta txokolateak aurreelaboratzeko, elaboratzeko, kontserbatzeko eta birsortzeko prozesua ikuskatzea eta gauzatzea	
		UC1778_3	Pastelgintzako produktuak amaitzeko eta aurkezteko lanak ikuskatzea eta gauzatzea	
		UC1779_3	Pastelgintzan hornitzeko prozesuak kudeatzea	
		UC1780_3	Pastelgintzako produktuak diseinatzea eta merkaturatzea	
		UC1781_3	Pastelgintzako produktuak ekoizten eta saltzen dituen establezimendu bat zuzentzea eta kudeatzea	
		UC1782_3	Pastelgintzako establezimendu baten kudeaketa ekonomiko eta finantzarioa egitea	
		UC0711_2	Ostalaritzan segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurumena babestekoak betez jardutea.	

## OSTALARITZA ETA TURISMOA Lanbide-eremua: Jatetxe-arloa

LANBIDE-HEZIKETAKO MODULUEN KATALOGOAREKIKO EGOKITASUNA					Iraupena
Kodea	Prestakuntza-moduluak	Orduak	Kodea	Prestakuntza-unitateak	Orduak
MF1775_3	Oreei, kremei eta betegarriei aplikatutako teknikak ikuskatzea eta gauzatzea	160	UF1739	Oreei eta kremei aplikatutako teknikak ikuskatzea eta gauzatzea	80
			UF1740	Kremei eta betegarriei aplikatutako teknikak ikuskatzea eta gauzatzea	80
MF1776_3	Izozkiei eta produktu erdi-hotzei aplikatutako teknikak ikuskatzea eta gauzatzea	80			80
MF1777_3	Gozogintzako produktuei eta txokolateei aplikatutako teknikak ikuskatzea eta gauzatzea	100	UF1741	Gozogintzako produktuei aplikatutako teknikak ikuskatzea eta gauzatzea	50
			UF1742	Txokolateei aplikatutako teknikak ikuskatzea eta gauzatzea	50
MF1778_3	Pastelgintzako produktuak amaitzeko eta aurkezteko lanak ikuskatzea eta gauzatzea	50			50
MF1779_3	Pastelgintzako hornikuntza	60			60
MF1780_3	Pastelgintzako eskaintzak diseinatzea eta merkaturatzea	120	UF1743	Pastelgintzako eskaintzak diseinatzea	40
			UF1744	Pastelgintzako eskaintzak merkaturatzea	80
MF1781_3	Pastelgintzako produktuak ekoizten eta saltzen dituzten establezimenduak administratzea	80			80
MF1782_3	Pastelgintzako produktuak ekoizten eta saltzen dituen establezimenduen prozesu ekonomikoak eta finantzarioak	80			80
MF0711_2	Ostalaritzako segurtasuna, higiena eta ingurumen-babesa	60			60
MP0370	Lanekoak ez diren praktika profesionalen modulua	80			80
		Profesionaltasun-ziurtagiria lortzeko behar diren orduak, guztira			870

SARTZEKO IRIZPIDEAK ETA BALDINTZAK				PRESTATZAILEEN BALDINTZAK				
				Eskatzen den akreditazioa	Eskatzen den esperientzia profesionala			
					Akreditazioarekin	Akreditaziorik gabe		
MF1775_3	Baldintza hauetako bat bete behar da: – Batxilergoko titulua edukitzea. – 3. mailako profesionaltasun-ziurtagiri bat edukitzea. – Lanbide-arlo eta -eremu bereko 2. mailako profesionaltasun-ziurtagiri bat edukitzea. – Goi-mailako heziketa-zikloetan sartzeko baldintza akademikoak betetzea edo goi-mailako zikloetara sartzeko dagozkion probak gainditu izana. – 25 urtetik edota 45 urtetik gorakoak unibertsitatera sartzeko proba gaindituta edukitzea – Prestakuntzari behar adinako probetxua ateratzeko behar diren prestakuntza- edo lanbide-ezagupenak izatea, ezartzen den araudiaren arabera.	UF1739		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lizentziaduna, ingeniaria, arkitektoa, dagokion graduko tituluduna edo baliokidea den beste bat.</li> <li>• Diplomaduna, ingeniari teknikoa, arkitekto teknikoa, dagokion graduko tituluduna edo baliokidea den beste bat.</li> <li>• Ostalaritza eta Turismoa lanbide-arloko goi-mailako teknikaria.</li> <li>• Ostalaritza eta Turismoa lanbide-arloko Jatetxe-arloko lanbide-eremuko 3. mailako lanbide-ziurtagiria.</li> </ul>	2 urte	4 urte		
		UF1740	UF1739 gainditu behar da.					
MF1776_3							2 urte	4 urte
MF1777_3		UF1741					2 urte	4 urte
		UF1742	UF1741 gainditu behar da.					
MF1778_3							2 urte	4 urte
MF1779_3							2 urte	4 urte
MF1780_3		UF1743					2 urte	4 urte
		UF1744						
MF1781_3			2 urte	4 urte				
MF1782_3			2 urte	4 urte				

MF0711_2			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Elikagaien Zientzia eta Teknologiako lizentziaduna</li> <li>• Medikuntza eta Kirurgiako lizentziaduna</li> <li>• Biologiako lizentziaduna</li> <li>• Biokimikako lizentziaduna</li> <li>• Kimikako lizentziaduna</li> <li>• Enologiako lizentziaduna</li> <li>• Farmaziako lizentziaduna</li> <li>• Albaitaritzako lizentziaduna</li> <li>• Ingurumen Zientzietako lizentziaduna</li> <li>• Itsas Zientzietako lizentziaduna</li> <li>• Nekazaritzako ingeniaria</li> <li>• Nekazaritzako ingeniari teknikoa, nekazaritza- eta elikagai-industrietako espezialitatea</li> <li>• Giza Nutrizioa eta Dietetikako diplomaduna</li> </ul>	1 urte	Titulua ezinbestekoa da
Ezartzen den erregulazioaren arabera irakaskuntza-kompetentzia					

<b>PRESTAKUNTZA-ESPAZIOA</b>	<b>Azalera (m2) 15 ikasle</b>	<b>Azalera (m2) 25 ikasle</b>	<b>INDARGABETZEN DUEN PROFESIONALTASUN- ZIURTAGIRIA</b>
Erabilera anitzeko gela	30	50	
Pastelgintza-tailerra	135	135	
Ekonomatoa	20	20	

\* **Lanbidean aritzeko bete beharreko baldintzak:** Administrazio eskudunak eskatutako elikagaiak manipulatzeko txartela