

PRESTAKUNTZA-MODULUAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-MODULUA	HARAGI-PRESTAKIN FRESKOEN ELABORAZIOA	Iraupena	90
Kodea	MF0297_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
	Haragiaren eta haragi-produktuen biltegitratzea eta bidalketa		40
	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: UC0297_2 HARAGI-PRESTAKIN FRESKOAK ELIKAGAIEN KALITATEA ETA SEGURTASUNA BERMATZEKO BALDINTZETAN ELABORATZEA, SALTZEA ETA MERKATURATZEA

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

A1: Produkzioko ekipamenduen eta makinien lehen mailako mantentze-prozedurak egitea, eta haragi-deribatuak elaboratzeko prozesuan erabiliko diren lehengaiak prestatzeko alde aurreko eragiketak egikaritzea.

EI1.1 Prozesuan erabiliko diren ekipamenduak eta instalazioak martxan jartzea, eta laneko argibideetan adierazitako egiaztapenak eta zuzenketak egitea.

EI1.2 Hodiak, erretiluak, tangak, haizebideak eta gainerako ekipamenduak garbi eta hondar, hondakin edo jalkinik gabe daudela egiaztatzea, eta, hala badagokio, ezarritako prozedurari jarraikiz garbitzea eta desinfektatzea.

EI1.3 Haragi-merkataritza eta haragi-industrian garbiketaren inguruan erabiltzen diren kontzeptuak eta mailak bereiztea, eta harategian ekipamenduen eta makinien lehen mailako mantentze-lanak egiteko beharrezkoak diren eragiketak zehaztea.

EI1.4 Elaborazioan erabiliko diren lehengaien ezaugarriak zehaztea, eta ezaugarri horiek eskatutako espezifikazioekin alderatzea.

EI1.5 Lehengaien eta produktu osagarrien fluxuak prozesuaren premiak betetzen dituela eta prozesuaren erritmorik egokituta dagoela egiaztatzea, eta desbideratzeak jakinaraztea.

EI1.6 Eskuzko operadoreek lehengaiak hautatzen eta prestatzen egiten duten lana egokia dela, erritmoa egokia dela eta manipulazioa laneko argibideekin bat datorrela gainbegiratzea.

EI1.7 Azpiproduktuak eta hondakinak jasotako argibideei jarraikiz, une egokietan, baliabide egokiekin eta ezarritako lekuetan desagerrarazten direla zaintzea.

EI1.8 Elaborazio-prozesua amaitu ondoren eskatutako garbiketa-eragiketak egikaritzen direla egiaztatzea.

A2: Formulazioari jarraikiz, produktu freskoak dosifikatzeko, nahasteko eta, hala badagokio, oratzeko eta galkatzeko lanak egitea eta eskatutako kalitatea lortzea, higiene- eta segurtasun-baldintzetan.

EI2.1 Haragi-ore eta -pasta finak elaboratzeko formulak interpretatzea, osagaiak, osagai horiek gehitzeko behar den egoera, helburua eta dosifikazio-marjinak ezagutzeko.

EI2.2 Dosifikatzeko eskuzko sistemak eta sistema automatikoak ez ezik, balantza-motak eta horiekin lotutako ekipamenduak ere identifikatzea.

EI2.3 Nahasketa-motak (oreak, emultsioak, gelak) bereiztea eta horien ezaugarriak eta portaera azaltzea.

EI2.4 Txorizoak, saltxitxak eta hanburesak elaboratzean nahasteko, oratzeko, emultsionatzeko eta gelifikatzeko erabiltzen diren metodoak deskribatzea, produktu-mota desberdinekin lotuz, eta adieraziz, kasu bakoitzean, beharrezkoak diren ekipamenduak eta eragiketa-baldintzak.

EI2.5 Harakintzan galkatzeko eta moldekatzeko erabiltzen diren teknikak deskribatzea, eta beharrezkoak diren makinak eta eragiketa-baldintzak adieraztea.

EI2.6 Ore edo pasta finak elaboratzeko behar bezala definitu eta zehaztutako kasu praktiko batean:

- Beharrezkoa den osagai-kantitatea kalkulatzeko.

- Kantitate horiek pisatzea eta onartutako tolerantzia-marjinekin dosifikatzea, balantzak maneiatuz edo dosifikazio-ekipamenduekin jardunez.

- Bakoitzaren aurkezpena eta tamaina egiaztatzea.
- Parametroak hautatzea eta esleitzea, eta dosifikatzeko eta nahasteko makinekin trebetasunez jardutea.
- Produktuak manipulatzeko eta ekipamenduak maneiatzeko higienari eta segurtasunari buruzko neurri espezifikoak aplikatzea.
- Hasitako nahasketaren ezaugarriak (homogeneotasuna, fluidotasuna/biskositate, plastikotasuna) bere espezifikazioekin alderatzea, eta nahasketaren dosifikazioan edo baldintzetan egin beharreko doikuntzak ondorioztatzea.

A3: Haragi-prestakin freskoen elaborazioan erabilitako lehengaien, gai osagarrien, espezien, ongailuen eta gehigarrien ezaugarriak zehaztea.

EI3.1 Haragiek izan behar dituzten ezaugarriak (pH-a, barne-tenperatura, hezetasuna, kolorea) ezagutzea eta neurtzea.

EI3.2 Koipe mota guztiek eta harakintzako eta txarkuteriako elaborazioetan erabiltzen diren beste lehengai batzuek bete behar dituzten baldintzak deskribatzea.

EI3.3 Galkatzeko tripen motak, baldintzak eta egokitzapena identifikatzea.

EI3.4 Elikagai-gehigarriak sailkatzea, haragi-produktu mota bakoitzerako baimenduta daudenak bereiztea eta gehigarriak dosifikatzeko araudia ezagutzea.

EI3.5 Gehigarrien eginkizuna deskribatzea, horien erabileraren abantailak eta eragozpenak balioestea, eta erabilera-argibideak interpretatzea.

EI3.6 Txarkuterian erabiltzen diren ongailuak eta espeziak zerrendatzea, bakoitzaren ezaugarriak, funtzioak eta erabilera-baldintzak aipatzea eta parte hartzen duten prozesuekin lotzea.

EI3.7 Formulazio-espezifikazioak interpretatzea eta, kasuan kasu, prestatzeko baldintzak adieraztea.

EI3.8 Gaineratzeko teknikak eta baldintzak deskribatzea eta murgiltzeko, injektatzeko edo dosifikatzeko dagozkien ekipamenduekin eta xede diren produktuekin lotzea.

EI3.9 Behar bezala zehaztutako soluzio edo baliabide horien erabileraren kasu praktikoa batean:

- Guztizko kantitateak eta osagaien beharrezko kantitateak kalkulatzeko, tratatu beharreko produktuaren eta eskatutako kontzentrazioaren arabera.
- Osagaiak adierazitako baldintzetan gaineratzea eta nahastea.
- Gaineratzeko ekipamenduak hautatzea eta horiekin trebetasunez jardutea.
- Produktuak manipulatzeko eta ekipamenduak maneiatzeko higienari eta segurtasunari buruzko neurri espezifikoak aplikatzea.
- Aplikazio osoan baldintzen iraupena finkatzea eta egiaztatzea.

A4: Haragi-deribatu freskoak elaboratzeko teknikak aplikatzea, eta eskatutako kalitatea eta higiena lortzea.

EI4.1 Haragi-deribatu freskoak elaboratzeko behar bezala definitu eta zehaztutako kasu praktikoa batean:

- Erabili beharreko lehengai eta gai osagarri guztiak prestatzea, pisatzea eta dosifikatzea.
- Osagai guztiak txikitzea, nahastea eta oratzea, eskatutako intentsitate, denbora eta tamainekin.
- Tripak prestatzea, galkatzea eta lotzea edo grapatzea, eta, hala badagokio, moldekatzea.
- Elaboratutako produktu freskoen akats eta alterazio nagusiak ezagutzea.

EI4.2 Lortutako haragi-produktu freskoak pausatzeko eta beratzeko denbora, tenperatura eta hezetasuna pisuaren eta jarraitutako prozesuaren arabera zehaztea.

EI4.3 Nahi den haragi txikituen alea egiteko beharrezkoak diren makinak eta osagarriak hautatzea.

EI4.4 Hozteko edo izozteko ganberak prestatzea (tenperatura, hezetasuna, aireztapena, denborak).

EI4.5 Pieza edo produktu elaboratu freskoak hozte- edo izozte-ganberetan kokatzea, eta parametroak laneko argibideetan zehaztutakoaren arabera kontrolatzea.

EI4.6 Hozteko haragi-pieza eta haragi-elaboratu freskoen egoera aldizka gainbegiratzea eta produktu izoztuen egoera zaintzea, eskatutako baldintzetan iraun dezaten.

EI4.7 Ahal bada, ikusten diren anomaliak zuzentzea eta prozesuan izandako gorabeherak erregistratzea.

A5: Haragi-deribatu elaboratuak merkaturatzeko egokitzapen-eragiketak egikaritzea.

EI5.1 Haragi-produktuen etiketatzeari, ontziratzeari eta publizitateari buruzko araudia interpretatzea.

EI5.2 Produktuen etiketetan bildu beharreko nahitaezko informazioa eta informazio gehigarria bereiztea eta azaltzea.

EI5.3 Etiketa-motak eta beste identifikazio-marka batzuk ezagutzea.

EI5.4 Haragiaren sektorean erabiltzen diren ontzien motak eta ezaugarriak identifikatzea.

EI5.5 Ontziratze eta biltzeko erabilitako metodoak deskribatzea.

EI5.6 Txarkuteria-produktuen azken egokitzapenaren behar bezala definitu eta zehaztutako kasu praktikoa batean:

- Etiketak hautatzea, informazioa betetzea eta etiketatzea.
- Ontziratze eta biltzeko material eta metodoren egokiena hautatzea, eta bidezkoak diren eragiketak egitea.

A6: Arrisku-egoerak eta -faktoreak eta harakintzan eta haragi-industrian aplikatu beharreko prebentzio- eta babes-neurriak aztertzea.

EI6.1 Haragi-industriako arrisku-faktore eta -egoera ohikoenak identifikatzea, eta horien ondorioak, prebentzio-neurriak eta babes-ondorioztatzea.

EI6.2 Honako gai hauen inguruko segurtasun-planen eta araudiaren alderdi esanguratsuenak interpretatzea: langilearen eta enpresaren eskubideak eta betebeharrak, funtzioen eta arduren banaketa, prebentziozko neurriak, seinalezapenak, lanpostu bakoitzeko arau espezifikoak, istripu- edo larrialdi-kasuetarako jarduna.

EI6.3 Arriskuko edo larrialdiko arloen edo egoeren inguruan ohartarazteko seinaleen helburua, ezaugarriak eta sinbologia ezagutzea.

EI6.4 Norbera babesteko arropa eta elementuei dagokienez, propietateak zerrendatzea eta horiek erabiltzeko modua azaltzea.

EI6.5 Harakintzan eta haragi-industrian erabiltzen diren ekipamenduen segurtasun-baldintza eta -gailuak deskribatzea.

A7: Ontziratze, etiketatzeko eta enbalatzeko ontzien eta materialen ezaugarriak zehaztea, eta horien ezaugarriak erabilera-baldintzekin lotzea.

- EI7.1 Elikagaien industrian gehien erabiltzen diren ontziak eta ontziratze-materialak sailkatzea.
- EI7.2 Ontzien eta ontziratze-materialen ezaugarriak eta horiek erabiltzeko baldintzak deskribatzea.
- EI7.3 Materialen eta ontzien eta biltegiatutako produktuen artean dauden bateraezintasunak aipatzea.
- EI7.4 Etiketatze materialak identifikatzea, eta ontzi eta elikagai egokienekin lotzea.
- EI7.5 Elikagaien industrian enbalatzeko erabiltzen diren materialak ezagutzea eta sailkatzea.
- EI7.6 Enbalajearen formatuak identifikatzea eta horien erabilgarritasuna justifikatzea.

Edukiak

1. Haragi-elaborazioetarako makinak eta ekipamenduen mantentze-lanak.

- Garbitasun-mailak establezimendu txikizkarietan eta haragi-industrian.
- Garbiketa-produktuak eta lehen mailako tratamenduak.
- Haragi-industriako ekipamenduen eta makinak lehen mailako mantentze-eragiketak.
- Instalazio osagarrien kontrola.
- Produktu elaboratu freskoetarako hozte- edo izozte-ganberen kontrola.

2. Lehengaiak eta gai osagarriak haragi-prestakinen elaborazioan.

- Haragia, xedearen eta balioespenaren arabera.
- Txarkuterian erabiltzen diren jateko hondakinak.
- Lehengaien alde aurreko hautaketa eta egokitzapena.
- Koipeak, haragi-prestakinetarako erabilgarritasuna eta kontserbazioa.
- Koipeen ezaugarriak eta eginkizuna txerri- eta txarkuteria-produktuetan.
- Haragiaren, koipeen eta hondakinen alde aurreko tratamenduak: aurrez gazitzea, hoztea, alde aurreko ontzeak.
- Tripak: funtzioa, propietateak. Sailkapena: naturalak eta artifizialak, motak eta ezaugarriak.
- Beste gai osagarri batzuk: sokak, grapak, zintak, olioak.

3. Ongailuak, espeziak eta gehigarriak.

- Gehigarriak:
 - o Kontzeptua eta sailkapen orokorra.
 - o Erabilera-araudia txarkuterian: zerrenda positiboak, dosiak.
 - o Eginkizuna, propietateak eta toxikotasuna.
- Espezieak:
 - o Mota erabilienak, ezaugarriak, funtzioa.
 - o Maneiua eta kontserbazioa.
- Ongailuak:
 - o Gehien erabiltzen diren ongailuen zerrenda.
 - o Propietateak eta eginkizuna.

4. Haragi-prestakin freskoen elaborazioa.

- Ezaugarriak eta erregelamentazioa:
 - o Definizioa, motak.
 - o Prestakinen sailkapena: saltxitxak, txorizo freskoak, hanburgesak, haragi-bolak.
 - o Formulazioa.
 - o Elaborazio-prozesua.
- Txikitzea eta oratzea:
 - o Oinarriak.
 - o Okerreko txikitzearen ondoriozko alterazioak eta akatsak.
- Galkatzea:
 - o Kontzeptua eta teknikak, parametroak.
 - o Okerreko galkatzearen ondoriozko alterazioak eta akatsak.
- Lotzea edo grapatzea:
 - o Sokarekin, grapen erabilera.
 - o Teknikak.
- Hanburgesak egiteko oreen dosifikazioa.
- Hanburgesak eta haragi-bolak elaboratzeko gehigarri, espezia eta ongailuei buruzko jakintza.
- Haragi-produktu freskoen beratzea.
- Hotzean edo izoztuta eduki daitezkeen prestakin freskoak. Motak eta ezaugarriak.

5. Laneko ekipamendu eta elementuen maneia haragi-establezimenduetan.

- Makinak eta ekipamenduak (txikitzeko makina, oragailua, galkatzeko makinak, egosteko galdarak edo labeak, ganbera klimatikoak, ketzeko makinak, lotzeko makinak, injektoreak).
- Makinen eta ekipamenduen sailkapena eta aplikazioak.
- Elementuen osaera, muntaketa eta desmuntaketa.
- Funtzionamendua, kontrol-gailuak.
- Mantentze-lanak.
- Hozte-ganberen kontrola.
- Izozte-ganberen kontrola.
- Maneia, segurtasun-neurriak.
- Elementu osagarriak: Doitasun-balantzak, dosifikatzeko tresnak: ezaugarriak, maneia eta mantentze-lanak.
- Ebaketa-lanabesak, gakoak, beste erreminta batzuk: erabilera eta segurtasuna.
- Ontziak, bainuak, injektoreak, moldeak: erabilgarritasuna.
- Garraio-elementuak.

6. Haragi-prestakinak elaboratzeko baldintza teknikoak eta sanitarioak.

- Txarkuteria: Harakintza, saltxitxagintza, txarkuteria eta haragi-industria: kontzeptua eta desberdintasunak. Araudi erregulatzaila.
- Lantegi industriala:
 - o Instalazioen, makinen eta ekipamenduen eskakizunak.
 - o Baldintza higieniko eta sanitarioak, eta ingurune-baldintzak.
 - o Garbiketa- eta desinfekzio-metodo espezifikoak, eta horien egikaritzapena.
 - o Higiene-neurriak manipulazioan.
 - o Arrisku-egoerak eta -faktoreak eta araudia.
 - o Prebentzio eta babes pertsonaleko neurriak.
 - o Larrialdi-egoerak.

7. Haragiaren ontziratzea.

- Ontzia: materialak, propietateak, kalitateak eta bateraezintasunak.
- Sailkapena, formatuak, izenak, erabilerak.
- Ixteko elementuak.
- Horien kontserbazioa eta biltegiatzea.
- Etiketak eta beste osagarri batzuk.
- Etiketatzeari buruzko araudia: jaso beharreko informazioa.
- Etiketa-motak, kokapena.
- Beste marka eta seinale batzuk, kodeak.
- Paketeen osaera-teknikak. Taldekatzea, erretiluratzea, erretraktilatzea.
- Saltzeko erakusgai jartzea.

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