

PRESTAKUNTZA-MODULUAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-MODULUA	OSTALARITZAKO SEGURTASUNA, HIGIENEA ETA INGURUMENAREN BABESA (Zeharkakoa)	Iraupena	60
Kodea	MF0711_2		
Lanbide-arloa	OSTALARITZA ETA TURISMOA		
Lanbide-eremua	Jatetxe-arloa		
Profesionaltasun-ziurtagiria	Sukaldaritza	Maila	2
Profesionaltasun-ziurtagiria osatzeko gainerako prestakuntza	Eskaintza gastronomiko errazak eta hornikuntza-sistemak.	Iraupena	70
	Barazkien eta perretxikoen aurreelaborazioa eta kontserbazioa		60
	Arrainen, krustazoen eta moluskuen aurreelaborazioa eta kontserbazioa		60
	Haragien, hegaztien eta ehizakien aurreelaborazioa eta kontserbazioa		70
	Barazkiekin, egoskari lehorrekin, pastekin, arrozekin eta arrautzekin egiten diren oinarritzko elaborazioak eta oinarritzko platerak		70
	Arraiekin, krustazoeekin eta moluskuekin egiten diren oinarritzko elaborazioak eta oinarritzko platerak		60
	Haragiekin, hegaztiekin eta ehizakiekin egiten diren oinarritzko elaborazioak eta oinarritzko platerak		70
	Postregintzako oinarritzko elaborazioak eta oinarritzko postreak		40
	Sormenezko sukaldaritza edo autore-sukaldaritza		30
	Espainiako edo nazioarteko sukaldaritza		80
	Plateren dekorazioa eta erakusketa		60
	Sukaldaritzako lanekoak ez diren lanbide-jardunbideak		80

A atala: GAITASUN-ERREFERENTEA

Prestakuntza-modulu hau bat dator gaitasun-atal honekin: UC0711_2: OSTALARITZAKO SEGURTASUN- ETA HIGIENE-ARAUEN ETA INGURUMENA BABESTEKOEN ARABERA JARDUTEA

B atala: AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA
Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

- A1: Ostalaritzako jardueraren kalitate higieniko-sanitarioa ziurtatzeko, indarrean dauden eta beharrezkoak diren arau eta neurriak ezagutzea eta aplikatzea.
- EI1.1 Ostalaritzako instalazioekin, lokalekin eta tresnekin erlazionatutako eta nahitaez bete behar diren arau higieniko-sanitarioak identifikatzea eta interpretatzea.
- EI1.2 Ekoizpen- edo zerbitzu-prozesuetan eta -bitartekoetan eta lan-ohituretan higiena ez zaintzeak produktuetan eta kontsumitzaileen segurtasunean dituen osasun-ondorioak zenbatetea.
- EI1.3 Ostalaritzako ekipoek eta instalazioek bete behar dituzten baldintza higieniko-sanitarioak identifikatzea.
- EI1.4 Higiene pertsonaleko neurriak identifikatzea eta hartzea, eta edozein elikagai-motaren kontaminazioa eragin dezaketen jokaera eta jarrera guztiak ezagutzea.
- EI1.5 Elikagaien alterazio nagusiak deskribatzea, haien eragileak, jatorria, transmisio-mekanismoak eta ugaltze-mekanismoak identifikatuz.
- EI1.6 Elikagaien ondoriozko arrisku eta toxiinfekzio nagusiak eta haiek osasunean izan ditzaketen ondorioak sailkatzea eta azaltzea, eta aldaketekin eta eragileekin erlazionatzea.
- EI1.7 Ostalaritzako jardueran hondakinak kudeatzeko eta botatzeko sistema eta prozedura egokiak azaltzea.
- EI1.8 Garbiketa-tratamenduak —desinfektatzea, esterilizatzea, intsektuak eta arratoiak hiltzea eta abar— eta haiek erabiltzeko baldintzak identifikatzea, sailkatzea eta konparatzea.
- EI1.9 Ezaugarriak behar bezala zehaztuta dauzkaten garbitzeko, desinfektatzeko eta intsektuak eta arratoiak hiltzeko kasu praktikoetan:
- Egin behar diren higiene eta jokabide pertsonaleko ekintza guztiak identifikatzea.
 - Erabil daitezkeen produktu eta tratamenduak hautatzea.
 - Kontrolatu beharrek parametroak finkatzea.
 - Behar diren ekipoak zerrendatzea.
 - Higienizazio-prozesuaren maiztasuna ezartzea.
 - Garbitzeko, desinfektatzeko eta intsektuak eta arratoiak hiltzeko beharrezko lanak egitea.

- A2: Ostalaritzako ingurumen-arazoak eta sortzen diren hondakinen kontrola ebaluatzea.
- EI2.1 Sortzen diren hondakin-motak sailkatzea, jatorria, egoera, birziklatzea eta arazteko beharra aintzat hartuz.
 - EI2.2 Hondakinek, kutsatzaileek eta ostalaritza-jarduerak sortutako beste eraso batzuek ingurumenean eragiten dituzten ondorioak ezagutzea.
 - EI2.3 Ostalaritza-prozesuen eta hondakin-arazketako prozesuen ingurumen-eragina kontrolatzeko aukera zer parametrok emango duten ezagutzea.
 - EI2.4 Ostalaritzan ingurumena babesteko har daitezkeen neurriak hierarkizatzea.
 - EI2.5 Hondakinak biltzeko, hautatzeko, birziklatzeko, arazteko, ezabatze eta isurtzeko teknikak deskribatzea.
- A3: Segurtasun-neurriak hartzea eta ostalaritzako jardueretako lan-egoera guztietan betetzen direla ziurtatzea.
- EI3.1 Ostalaritzako jardueretan aplikatu beharreko prebentzio- eta babes-neurriak eta segurtasunerako arrisku-faktoreak eta -egoerak aztertzea.
 - EI3.2 Araudian eta segurtasun-planetan dauden gai hauei buruzko alderdirik garrantzitsuenak interpretatzea: langilearen eta enpresaren eskubideak eta betebeharrak, funtzioen eta arduren banaketa, prebentzio-neurriak, seinaleztapenak, postu bakoitzerako arau espezifikoak, istripu eta larrialdietarako jardunbideak.
 - EI3.3 Ostalaritzako arriskurik garrantzitsuenak identifikatzea, eta alderdi hauetan aplikatu beharreko segurtasun-neurriak aztertzea: lokalaren eta instalazioen diseinua; ingurune-kondizioak; lanpostuaren, inguruaren eta zerbitzatzeko lekuaren egoera; makinaren segurtasun- eta babes-neurriak; arrisku-egoeren eta larrialdien seinaleztapena; norbera babesteko ekipoak; toxikotasuna edo arriskugarritasuna; eta produktuen erabilera egokia.
 - EI3.4 Larrialdi-egoeretan eta istripuak gertatzen direnean erabil daitezkeen jardun-jarraibideak identifikatzea eta aplikatzea, hala nola suteen aurkako ekipoen erabilera, kontrol-, ohar- eta alarma-prozedurak, oinarrizko osasun-teknikak eta lehen laguntzakoak eta larrialdi- eta ebakuazio-planak.
- A4: Urak eta energia-iturriek duten garrantzia baloratzea, eta ostalaritzan eraginkortasunez erabiltzeko neurriak identifikatzea.
- EI4.1 Ostalaritza-establezimendu bateko energia-iturrien erabilera erlazionatzea.
 - EI4.2 Energia berriztagarrien erabilera eta haiek ostalaritza-establezimendu batean izan ditzaketen aukerak ezagutzea.
 - CE4.3 Ostalaritza-establezimendu bateko instalazio elektrikoak, gas-instalazioak eta bestelakoak identifikatzea, baita disfunczioak izan ditzaketen puntu kritikoak ere.
 - EI4.4 Ostalaritza-establezimendu bateko ur- eta energia-kontsumoko jardunbide egokiak aztertzea, eta kontsumoa murriztu dezaketen ekintzak identifikatzea.
 - EI4.5 Mantentze-lan prebentibo eta zuzentzaileen programa baten ezaugarriak zehaztea.
 - EI4.6 Urak tratatzeko metodoak identifikatzea eta baloratzea.
 - EI4.7 Ezaugarriak behar bezala zehaztuta dauzkaten ostalaritza-establezimenduen kasu praktikoetan:
 - Ura eta energia eraginkortasunez erabiltzeko duen ondorio ekonomikoa baloratzea.
 - Ura eta energia aurrezteko programa bat eta haren segimendua egiteko eta hura kontrolatzeko neurriak azaltzea.
 - Ura eta energia aurreztean eragina izan dezaketen neurriak zerrendatzea.

Edukiak

1. Elikagaien higiena eta manipulazioa:

- Jarduerari aplikatu beharreko higiena-araudi orokorra.
- Elikagaiak hondatzea eta kontaminatzea: kontzeptuak, kausak eta faktore lagungarriak.
- Elikagaien kontaminazio-iturriak: fisikoak, kimikoak eta biologikoak.
- Bakterioen hazkuntza errazten duten faktore nagusiak.
- Garbiketa eta desinfekzioa: kontzeptuak bereiztea; aplikazioak.
- Elikagaiekin kontaktuan dauden materialak: motak eta eskakizunak.
- Kalitate higieniko-sanitarioa: kontzeptuak eta aplikazioak.
- Autokontrola: arriskuen eta kontrol-puntu kritikoaren analisirako sistemak.
- Higiena-jardunbide zuzenen gidak. Aplikazioak.
- Elikadura eta osasuna: Elikagaiak behar ez bezala manipulatzearen ondoriozko osasunerako arriskuak. Elikagai bidez transmititzen diren gaixotasunak: motak eta kontzeptuak. Elikadura bidezko transmisiozko gaixotasunen prebentzioan enpresak duen erantzukizuna.
- Langile manipulatzailerak: Elikagai-manipulatzailerentzako eskakizunak. Araudia. Osasun eta higiena pertsonala: faktoreak, neurriak, materialak eta aplikazioak. Baimendutako lan-jantziak eta -ekipoak. keinuak, Zauriak eta haien babesa. Elikagaien manipulatzaileraren jarrerak eta ohiturak hartzea. Elikagaiak manipulatzeko jardunbide egokiak garrantzia.

2. Ostalaritzako instalazioen eta ekipoen garbiketa:

- Garbitasunaren kontzeptua eta mailak.
- Ekipo eta instalazioen higiena-baldintza orokorrak.
- Garbiketa-prozesuak: desinfektatzea, esterilizatzea, intsektuak kentzea eta arratoiak hiltzea.
- Erabilera arrunteko garbiketa-produktuak: motak, sailkapena. Erabilera-ezaugarri nagusiak. Biltegitratzeko arauak eta segurtasun-neurriak. Zehaztapenak interpretatzea.

- Garbiketa-sistemak, -metodoak eta -ekipoak: oinarrizko ekipoen eta materialen aplikazioak. Ohiko prozedurak: motak eta gauzatzea.
 - Eremuak edo ekipoak isolatzeko eta seinalezatzeko teknikak.
3. **Ostalaritzako jardueraren ingurune-eragina:**
- Inpaktu-agenteak eta -faktoreak.
 - Hondakinen tratamendua: hondakinak eta zaborrak maneiatzea. Sortutako hondakin-motak. Hondakin solidoak eta ontziak. Atmosferarako emisioak. Likido-isurketak.
 - Aplikatu beharreko ingurumen-babesari buruzko araudia.
 - Beste prebentzio- edo babes-teknika batzuk.
4. **Ostalaritza-establezimenduetako uraren eta energiaren kudeaketa:**
- Ur-kontsumoa. Uraren erabilera eraginkorreko ingurumen-jardunbide egokiak.
 - Energia-kontsumoa. Energia-aurrezpena eta -alternatibak. Energiaren erabilera eraginkorreko ingurumen-jardunbide egokiak.
5. **Ostalaritza-establezimenduetako ekoizpen-prozesuetako ingurumen-jardunbide egokiak:**
- Erosketak eta hornikuntza.
 - Elikagaien eta edarien elaborazioa eta zerbitzua.
 - Garbiketa, garbitegia eta mihiseria.
 - Harrera eta administrazioa.
 - Mantentze-lanak.
6. **Ostalaritzako segurtasuna eta larrialdi-egoerak:**
- Segurtasuna. Arrisku-faktore eta -egoerarik ohikoenak. Segurtasun-arau espezifikoak identifikatzea eta interpretatzea. Ostalaritzako lokal, instalazio, altzari, ekipo eta makina eta material txiki bereizgarriek bete beharreko segurtasun-baldintza espezifikoak. Prebentzio- eta babes-neurriak: Instalazioetan. Makinak, ekipoak eta tresnak erabiltzean. Norberaren segurtasunerako ekipamendua. Babes-jantziak: motak, egokitzapena eta araudia.
 - - Larrialdi-egoerak. Jarduera-, ohar- eta alarma-prozedurak. Suteak. Gas-ihesak. Ur-ihesak edo uholdeak. Larrialdi- eta ebakuazio-planak. Lehen laguntza

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-erlo 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.

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