

PRESTAKUNTZA-MODULUAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-MODULUA	ELIKAGAIEN PRODUKZIO-UNITATE BATEN ANTOLAMENDUA (zeharkakoa)	Iraupena	50
Kodea	MF0557_3		
Lanbide-arloa	ELIKAGAIEN INDUSTRIAK		
Lanbide-eremua	Harakintza		
Profesionaltasun-ziurtagiria	Harakintza	Maila	3
Profesionaltasun-ziurtagiria osatzeko gainerako prestakuntza	Biltegiaren kudeaketa eta merkaturatzea elikagaien industrian (zeharkakoa)	Iraupena	80
	Kalitatearen kudeaketa eta ingurumena elikagaien industrian (zeharkakoa)		80
	Prozesuak haragi-industrian		90
	Makinak eta instalazioak haragi-produktuak lantzean		50
	Haragi-produktuak lantzeko eragiketen kontrola		70
	Haragiaren eta haragi-produktuen kontrol analitikoa eta sentzoriala		60
	Haragi-industrietako lanekoak ez diren lanbide-jardunbideak		120

A atala: **GAITASUN-ERREFERENTEA**

Prestakuntza-modulu hau bat dator gaitasun-atal honekin: UC0557_3 PRODUKZIOA PROGRAMATZEA ETA KUDEATZEA ELIKAGAIEN INDUSTRIAN.

B atala: **AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA**

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

- A1: Produkzioaren programazio- eta plangintza-metodo desberdinak sailkatzea, kudeaketa-teknika desberdinekin lotuta, enpresaren politikaren arabera.
- EI1.1 Enpresaren politikak eskatutako produkzio-helburuak aztertzea.
- EI1.2 Produkzioaren programazio-kasu desberdinak aztertzea, esate baterako PERT, CPM (Critical Point Method) edo ROY metodoak erabiliz, ezarritako helburuen arabera.
- EI1.3 Ezarritako helburuen arabera programatutako produkzio-linea baten behar bezala zehaztutako kasu praktiko batean, honako alderdi hauek aztertzea:
- Prozesuarekin lotutako arriskuak eta ziurgabetasunak.
 - Barnean hartutako produkzio-jarduerak.
 - Produkzioak denbora-unitate bakoitzerako eta dagozkion lan-erritmoak.
 - Lehentasanak eta hurrenkerak jardueren artean.
 - Produkzio-programaren irudikapen grafikoa.
- EI1.4 Kostu orokorrak eta proiektu-kostuak definitzea eta sailkatzea, dagokion prozedura operatiboaren arabera.
- EI1.5 Inplikaturako beste arlo batzuekin batera diseinatutako produkzioaren programazio-metodo desberdinak aztertzea, enpresaren politikaren arabera.
- A2: Lehengaien eta materialen kantitateak eta fluxuak kalkulatzeko programa desberdinak ebaluatzea, fabrikazio-programaren arabera.
- EI2.1 Produkzio-linean lehengaien, produktuen eta materialen premiak aztertzea, fabrikazio-planaren arabera.
- EI2.2 Fabrikatu beharreko produktuarekin lotutako fabrikazio-aginduak sailkatzea, bidalketen egutegiaren arabera.
- EI2.3 Elikagaien industriako produkzioan erabilitako makinak, ekipamenduak eta instalazioak aztertzea, dagokion fabrikazio-programaren arabera.
- EI2.4 Fabrikazio-aginduen erregistro desberdinak aztertzea, erreferentzia gisa erabiliz hainbat erregistro-eredu produkzio-programaren arabera, izakinak, premiak, eskaerak, produkzio-kostuak, epeak eta bestelako faktoreak kontuan hartuz.
- EI2.5 Produkzio-programaren arabera behar bezala zehaztutako produkzio-premien kasu praktiko batean:
- Produkzio-linean sartu beharreko lehengaien eta produktuen kantitateak kalkulatzeko.
 - Beharrezko materialek bete beharreko ezaugarriak zehaztea.
 - Produkzio-lineako sarreren egutegi bat egitea.
- EI2.6 Giza baliabideen eta baliabide materialen erabilgarritasuna balioestea, produkzio-premien eta prozedura operatiboaren arabera.
- A3: Produkzioaren antolamendu-metodo desberdinak sailkatzea produkzio-programan ezarritako ereduaren arabera.
- EI3.1 Produkzio-prozesuko lan-eremu desberdinak identifikatzea eta aztertzea, fabrikazio-programaren arabera.

- EI3.2 Giza baliabideen maila desberdinak aztertzea, produkzio-unitate baten barruan dituzten eskumenen, ezaugarrien eta funtzioen arabera, fabrikazioko giza baliabideen kudeaketa-prozedura operatiboarekin bat etorriz.
- EI3.3 Produkzio-linean barne hartzeari dagokionez makinaren, ekipamenduen eta instalazioen ezaugarriak deskribatzea, eragiketa-prozeduren arabera.
- EI3.4 Produkzio-unitatearen antolamenduarekin, kudeaketarekin eta kontrolarekin lotutako dokumentazioa eta erregistroak biltzea, kudeatzea eta aztertzea, lan-prozeduren arabera.
- EI3.5 Fabrikazio-baliabideak eta -prozedurak produktu-mota desberdinekin lotzea, horien ezaugarri fisikoak kontuan hartuta, baita instalazioko espazioak, zorguneak eta ibilbideak ere.
- EI3.6 Elikagaiak eta bestelakoak (garbiketa-produktuak, azpiproduktuak, hondakinak, ontziak, enbalajeak) prozesatzeko hartu beharreko neurriak eta baldintzak deskribatzea, manipulazio-jardunbide egokien planaren arabera.
- EI3.7 Produktuentzako beharrezko ingurune-baldintzak zehaztea, produkzio-planaren arabera.
- EI3.8 Makina, ekipamendu eta instalazio desberdinen barne-banaketa zehaztea krokis baten bitartez, lineen fabrikazioaren barne-banaketako gidetan oinarrituta.
- EI3.9 Produktu amaituen, erdilanduen eta lehengaien barne-fluxuak eta -ibilbideak irudikatzea, espazioa, denbora eta horien erabilera optimizatzeke.
- EI3.10 Produkzio-lineako makinaren mantentze-plan prebentibo bat diseinatzea, betetzen dela gainbegiraturaz eta produkzioak behar duenean eskuragarri daudela zainduz.
- A4: Produkzio-unitate bateko guneentzako, ekipamenduentzako eta pertsonentzako lanen esleipen-sistemak identifikatzea.
- EI4.1 Produkzioko giza taldeen sentibilizazio- eta kontzientziazio-metodo desberdinak aztertzea, prestakuntza-prozeduraren arabera.
- EI4.2 Langileen zuzendaritza- eta aholkularitza-metodo desberdinak ebaluatzea, giza baliabideen kudeaketa-prozeduraren jarraibideei jarraikiz.
- EI4.3 Giza taldeak sailkatzea produkzio-unitateari dagokionez, horren kudeaketa-prozeduraren arabera.
- EI4.4 Produkzio-unitate bereizgarri batekin lotuta giza talde batek bildu behar dituen gaitasun- eta jokabide-ezaugarriak zerrendatzea, eta langileen maneiu-irizpideak aplikatzean praktikan.
- EI4.5 Langileak ebaluatzeke metodoak azaltzea, argibideen jarraipenaren arabera, ekimenaren arabera, parte-hartzearen arabera, eta langilearen bestelako jarreraren arabera.
- EI4.6 Langileen portaeraren, gaitasunen, prestakuntza-premien eta ebaluazioaren inguruko erregistroak betetzea, enpresaren inprimaki ofizialetan bakarrik, eta ezarritako bideei jarraikiz.
- A5: Produkzioaren kontrol-programa aztertzea fabrikazio-programaren arabera ezarritako ratioekin.
- EI5.1 Kontrol-mota desberdinak aztertzea, bibliografia espezializatuan eta enpresaren barne-dokumentazioan oinarrituta, produkzio-programaren arabera.
- EI5.2 Erreferentziazko ereduarekin egindako produkzioko estandar-mota desberdinak ebaluatzea produkzio-programaren arabera.
- EI5.3 Estandarren neurketa-mota desberdinak, prozesu-linean dituzten sistemak eta aurreratutako informazioa sailkatzea produkzio-programaren arabera.
- EI5.4 Produkzioaren kontrolean erantzukizunak dituzten langileek bildu behar dituzten ezaugarriak zerrendatzea, fabrikazio-prozeduraren arabera.
- EI5.5 Produkzio-linea baten behar bezala zehaztutako kasu praktiko batean, honako alderdi hauek aztertzea:
- Ager daitezkeen akatsak.
 - Akatsak aztertzeke metodologia.
 - Prebentziozko kontrolaren tipologia.
 - Egokitasuna kontrol-postuetan.
 - Zehaztasuna postu bakoitzaren erregistroetan.
- A6: Fabrikazio-kostuak ebaluatzea produkzio-unitate batean, ezarritako eragiketa-prozeduren arabera.
- EI6.1 Lehengaien, ekipamenduen eta instalazioen kostuak kalkulatzeko produkzio-unitate batean, eta gero kostuak aztertzea eta sailkatzea produkzio-programaren arabera.
- EI6.2 Produkzio-unitate batean laneko finkoaren eta behin-behinekoaren kostu-mota desberdinak aztertzea, fabrikazio-programaren arabera.
- EI6.3 Elikagaien tipologiaren arabera, horien produkzio-kostu finkoak eta aldakorak kalkulatzeko produkzio-unitate batean, fabrikazio-programaren arabera.
- EI6.4 Unitate bereizgarri bateko produkzio-kostu orokorrak balioestea, ezarritako argibide teknikoaren arabera.
- EI6.5 Unitate batean identifikatutako produkzio-kostu desberdinak murrizteke kontraste-neurriak definitzea, enpresak finkatutako helburuen arabera.
- EI6.6 Produkzio-unitate bateko produkzio-kosten inbentario eta dokumentu desberdinak sortzea, biltzea eta artxibatzea, datuen kudeaketa-prozeduraren arabera.
- A7: Elikagaien industriako produkzio-unitate batean ezarritako laneko arriskuak prebenitzeko plana aztertzea, produkzio-planaren arabera.
- EI7.1 Elikagaien industriako produkzio-unitate estandar bateko laneko arrisku desberdinak zehaztea.

EI7.2 Identifikatutako laneko arriskuen tipologia ezagutzea eta txikiagotzeko edo desagerrarazteko neurri espezifikoak zerrendatzea, enpresaren segurtasun-politikaren arabera.

EI7.3 Elikagaien industriako produkzio-unitate bateko laneko segurtasun- eta osasun-plan estandar bat aztertzea eta, hala badagokio, ekintza zuzentzaile eta/edo prebentiboak definitzea, produkzio-planaren arabera.

EI7.4 Lanbide-gaixotasun eta -istripu desberdinak, horiek arrazoiak eta konponbideak sailkatzea, segurtasun-planaren arabera.

EI7.5 Norbera babesteko ekipamendu desberdinak eta larrialdi-programak sailkatzea eta zehaztea, produkzio-programaren arabera.

EI7.6 Elikagaien industriako produkzio-unitate bateko larrialdi-programa bat eta izan daitekeen erantzun-gaitasuna azaltzea, indarreko legeriaren arabera.

EI7.7 Langileei aholkatzea laneko arriskuak prebenitzeko planei, neurri zuzentzaileei eta gorabeheren erantzunei buruz, betetze-maila eta onarpen-maila balioetsiz.

EI7.8 Laneko arriskuak prebenitzeko planei buruzko informazioa eta /edo dokumentazioa ematea egiten diren auditorietan eta ikuskapenetan, laneko segurtasun- eta osasun-politikaren arabera.

Edukiak:

1. Elikagaien industriaren produkzio-egitura.

- Sektoreak. Azpisektoreak eta produkzio-atalak elikagaien industrian.
- Enpresa-motak. Tamaina.
- Sektoreko enpresen egungo egoera eta aurreikus daitekeen egoera.
- Nazioarteko merkatua: Globalizazioa eta lehiakortasuna.
- Elikagaien industriako produkzio-sistemak.
- Elikagaien industrien antolamendu-egiturak.
- Enpresa-antolamendua: Funtzio-eremuak eta departamentu nagusiak.
- Enpresa-politika eta -kultura elikagaien industrietan.

2. Elikagaien industriako produkzioaren plangintza, antolamendua eta kontrola.

- Plangintzaren, antolamenduaren eta kontrolaren inguruko oinarritzko kontzeptuak.
- Definizioak, bilakaera eta osatzen duten zatiak.
- Produkzioaren helburuak eta garrantzia.
- Eskumenen eta funtzioen banaketa. Aginteak, teknikariak, espezialistak eta enplegatuak.
- Lan-erritmoak eta denboren kontrola.
- Produkzioaren programazioa: programazioaren helburuak.
- Programazio-teknikak: PERT, CPM, ROY.
- Terminologia eta sinbologia programazioan.
- Produkzioaren programazioa ausazko testuinguru batean. Arriskua eta ziurgabetasuna.
- Proiektuen programazioa kostuen arabera.
- Produkzioaren kontrola eta antolamendua: Informazio-premiak. Sarreraren egutegia.
- Lehengaien, produktuen eta materialen premiak produkzio-linean.
- Giza baliabideak: Sailkapena eta neurtzeko metodoak.
- Giza taldeen kudeaketa eta zuzendaritza: lan-harremanak, lanen esleipena, aholkularitza, motibazioa eta langileen balioespena.
- Produkzioarako beharrezko ekipamenduak, makinak eta instalazioak: plangintza, erabilgarritasuna eta kontrola.
- Lan-gaitasuna. Lan-eremuak: postuak eta funtzioak.
- Fabrikazio-baliabideak eta -prozedurak landu beharreko produktu-motarekin lotuta.
- Produkzioa merkaturatzea. Aldez aurreko faseak eta emaitzen ebaluazioa.

3. Produkzio-prozesuaren kontrola elikagaien industrian.

- Kontrol-motak.
- Estandarrak egituratzea.
- Estandarrak eta ereduak neurtzea.
- Akatsak zuzentzea: Erantzukizunak.
- Akatsak aztertzea. Prebentziozko kontrola.
- Produkzio-makinen prebentziozko mantentze-lan bat lantzeko elementuak, parametroak eta konstanteak.
- Produkzio-unitatearen antolamendurako, kudeaketarako eta kontrolerako dokumentazioa eta erregistroak.
- Langileen kontrola eta lanaren balioespena (metodoak).
- Trebakuntza lanpostuan: Teknikak. Prestakuntza-premiak. Pizgarriak eta lanpostuaren egokitasuna.

4. Kostuen kudeaketa elikagaien industrian.

- Kostuen kontzeptu orokorrak. Kostu finkoak edo orokorrak eta kostu aldakorrek.
- Salgaien eta ekipamenduen kostuak. Kalkuluak.
- Laneskuaren kostuak. Finkoak eta aldi baterakoak.
- Produkzioaren eta azken produktuaren kostuak. Kalkuluak.

- Produkzio-kostuen kontrola.
- Kostuen identifikazioa produkzio-unitate batean.
- Produkzio-kostuen dokumentazioa biltzea eta artxibatzea.

5. Laneko segurtasuna elikagaien industrian.

- Elikagaien industriako produkzio-unitate baten arrisku espezifikokoak.
- Laneko arriskuak prebenitzeko auditoriak.
- Laneko arriskuak prebenitzea elikagaien industrian. Txikiagotzeko edo desagerrarazteko neurriak.
- Laneko segurtasun- eta osasun-plana produkzio-unitate batean.
- Prebentziozko mantentze-planak. Horren eraikuntza.
- Norbera babesteko ekipamenduak eta larrialdi-planak.
- Langileen aholkularitza eta arriskuen eta prebentzioaren inguruko motibazioa.
- Langile arduradunen inguruko dokumentazioa eta informazioa laneko osasunari dagokionez.

C atala: ESKAKIZUNAK ETA BALDINTZAK

Baldintza hauetakoren bat bete behar da:

- Batxilergoko titulua izatea.
- 3. mailako profesionaltasun-ziurtagiriren bat edukitzea.
- Lanbide-arlo eta -eremu bereko 2. mailako profesionaltasun-ziurtagiriren bat edukitzea.
- Goi-mailako heziketa-zikloetan sartzeko baldintza akademikoak betetzea edo goi-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.