

### PRESTAKUNTZA-MODULUAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-MODULUA	HARAGIAREN ETA HARAGI-PRODUKTUEN BILTEGIRATZEA ETA BIDALKETA	Iraupena	40
Kodea	MF0295_2		
Lanbide-arloa	ELIKAGAIEN INDUSTRIAK		
Lanbide-eremua	Harakintza		
Profesionaltasun-ziurtagiria	harakintza eta haragi-produktuen elaborazioa	Maila	2
Profesionaltasun-ziurtagiria osatzeko gainerako prestakuntza	Haragiaren egokitzapena, merkaturatzeko (zeharkakoa)	Iraupena	70
	Haragiaren egokitzapena, industria-erabilerarako		50
	Haragi-prestakin freskoen elaborazioa		90
	Haragi ondu eta gazituen elaborazioa		90
	Haragi-kontserben eta haragi-produktu kozinatuen elaborazioa		90
	Lanekoak ez diren lanbide-jardunbideak harakintzan eta haragi-produktuen elaborazioan.		80

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

Prestakuntza-modulu hau bat dator gaitasun-atal honekin: UC0295\_2: HARAGI-LEHENGAIK ETA -GAI OSAGARRIAK HARTZEKO, BILTEGIRATZEKO ETA HARAGI-PIEZAK ETA -PRODUKTUAK BIDALTZEKO PROZESUAK KONTROLATZEA.

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

##### Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

A1: Higiene pertsonal eta orokorreko neurriak eta ikuskapenak aplikatzea eta lan-sistemetara egokitzea produktuen alterazio- edo hondatze-arriskuak minimizatzeko, eta produktuen eta kontsumitzaileen segurtasunerako eta osasungarritasunerako ondorioak ebaluatzea.

EI1.1 Instalazioek eta ekipamenduek bete beharreko higiene-eskakizunak identifikatzea.

EI1.2 Instalazio eta ekipamenduen higiene-baldintzei eusteko jardunak horiek ez betetzearen ondoriozko arriskuekin lotzea.

EI1.3 Jardueran aplikatu beharreko higiene pertsonaleko neurriak deskribatzea eta horiek ez betetzearen ondorioekin lotzea.

EI1.4 Araudi orokorra eta jardunbide egokiei buruzko gidak interpretatzea.

EI1.5 Higiene pertsonaleko neurrien artean, prozesuaren eta/edo norbanakoaren hainbat egoeratan aplikatu beharrekoak bereiztea.

EI1.6 Elikagaien eraldaketen jatorria eta eraldaketa horiek eragiten dituzten agenteak nahiz transmititzeko eta ugaritzeko mekanismoak identifikatzea.

EI1.7 Elaborazioan edo manipulazioan janariak izandako alterazio nagusiak deskribatzea, produktuan duten eragina balioestea, eta kausa eragileak ondorioztatzea.

EI1.8 Elikagai-jatorriko intoxikazio edo toxiinfekzio nagusiak eta osasunean dituzten ondorioak zerrendatzea, eta alterazioekin eta agente eragileekin lotzea.

A2: Salgaiak eta produktu osagarriak sartzeko edo irteteko baldintza egokiak zehaztea, osaera, kantitateak, babes-premiak eta kanpo-garraioaren premiak kontuan hartuta.

EI2.1 Sartzen diren salgaiekin eta bidalketekin batera joan behar duen dokumentazioa ezagutzea.

EI2.2 Lehengaien eta gai osagarrien hornidura-kontratuen edo produktuen salmenta-kontratuen edukia aztertzea, eta hartzean edo bidaltzean egin beharreko egiaztapenekin lotzea.

EI2.3 Kantitateen balioztatze-, neurketa- eta kalkulu-metodoak aztertzea.

EI2.4 Haragi-salgaien babes-sistemen ezaugarriak zehaztea: enbalajeak, ontziak, kokapena, tenperatura.

EI2.5 Produktuak eta materia osagarriak eskaeraren arabera jasotzen direla eta paketatzean edo biltzean eta garraio-baldintzetan kalterik ez dutela izan egiaztatzea.

EI2.6 Garraio-bideek, nolatan ere, garraiatutako produktu-motak behar dituen baldintza tekniko eta higienikoak betetzen dituztela detektatzea.

EI2.7 Jasotako kanalak eta haragi-deribatuak ezarritako baldintza organiko eta sanitarioekin bat datozela gainbegiratzea, eta ikusitako anomaliak idatziz jasotzea eta artxibatzea.

EI2.8 Datuak eta erreferentziak argibideen arabera betetzea, dagokion trazabilitateari eusteko.

EI2.9 Kanpo-garraio-bideak zerrendatzea eta horien ezaugarriak eta erabilera-baldintzak deskribatzea.

EI2.10 Salgaien hartze edo bidalketaren behar bezala zehaztutako kasu praktikotik batean:

- Loterearen osaera zehaztea.

- Hartzean edo bidalketaren aurretik egin beharreko egiaztapenak zehaztea.

- Lotutako informazioa eta dokumentazioa kontrastatzea.

- Loteak behar duen babes zehaztea.
- Garraiobideak bete behar dituen baldintzak finkatzea eta salgaien kokapen egokia deskribatzea.
- Hala badagokio, espezifikazioak betetzen ez dituzten haragi-salgaiak eta produktu osagarriak baztertea.

A3: Salgaiak sailkatzea, elikagaien ezaugarrietarako eta horiek biltegitratzeko irizpide egokiak aplikatzea.

EI3.1 Haragi-produktuorako salgaiak sailkatzeko prozedurak deskribatzea.

EI3.2 Elikagaien sailkapen-irizpideak aplikatzea, iraungipenaren, erabilgarritasunaren, tamainaren, erresistentziaren eta bestelako ezaugarrien arabera.

EI3.3 Kodetze-sistemak interpretatzea.

EI3.4 Kodeak esleitzea ezarritako sistemaren arabera, eta salgaiak markatzea.

EI3.5 Biltzeko eta identifikatzeko materialak eta produktu osagarriak ezarritako prozeduraren arabera kokatzea.

EI3.6 Haragi-deribatuen eta gai osagarrien kokapenaren, biltegitratze-denboraren eta erabilgarritasunaren erregistro eguneratua eramatea.

A4: Kanalak, haragi-piezak eta haragi-deribatu elaboratuak tratatzeko eta biltegitratzeko hotz-ganberak kontrolatzea, behar bezala kontserba daitezen (geroago erabiltzeko edo saltzeko).

EI4.1 Hotz-ganberen tresnak eta kontrol-koadroak ezarritako protokoloari jarraikiz egiaztatzea, eta erregistroa ezarritako euskarrian eramatea.

EI4.2 Hotz-ganberen eta -ekipamenduen ixte- eta segurtasun-sistemak ziurtatzea, agindutako txandei jarraikiz.

EI4.3 Mantentze-lanetako teknikarietako tenperaturak kontrolatzeko tresnetan zein ixte- eta segurtasun-sistemetan ikusitako anomalia ororen berri ematea.

EI4.4 Noizean behin, norberaren irizpideari jarraikiz edo agintzen diotenean, hotza produzitzeko sistemak egiaztatzea (konpresoreak, PSA, hozte-dorrea, fluido hoztailea eta beste gailu batzuk) eta ikusitako anomalien edo akatsen berri berehala ematea.

refrigerante y otros dispositivos) dando parte inmediatamente de las anomalías o defectos observados.

EI4.5 Hotza produzitzeko sistemaren oinarriko funtzionamendua interpretatzea, simpleenarekin hasi (hozkailu erdi-industrialak) eta zenbait ganbara hotzez eta atmosferaz hornitzen duten hotz industrialak produzitzeko sistema informatizatuekin amaitzeraino.

EI4.6 Kanalak eta haragi-piezak (baita beharrezkoa duten produktu osagarriak ere) ganbera eta tuneletan sartzea eta kokatzea, hil berri den animalien haragia heltzeko zein haragi-pieza eta -produktu elaboratuak kontserbatzeko, prozeduran adierazitako izozte- edo hozte-tenperaturak egokituz.

EI4.7 Tenperaturaren, hezetasunaren, denboren eta airearen abiaduraren parametroak kontrolatzeko ezarritako txandei arduraz jarraitzea. Anomaliak erregistratzea. Desbideratzeak zuzentzea, eta, hala badagokio, ikusitako irregularitasunen berri lehenbailehen ematea.

A5: Salgaiak biltegitratzeko prozedurak aztertzea, eta kokalekuak, denborak, baliabideak, ibilbideak eta manipulazio-teknikak hautatzea.

EI5.1 Haragi-jardueren erabiltzen diren biltegitratzeko sistemen ezaugarriak zehaztea eta bakoitzaren abantailak eta eragozpenak azaltzea.

EI5.2 Elikagai-biltegiaren gehien erabiltzen diren salgaien zama-lanetarako, garraiorako eta barne-manipulaziorako ekipamenduen oinarriko ezaugarriak, prestazioak, maneiatzeko eragiketak eta mantentze-lanak deskribatzea.

EI5.3 Manipulatzeko baliabideak salgai tipoei lotzea eta lotura hori bien ezaugarri fisikoetan eta teknikoetan oinarrituta justifikatzea.

EI5.4 Biltegi batek indarreko araudiari jarraikiz bete behar dituen segurtasuneko neurri orokorrak deskribatzea.

EI5.5 Biltegi baten ezaugarriak, espazioa, erabilgarri dauden baliabideak eta biltegitratu edo hornitu beharreko produktu-motak adierazten diren kasu praktiko batean, honako hauek zehaztea:

- Hartzea, biltegitratzea, bidalketa eta itxaronaldiak egingo diren eremuak.
- Produktu-mota bakoitzaren kokalekua.
- Produktuen barne-lekualdaketako ibilbideak.
- Karga-, deskarga-, garraio- eta manipulazio-baliabideak.
- Produktuen osotasuna eta kontserbazioa bermatzeko behar diren zainketak.
- Salgaien maneian aplikatu beharreko segurtasun-neurriak.

A6: Hartzeari, biltegiaren barne-erabilerari eta salgaien bidalketari lotutako dokumentazioa betetzea.

EI6.1 Hartzearekin, biltegitratzearekin, barne-banaketarekin eta bidalketekin lotutako administrazio-prozedurak azaltzea.

EI6.2 Salgaien funtzioa, jatorria eta xedea zehaztea eta horrekin loturik erabiltzen diren dokumentuen edukia interpretatzea.

EI6.3 Sartzen eta irteten diren salgaien buruzko informazioa ematen den kasu praktiko batean, barnean hartu, bete eta bideratu beharreko datuak zehaztea:

- Eskaera- eta erosketa-aginduak.
- Barne-hornidurako eskabideak, entrega-orriak.
- Hartze-fitxak, sarreren erregistroa.
- Irteera- eta bidalketa-aginduak, irteera-erregistroak. Albaranak.
- Erreklamazio- eta itzultze-dokumentuak.

A7: Izakinak kontrolatzeko eta inbentarioak egiteko prozedurak aplikatzea.

EI7.1 Biltegi kontrolak sortutako informazioa enpresako beste unitate edo departamentu batzuen premiekin lotzea.

EI7.2 Gehieneko stockaren, stock optimoaren, segurtasun-stockaren eta gutxienezko stockaren kontzeptuak azaltzea eta horiek kalkulatzeko esku hartzen duten aldagaiak identifikatzea.

E17.3 Inbentario-mota desberdinak zehaztea, eta horietako bakoitzaren helburua azaltzea.

E17.4 Kasu praktiko batean, biltegi bateko mugimenduei buruzko informazioa emanik, honako hauei lotutako datuak lortzea eta balioestea:

- Stock erabilgarria.
- Egin gabeko hornidurak.
- Bidean dauden bezeroen eskaerak.
- Zerbitzatutako barne-hornidurak.
- Bidalitako produktuak.
- Itzulketak.

E17.5 Kasu praktiko batean, biltegi bateko mugimenduei buruzko informazioa emanik, izakinen egoera inbentarioaren zenbaketa fisikoarekin alderatzea, eta aldeak eta horien arrazoiak balioztatzea.

A8: Biltegiko kontrolerako ekipo eta programa informatikoak erabiltzea.

E18.1 Aplikazio informatikoak instalatzea, zehaztutako espezifikazioei jarraikiz.

E18.2 Instalatutako aplikazioen funtzioak eta oinarriko prozedurak aztertzea.

E18.3 Kasu praktiko batean, biltegi bateko mugimenduei buruzko informazio zehaztua emanik:

- Aplikazioaren hasierako parametroak definitzea, proposatutako datuen arabera.
- Altak, bajak eta aldaketak egitea produktuen, hornitzaileen eta bezeroen artxiboetan.
- Izakinen sarrerak eta irteerak erregistratzea, dagozkien artxiboak eguneratuz.
- Emaitzazko biltegiko kontrol-dokumentuak lantzea, artxibatzea eta inprimatzea.
- Izakinen inbentarioa lantzea, artxibatzea eta inprimatzea.

## Edukiak

### 1. Salgaiak hartzea eta bidaltzea.

- Hartzean eta bidalketan egiten diren eragiketa eta egiaztapen orokorrak.
- Kontratu-motak eta -baldintzak.
  - o Sarrerako, irteerako eta bidalketako dokumentazioa.
  - o Eskaera baten konposizioa eta prestaketa.
  - o Jasotako eta bidalitako kantitateak neurtzea, kalkulatzea eta pisatzea.
- Haragi-salgaien babesak.
- Kanpo-garraioa. Garraiatzeko baldintzak eta garraiobideak.
- Soltekoak eta ontziratuak.
- Haragi-salgaien kokapena garraiobidean.

### 2. Hotz-tunelen eta -ganberen kontrola eta maneia.

- Hotza produzitzeko sistemak. Industria-instalazioak eta instalazio sinpleak:
  - o Hotz-produkzioaren oinarriak.
  - o Lurrungailuak. Konpresoreak. Kondentsadoreak. Hozte-dorreak.
  - o Fluido hoztaileak. Abantailak eta eragozpenak. Ingurumen-efektuak.
  - o Sistema berriak, fluido berriak, PSA.
  - o Parametro adierazleak. Hurbileko kontrolak eta urruneko kontrolak.
  - o Erregistroak eta alarmak.
- Haragi-salgaien kokapena. Ixte- eta segurtasun-sistemak.
- Izozte-tunelak. Tenperaturen doikuntza.
- Heltze-ganberak. Tenperaturaren, airearen abiaduraren eta hezetasunaren doikuntza.
- Kontserbazio-ganberak. Tenperaturaren, airearen abiaduraren, hezetasunaren eta denboren doikuntza.
- Tunelen eta ganberen tresnen kontrola.
- Detekta daitezkeen anomaliak eta akatsak.
- Erregistroak eta oharrak. Gorabeheren parteak.

### 3. Haragi-deribatuen biltegitratzea.

- Haragi-deribatutako biltegitratzeko sistemak, biltegi-motak.
- Haragi-produkzioarako salgaien sailkapena eta kodetzea:
  - o Sailkapen-irizpideak: irauzpen-data, baliagarritasuna, tamaina, erresistentzia eta bestelakoak.
  - o Kodetzeko teknikak eta baliabideak.
  - o Haragi-salgaien markaketa.
- Barneko manipulazioko eta lekualdaketa ekipamenduak eta prozedurak.
  - o Haragi-salgaien zamaletarako metodoak.
  - o Ibilbideak.
  - o Garraiorako eta barne-manipulazioarako sistemak.
  - o Ekipamenduan osaera, funtzionamendua eta maneia.
  - o Zamaletarako eta barne-garraioko ekipamenduen oinarriko mantentze-lanak.

- Salgaien kokapena:
  - o Kokapen-metodoak, mugak.
  - o Guneen aprobetxamendu egokia.
  - o Biltegiarutako haragi-salgaien seinaleztapena.
- Produktuak kontserbatzeko baldintza orokorrak: Biltegiaren kontrola.
- Barne-dokumentazioa. Sarreraren eta irteeraren erregistroak. Hartze-fitxak.
- Erreklamazio- eta itzultze-dokumentazioa.
- Irteerako eta bidalketako aginduak. Albaranak.
- Izakinen kontrola, segurtasun-stockak, gutxieneko stocka, txandaketak.
- Inbentarioak. Motak eta bakoitzaren helburua.

#### 4. Higiene-neurriak harakintzan eta txarkuterian, eta haragi-industrian.

- Haragiaren eta haragi-deribatuen eraldaketak eragiten dituzten agenteak.
- Janariaren alterazioak.
- Intoxikazio eta toxiinfekzio nagusiak haragian.
- Araudia:
  - o Sektorean aplikatu beharreko lege-araudi horizontala eta bertikala.
  - o Higiene-jardunbide egokien gidak.
  - o Kontrol ofiziala eta autokontrol-sistemak.
  - o Egiaztatze eta ikuskatzeko jarraibideak.
- Higiene pertsonaleko neurriak: manipulazioan eta prozesatzean, eta kontserbazioan eta garraioan.
- Ekipo eta instalazioen higiene-baldintza orokorrak.
  - o Azalaren ezaugarriak, guneen banaketa, aireztapena, argiztapena, higiene-zerbitzuak.
  - o Kanpoaldearekiko kontaktu-eremuak, isolamendu-elementuak, ebakuazio-gailuak.
  - o Materialak eta ekipamenduen eraikuntza higienikoa.
  - o Instalazioen eta ekipamenduen garbiketa.
- Garbitasun-mailak: Kontzeptua. Garbiketa fisikoa, kimikoa eta mikrobiologikoa.
- Garbiketako, desinfekzio, esterilizazio, intsektu-garbiketako eta arratoi-garbiketako prozesuak eta produktuak:
  - o Eragiketen faseak eta sekuentziak.
  - o Garbiketa-soluzioak: propietateak, erabilgarritasuna, bateraezintasunak, ardurak.
  - o Desinfekzioa eta esterilizazioa. Desinfektatzaile kimikoak, tratamendu termikoak.
- Garbiketa-sistemak eta -ekipamenduak: eskuliburuak eta sistema automatizatuak.
- Eremuak edo ekipoak isolatzeko eta seinaleztatze teknika.

#### 5. Biltegiaren kontrolerako aplikazio informatikoak.

- Datu-basearen maneia.
- Altak, bajak eta aldatetako produktuen, hornitzaileen eta bezeroen artxiboetan.
- Kalkulu-orriaren maneia.
- Biltegiaren kontrol-dokumentuak artxibatzea eta inprimatzea. Tunelen eta ganberen kontrola.

### 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-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: Harakintza eta haragi-produktuen elaborazioa