

### PRESTAKUNTZA-MODULUAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-MODULUA	ESNEKIAK ONTZIRATZEA ETA EGOKITZEA	Iraupena	70
Kodea	MF0304_2		
Lanbide-arloa	ELIKAGAIEN INDUSTRIAK		
Lanbide-eremua	Esnekiak		
Profesionaltasun-ziurtagiria	Kontsumitzeko esneen eta esnekien prestaketa	Maila	2
Profesionaltasun-ziurtagiria osatzeko gainerako prestakuntza	Esnea eta bestelako lehengaiak jasotzea eta biltegiatzea (zeharkakoa).	Iraupena	80
	Esnearen aurretiko tratamenduak (zeharkakoa)		70
	Kontsumitzeko esneen prestaketa		70
	Gurinaren prestaketa		40
	Izozkien prestaketa		40
	Jogurtak, esne hartziak eta igurtzi daitezkeen pastak		60
	Esnetik eratorritako azkenburukoak		50
	Kontsumitzeko esneak eta esnekiak prestatzeko lanekoak ez diren lanbide-jardunbideak		80

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

Prestakuntza-modulu hau bat dator gaitasun-atal honekin: UC0304\_2: ESNEKIAK ONTZIRATZEKO ETA EGOKITZEKO ERAGIKETAK GIDATZEA ETA KONTROLATZEA.

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

##### Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

A1: Ontziratzeko zereginak produkzio-prozesuarekin lotzea, produktuari eta azken kontsumitzaileari dagokionez ontziak duen garrantzia aztertzea.

E11.1 Ontziratzeko esneakia produzitzeko sekuentzian identifikatzea.

E11.2 Ontziratu beharreko produktua prozedurari buruzko eskuliburuetan zehaztutako kantitatean eta baldintzetan iristen dela egiaztatzea.

E11.3 Biltegiatzean andeiletako edo bitarteko andeiletako gehiegizko biltegiatzeetan produktuaren kalitate-galera aztertzea, kalitate-galera hori ontziratzeko atalarekin zerikusirik ez duten edo zerikusia duten gorabeherek eragindakoa izanik.

E11.4 Dagozkion egiaztapenak egitea trazabilitate-datuak egokiak izateko.

E11.5 Ontziratu ostean produktuak eskatzen dituen hartidura-premiak, tratamendu termikoa edo kontserbazio-tratamendua justifikatzea.

E11.6 Bere jatorriaren, egoeraren eta birziklapenaren arabera sortutako hondakin-motak sailkatzeko eta bereizteko eragiketarako egitea.

E11.7 Esne-industrian erabilitako ontzien ingurumen-inpaktua ezagutzea.

E11.8 Ontziratzeko ondorengo enbalatze-prozesuarekin lotzea, prozesuari buruzko eskuliburuetan azaltzen diren espezifikazioak betetzen direla egiaztatzea.

A2: Ontziratzeko, egokitze eta etiketatze materialen eta ontzien ezaugarriak zehaztea, eta horien ezaugarriak erabilera-baldintzekin lotzea.

E12.1 Esne-industrian gehien erabiltzen diren ontziak eta ontziratzeko materialak ezagutzea eta sailkatzea.

E12.2 Ontzien eta ontziratzeko materialen ezaugarriak eta horiek erabiltzeko baldintzak deskribatzea.

E12.3 Tapoien, operkuluen, estaltzeko konplexuen eta ontziratzeko bestelako elementu osagarrien propietateak zerrendatzea eta horien ezaugarriak deskribatzea.

E12.4 Ontzien materialen eta produktuen artean dauden bateraezintasunak aipatzea.

E12.5 Egokitze-materialak identifikatzea, eta material horiek ontzi eta produktu egokiarekin lotzea.

A3: Instalazioek eta ekipamenduek esnekiak ontziratzeari dagokionez bete behar dituzten baldintza higieniko-sanitarioak aztertzea eta ezagutzea, eta prozesuaren puntu kritikoak kontrolatzea.

E13.1 Ontziratzeguneak bete behar dituzten baldintza tekniko-sanitario bereziak ezagutzea.

E13.2 Higiene-ezaren egoerak baztertzea eta produktuak prestatzeko instalazioak eta langileak gainbegiratzean dagokion atalean kontuan hartu behar diren jarraibideak ezagutzea.

E13.3 Languneko garbiketarako, lurruntzeko eta desinfekzioak gauzatzeko modua eta aldizkakotasuna justifikatzea, eskatzen den higie-maila lortzeko.

- EI3.4 Egin beharreko garbiketa-mota eta/edo desinfekzio-mota ez ezik, garbiketa- eta desinfekzio-agenteen kontzentrazioa eta agente horiek erabiltzeko baldintzak eta horiek erabili bitartean kontuan hartu behar diren neurriak ere identifikatzea eta justifikatzea.
- EI3.5 Ontziratze beharrezkoak diren higiena eta kalitatea lortzeko behar diren ingurune-baldintzak (presio-gelak, linea ultragarbiak, eta abar) ezagutzea.
- EI3.6 Puntu kritikoak (ARICPC) kontrolatzeak ontziratze ekintzan duen garrantzia balioestea.
- EI3.7 Maneiatzen dituen prozesuen puntu kritikoak zein diren balioestea eta puntu kritiko horien kausak ezagutzea.
- A4: Ontziratze makinak eta ekipamenduak prestatzeko eskakizunak identifikatzea eta lehen mailako mantentze-eragiketak gauzatzea.
- EI4.1 Ontziratze ekipamenduak eta makinak erabiltzeari eta/edo mantentzeari buruzko eskuliburuak interpretatzea, lehen mailako eragiketak hautatuz.
- EI4.2 Ontziko formatua aldatzen baldin bada egin beharreko doikuntzak zehaztea.
- EI4.3 Ontziratze-linea edo ekipamenduak abian jarri edo gelditu aurretik gauzatu behar diren azterketen esanahia zerrendatzea eta azaltzea.
- EI4.4 Ontziratze-linean edo -ekipamenduetan sortutako gorabehera ohikoenak ezagutzea eta izan daitezkeen kausak ondorioztatzea eta hartu beharreko neurri prebentibo eta zuzentzaileak ezagutzea.
- EI4.5 Lote edo lan-txanda bakoitza amaitzean ontziratze-linea edo -ekipamenduak garbitzeko eta desinfektatzeko eragiketen sekuentzia antolatzea eta ezaugarriak zehaztea.
- EI4.6 Lanpostuan norbera babesteko beharrezkoak diren neurriak ezagutzea eta aplikatzea.
- A5: Ontziratze, egokitzeko eta etiketatze makinak, ekipamenduak eta lineak -esne-industrian erabiltzen direnak- behar bezalako trebetasunarekin erabiltzea eta ontziratutako produktuekiko eta loteekiko adostasuna ebaluatzea.
- EI5.1 Ontziratze eta etiketatze erabili behar diren ontziak eta materialak ezagutzea eta horien egokitasuna balioestea, beharrezkoak diren materialen eta produktuen kantitateak kalkulatu.
- EI5.2 Ontziak "in situ" osatzeko, ontziak prestatzeko, ontziak betetzeko nahiz ixteko, eta ontziak etiketatze eragiketak identifikatzea eta ezaugarriak adieraztea.
- EI5.3 Ontziratze makinak, ekipamenduen eta lineen atalak eta horien funtzionamendua deskribatzea.
- EI5.4 Ontziratze-linea osatzen duten makinak eta ekipamenduen ordena eta sekuentzia egokia adieraztea.
- EI5.5 Prozesuak irauten duen bitartean zaindu behar diren parametroak, balio onargarriak eta kontrol-puntuak zerrendatzea.
- EI5.6 Betetzearen eta ixtearen inguruko kontrolak egitea; era berean, etiketak alde aurretik ezarritako lekuan jartzen direla kontrolatzea eta bestelako kontrol sistematikoak gauzatzea eta kontrol horiek produktuak onartzeko edo baztertzeko eta neurri zuzentzaileak ondorioztatze erreferentziekin alderatzea.
- EI5.7 Kontsumigarriak maila egokietan daudela kontrolatzea.
- A6: Segurtasunari dagokionez arrisku-faktoreak eta -egoerak ez ezik, ontziratzeari dagokionez aplikatu beharreko prebentzio- eta babes-neurriak ere aztertzea.
- EI6.1 Esne-industriaren ontziratze-arloko arrisku-faktore eta -egoera ohikoenak identifikatzea eta horien ondorioak ateratzea.
- EI6.2 Elikagaien industriako ontziratze-arloari buruzko segurtasun-araudiaren eta -planen alderdi garrantzitsuenak interpretatzea: postu bakoitzerako prebentzio-neurriak, seinaleztapenak, arau espezifikoak, jarduteko modua istripu- eta larrialdi-kasuan.
- EI6.3 Arriskuko edo larrialdiko arloen edo egoeren inguruan ohartarazteko seinaleen helburua, ezaugarriak eta sinbologia ezagutzea.
- EI6.4 Propietateak zerrendatzea eta ontziratze-guneko lanpostuetan norbera babesteko berezkoak diren arropak eta babes-elementuak erabiltzeko modua azaltzea.
- EI6.5 Elikagaien industriako ontziratze ekintzan erabiltzen diren ekipamenduen segurtasun-baldintza eta -gailu orokorrak deskribatzea.
- EI6.6 Erabilitako produktuen toxikotasunari edo arriskugarritasunari buruzko informazioa produktu horiek manipulatu bitartean kontuan izan behar diren babes-neurriekin lotzea.
- EI6.7 Suteen, lurrin-ihesen eta produktu kimikoen ihesen kasuan aplikatzen diren jardun-prozedurak azaltzea, eta horiek kontrolatzeko erabilitako baliabideen ezaugarriak adieraztea.
- EI6.8 Larrialdi-planean esku hartzen duten ekipamenduen funtzioa azaltzea.

## **Edukiak**

### **1. Kalitatearen autokontrola esnekiak ontziratzeari dagokionez**

- Segurtasuna eta higiena ontziratzean.
  - Higienaren eta manipulazioaren inguruko jardunbide egokiak.
  - Laneko segurtasuna eta osasuna ontziratze-instalazioan.
- Esnekiak ontziratze estandarrak:
- Zehaztapenak.
- Perdoiak.
- Arbuizate-mailak.
- Esnekien materialen probak.
- Esnekien ontzien kontrola.
- Betetzearen eta pisuaren kontrola.
- Metalak eta gorputz arrotzak detektatzea eta kontrolatzea.

- Ixteen kontrola.

## 2. Esnekiak ontziratzea: ontziratze-materialen ezaugarriak

- Ontziratze-material motak eta horien ezaugarriak.
  - Definizioa.
  - Funtzioak.
  - Aurretiko osaera eta "in situ" osaera.
- Ontziaren eta janariaren arteko elkarrekintza:
  - Iragazkortasuna.
  - Substantzien migrazioa.
- Ixteak eta zigilatze materialak.
  - Konplexuak: paperaren eta plastikoaren mixa, aluminioa.
  - Tapoiak.

## 3. Esnekien ontzien dekorazioa, egokitzapena eta multzoak.

- Etiketak. Materialak.
  - Papera.
  - Plastikoa.
- Itsasgarriak, eranskailuak. Motak eta kokapena.
- Sleever uzkurra. Material plastikoak
- Margotua (offset).
- Plastikoen molde bidezko grabatua.
- Esnekien egokitzapen-motak eta material nagusiak.
- Kartoia: Inguratzailea;
  - Pic-upa;
  - Filma;
  - Plastiko erretraktila.
- Erretiluak, kutxak eta paletak.
  - Materialak.
  - Tamainari buruzko araudiak.

## 4. Esnekiak ontziratze makinak.

- Ontziratzaileak: giroa kontuan hartuta:
  - Atmosferan.
  - Hutsean.
  - Atmosfera aldatuan.
- Ultragarbiak. Bizitza ertaineko produktuak (jogurtak).
  - Aseptikoak. Iraupen luzeko produktuak (UHT).
  - Teknologia kontuan hartuta:
    - Birakariak.
    - linealak;
- Makinak eta instalazio osagarriak.
  - Kartoiztatzeko makinak.
  - Sleevagailuak.
  - Etiketatzeko makinak.
  - Kutxaratzeko makinak.
  - Torloju-garraigailuak.
  - Erretiluak egiteko makinak.
  - Paletizagailuak.
  - Paketatzeko makinak.
  - Ontziratu ondorengo tratamenduen instalazioak.
  - Garbiketa-instalazioak.

## 5. Esnekien ontziratze-linea gidatzea.

- Kalitatea:
- Ontziratze-puntu kritikoak
- Kontrol automatikoak edo eskuzkoak: enbalajeenak; produktuenak
- Mantentze-lanak: prebentiboa; zuzentzailea; lehen mailakoa. Erantzukizuna.
- Produktzioa: Plangintza.
  - Garbiketak.
  - Makinak zuzentzea.

- Materialez hornitzea:
  - Enbalajeak eta lehengaiak biltegira eskatzea.
  - Materialen eta produktuen fluxua.

#### 6. Esnekien ontziratzearen eta enbalajearen inguruko araudia.

- Produktua. Ontzian beharrezkoa den legezko informazioa.
- Trazabilitatea.
  - Ontzi bakoitzaren data.
  - Palet bakoitzaren trazabilitatea.
  - Seinaleak eta kodeak.

<b>C atala: ESKAKIZUNAK ETA BALDINTZAK</b>
--

Baldintza hauetakoren bat bete behar da:

- Derrigorrezko Bigarren Hezkuntzako graduatu-titulua izatea.
- 2. mailako profesionaltasun-ziurtagiriren bat edukitzea.
- Lanbide-arlo 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: Kontsumitzeko esneen eta esnekien prestaketa.