

PRESTAKUNTZA-MODULUAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-MODULUA	LEHENGAIEN PRESTAKETA	Iraupena	50
Kodea	MF0543_1		
Lanbide-arloa	ELIKAGAIEN INDUSTRIAK		
Lanbide-eremua	Askotariko janariak		
Profesionaltasun-ziurtagiria	Elikagaigintzako prestaketa-eragiketa osagarriak	Maila	1
Profesionaltasun-ziurtagiria osatzeko gainerako prestakuntza	Ekipamenduen eta lanabesen erabilera elikagaien elaborazioan eta tratamenduan	Iraupena	60
	Elikagaiak elaboratzeko instalazioen maneia		50
	Elikagaien ontziratzea eta paketatzea		50
	Kargen manipulazioa orga jasotzaileekin (zeharkakoa)		50
	Elikagaien industriako elaborazio-eragiketa osagarrietako lanekoak ez diren lanbide-jardunbideak		40

A atala: **GAITASUN-ERREFERENTEA**

Prestakuntza-modulu hau bat dator gaitasun-atal honekin: UC0543_1 LEHENGAIEN JASOTZEKO ETA PRESTATZEKO LAGUNTZA-ZEREGINAK EGITEA.

B atala: **AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA**

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

A1: Sartzten diren lehengaien eta gai osagarrien oinarriko ezaugarriak identifikatzea eta horiek jasotzen, kontrolatzen eta balioesten laguntzea.

- EI1.1 Elikagaien industriako lehengaien kanpo-garraiorako beharrezkoak diren baldintzak eta baliabideak azaltzea.
- EI1.2 Produkzio-prozesuan sartzten diren lehengai eta gai osagarri nagusiek bildu behar dituzten oinarriko baldintzak eta ezaugarriak deskribatzea.
- EI1.3 Lehengaien ohiko balorazio normalizatueta kantitateak hautemateko, neurtzeko eta kalkulatzeko metodoak aplikatzea.
- EI1.4 Lehengaiak prozesuarekin eta azken produktuarekin lotzea.
- EI1.5 Lehengaiak eta materia osagarri nagusiak sailkatzeko oinarriko prozedurak azaltzea eta horietakoren bat egikaritzea.
- EI1.6 Elikagai-lehengaien sarrerak ezagutzea eta horiei buruzko erregistro eta ohar sinpleak egitea.
- EI1.7 Tresna edo aparatu sinpleak eta oinarriko kalkuluak maneiatuz pisatzea, kalibratzea eta neurtzea.
- EI1.8 Lehengaiak argibideei jarraikiz deskargatzea edo metatzea, buxadurak, prozesuarentzat anomaloak diren egoerak edo lehengaietan kalteak eragin gabe.

A2: Elaborazioaren lehen urrats gisa, lehengaiak prestatzea eta egokitzea argibideei jarraikiz.

- EI2.1 Lehengaiak prestatzeko eta egokitzeko oinarriko eragiketak eta eragiketa horien bidez lortutako emaitza azaltzea.
- EI2.2 Lehengaiak prestatzeko erabiltzen diren oinarriko lanabes eta erremintak.
- EI2.3 Lehengaiak egokitzeko erabilitako ekipamendu eta makinetan egin behar diren oinarriko erregulazio- eta kontrol-eragiketak deskribatzea.
- EI2.4 Kontuan hartu beharreko irizpide operatiboak adierazten dituzten dokumentazioa eta laneko argibideak interpretatzea.
- EI2.5 Elaborazio-linean sartu aurretik lehengaiak prestatzeko behar diren aurretiko tratamendu zehatzak (bainuak, ehotzea, normalizazioa, nahasketak, desizoztea) deskribatzea baita tratamendu horiek prozesuarekin eta azken produktuarekin duten lotura ere.
- EI2.6 Lehengaiak lortu beharreko produktuaren eta ezarritako normalizazioaren arabera hautatzea, lehengai garbitzea eta soberan dauden zatiak desagerraraztea.
- EI2.7 Lehengaiak egokitzeko erabilitako makinen mantentze-lanetan eta operatibotasunean laguntzea, betiere beharrezkoak diren prebentzioei eutsiz.
- EI2.8 Lehengaiak prestatzeak eta normalizatzek duen garrantzia eta zailtasuna balioestea.

A3: Segurtasun pertsonalerako eta elikagaien higie eta segurtasunerako arriskutsuak diren faktoreak eta egoerak bereiztea eta zerrendatzea.

- EI3.1 Elikagaien industrian ohikoenak diren arrisku-egoerak identifikatzea (laneko arriskuak eta materialak eta produktuak eraginpean hartzen dituzten arriskuak).
- EI3.2 Arrisku horiek pertsonen osasunean eta elikagaien kalitatean eta segurtasunean dituzten ondorioak ondorioztatzea.
- EI3.3 Hartu beharreko prebentzio- eta babes-neurriak zerrendatzea.

EI3.4 Pertsoneri eta materialei dagokienez bete behar diren segurtasun-araudi eta -planetako oinarritzko alderdiak detektatzea eta segurtasun-gailu espezifikoak daudela eta funtzionatzen dutela egiaztatzea.

EI3.5 Arriskuak edo larrialdiak prebenitzearekin lotutako seinaleen helburua, ezaugarriak eta sinbologia ezagutzea.

EI3.6 Babes pertsonaleko jantziak, ekipamenduak eta elementuak erabiltzeko modua azaltzea.

EI3.7 Materien, ekipamenduen eta produktuen manipulazioan elikagaien higiena eta segurtasuna zaintzeko kontuan hartu beharreko ardurak eta neurriak deskribatzea.

EI3.8 Pertsoneri kaltea eragin diezaieketen edo elikagaien kalitatea eta segurtasuna kaltetu dezaketen ohitura, keinu edo jardunbideak ezagutzea.

EI3.9 Ingurune-baldintzetan izan daitezkeen alterazioak -pertsonean eta produktuetan arriskuak eragin ditzaketenak-detektatzea.

Edukiak:

1. Elikagaien industriako oinarritzko lehengaien inguruko oinarritzko kontzeptuak.

- Lehengaien sailkapena jatorriaren arabera.
- Barietateak eta espezifikazioak lortu beharreko produktuaren arabera.
- Salgaien babesa. Kanpo-baldintzak eta -garraio bideak.
- Salgaien jasotzea elikagaien industrian. Eragiketa eta egiaztapen orokorrak.
- Oinarritzko dokumentazioa. Albaranak eta jasotze-orriak.
- Lehengaiak hautatzeko eta sailkatzeko metodoak.
- Lehengaien oinarritzko hautemate sentSORIALA.
- Lehengaien kantitateak neurtzeko eta kalkulatzeko metodoak.
- Lehengaiak kontrolatzeko eta balioesteko lanabesak eta ekipamenduak, prest jartzea eta kontrola.
- Jasotako lehengaien erregistroak eta oharrak.

2. Elikagaien industrietako lehengai osagarriak.

- Elikagaien industrian erabilitako lehengai osagarri nagusiak.
- Gozagarriak eta espezieak.
- Elikagaien industriako gehigarrien sailkapena eta deskribapena.
- Soluzio eta ingurune egonkortzaileak; gatzunak, saltsak eta maneagailuak.

3. Lehengaiak eta material osagarriak kontserbatzea.

- Lehengaiak kontserbatzeko eta metatzeko ganberak: oinarritzko maneiaren nozioak.
- Substantzia kontserbagarriak.
- Bestelako kontserbazio-neurriak.

4. Lehengaiak prestatzeko oinarritzko eragiketak.

- Lehengaiak prestatzeko prozesu nagusiak deskribatzea: kalibratzea, garbitzea, lehortzea, eskuilatzea, zatikatzea, zuritzea, hezurak kentzea, moztea, xehatzea, nahastea, irabiatzea, kontzentratzea, deshidratatzea, galdarratzea, higienizatzea, zatitzea eta desizoztea.
- Eragiketa espezifikoak eta emaitzak.
- Lehengaien prestaketan erabiltzen diren oinarritzko lanabes eta erremintak.
- Lehengaiak prestatzeko makinak eta ekipamendu espezifikoak.
- Makinen eta ekipamenduen parametroen erregulazioa eta kontrol-mekanismo sinpleen maneiua.

5. Laneko segurtasuna eta elikagaien segurtasuna.

- Elikagaien higienearen oinarritzko arauak.
- Higiena pertsonaleko neurriak.
- Ekipo eta instalazioen higiena-baldintza orokorrak. Higienari buruzko jardunbide egokien gidak.
- Elikagaien industriako arrisku ohikoenak.
- Kalte pertsonalak prebenitzeari buruzko araudia. Segurtasun- eta larrialdi-planak.
- Norbera babesteko ekiPOAK.

C atala: ESKAKIZUNAK ETA BALDINTZAK

Ez dago sartzeko eskakizunik.

Prestatzaileen, instalazioen eta ekipamenduen arloko eskakizunei dagokienez, profesionaltasun-ziurtagiri honetarako ezarritako eskakizunak hartuko dira kontuan: Elikagaigintzako prestaketa-eragiketa osagarriak.