

PRESTAKUNTZA-MODULUAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

| | | | |
|--------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------|-----|
| PRESTAKUNTZA-MODULUA | KALITATEAREN KUDEAKETA ETA INGURUMENA ELIKAGAIEN INDUSTRIAN (zeharkakoa) | Iraupena | 80 |
| Kodea | MF0558_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 |
| | Elikagaien produkzio-unitate baten antolamendua (zeharkakoa) | | 50 |
| | Prozesuak haragi-industrian | | 90 |
| | Makinak eta instalazioak haragi-produktuak lantzean | | 50 |
| | Haragi-produktuak lantzeko eragiketen kontrola | | 70 |
| | Haragiaren eta haragi-produktuen kontrol analitiko eta sentzoriala | | 60 |
| | Haragi-industrietako lanekoak ez diren lanbide-jardunbideak | | 120 |

A atala: **GAITASUN-ERREFERENTEA**

Prestakuntza-modulu hau bat dator gaitasun-atal honekin: UC0558_3: ELIKAGAIEN INDUSTRIAKO INGURUNE-KALITATEKO ETA -KUDEAKETAKO PLANAREN EZARPENEAN ETA GARAPENEAN LAGUNTZEA

B atala: **AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA**

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

- A1: Enpresaren kalitate-plana eta enpresaren kalitate-politikarekin duen erlazioa ezagutzea.
- E11.1 Kalitatearen kudeaketan erabilitako teknika eta tresna nagusiak deskribatzea.
 - E11.2 Kalitate-helburuak erlazionatzea erabili behar izan daitezkeen teknikekin.
 - E11.3 Kalitatearen kontrolean gehien erabilitako estatistika-tresnak identifikatzea eta aplikatzea.
 - E11.4 Kalitate-sistemen eredu nagusiak ezagutzea, sistema horiek osatzen dituzten elementuak identifikatzea, baita sistema horiek ezartzeko eta garatzeko beharrezkoak diren urratsak ere.
 - E11.5 Enpresako langileentzako motibazio-estrategiak ezartzea, enpresaren kalitate-politikan ezarritako helburuak betetze aldera.
- A2: Enpresaren ingurumen-kudeaketako plana aztertzea, ezarritako ingurumen-kudeaketako sistemaren arabera.
- E12.1 Elikagaien industriak sailkatzea haien jardueren ingurumenean duten eraginaren arabera.
 - E12.2 Elikagaien industriak sortutako hondakin- eta isuri-motak eta bestelako ingurumen-inpaktuak taldekatzea eta antolatzea, beren ezaugarrien, sortutako kantitatearen eta ingurumenarekiko arrisku-mailaren arabera.
 - E12.3 Ingurune-babesari buruzko araudia identifikatzea, elikagaien industriako ingurune-arrisku desberdinekin erlazionatutako puntuak, eta horien edukia interpretatzea.
 - E12.4 Ingurumen-araudian aurreikusitako derrigorrezko babes-neurriek enpresan duten eragina balioestea, ingurune-kudeaketak elikagaien industriako lantze-prozedura batzuen bilakaera teknologikoan duen eragina atzemanetz.
 - E12.5 Elikagaien industrian erabilitako ingurune-kontrolerako eta -prebentziorako metodoak deskribatzea.
 - E12.6 Enpresako langileentzako motibazio-estrategiak ezartzea, enpresaren ingurumen-politikan ezarritako helburuak betetze aldera.
 - E12.7 Hondakinen, azpiproduktuen eta isuriaren tratamenduan, enpresetan gehien erabiltzen diren sistemak deskribatzea.
- A3: Elikagaien kutsadurako arriskuak dituzten eragiketen kontrol-prozedurak zehaztea eta aplikatzea, baita arriskuen eta kontrol-puntu kritikoaren analisi-sistemak ere.
- E13.1 Arriskuen eta kontrol-puntu kritikoaren analisi-sistemaren kontzeptu orokorrak azaltzea, eta izan daitezkeen akats bat puntu kritikotzat jotzeko jarraitutako pausoak zehaztea.
 - E13.2 Puntu kritikoaren detekzioan erabilitako metodologia identifikatzea eta maneiatzea, puntu kritikoaren kontrolak era existentziak elikagaien industriako prozesuetan duen garrantzia balioetsiz.
 - E13.3 Arriskuen azterketarako eta puntu kritikoaren identifikaziorako eta kontrolerako plan bat lantzea eta ebaluatzea, elikagai zehatz bakoitzarentzat, ezarritako neurri orokorrak betetz.
 - E13.4 Prozesua osatzen duten eragiketen sekuentziarekin lotutako arriskuak atzematea eta kontrol-puntu kritikoak diren zehaztea, erabaki-zuhaitzaren arabera.
- A4: Kontsumitzailearen segurtasuna bermatzeko produktu jakin batek bete behar dituen lege-eskakizunak eta kalitate-araudiak aztertzea.

- EI4.1 Produktuari eragiten dion indarreko legeria betetzen dela egiaztatzea.
- EI4.2 Enpresako lanpostu guztietara hedatu dela egiaztatzea, produktuari eragiten dion indarreko legeriaren arabera.
- EI4.3 Borondatez eta nahitaez bete beharreko araudiak ezartzen direla egiaztatzea, horien arabera jardunez eta ziurtapena bermatuz.
- EI4.5 Kalitate-gaien inguruan homologaziorako, ziurtapenerako eta normalizaziorako erabilitako prozedurak eta dokumentazioa bereiztea.

Edukiak:

1. Kalitatea eta produktibitatea elikagaien industrian.

- Funtsezko kontzeptuak: Nabaritako kalitate. Prozesuaren kalitatea. Produktuaren kalitatea. Zerbitzuaren kalitatea.
- TQM.
- PDCA zikloa.
- Hobekuntza etengabea. Kaizen. 5S.

2. Kalitatearen kudeaketa-sistema elikagaien industrian.

- Plangintza, antolamendua eta kontrola.
- Kalitatearen Kudeaketa Sistemaren dokumentu-euskarria: Kalitate-eskuliburua. Kalitate-prozedurak. Kalitatearen Kudeaketa Sistemaren ziurtapena.
- Kalitate-kostuak: Kalitate-kostuen egitura. Kostuen datuen lorpenaren balioespena.
- Normalizazioa, ziurtapena eta homologazioa.
- Kalitatearen arloan indarrean dagoen nazioarteko araudia.
- Ingurumen-kudeaketaren arloan indarrean dagoen nazioarteko araudia.
- Kalitatea segurtatzeko sistemak Europan eta Espainian.
- Bikaintasunaren ereduak (Malcom Baldrige; EFQM). Nazioarteko eta estatutako kalitate-sariak. (EFQM).
- Kudeaketaren printzipioak prozesuen arabera.
- Barne- eta kanpo-auditoriak.
- Erosketen kalitatea.
- Kalitatea produkzioan eta zerbitzuetan.
- Logistikako eta salmenta-ondoko kalitatea: barne- eta kanpo-bezeroen erreklamazioak.
- Bezeroaren gogobetetzearen ebaluazioa.
- Trazabilitatea.

3. Ingurumen-kudeaketa elikagaien industrian.

- Ingurumen-kudeaketaren hastapenak.
- Ingurumena: ebaluazioa eta egungo egoera.
- Ingurumen-kudeaketaren plangintza, antolamendua eta kontrola.
- Ingurumenaren Kudeaketa Sistemaren dokumentu-euskarria: Ingurumen-alderdien zehaztapena. Ingurumenaren kudeaketa-sistemaren ziurtapena.
- Ingurumen-kalitateko kostuak: Kalitate-kostuen egitura. Kostuen datuen lorpenaren balioespena.
- Normalizazioa, ziurtapena eta homologazioa.
- Kalitatearen arloan indarrean dagoen nazioarteko araudia.
- Ingurumen-kudeaketaren arloan indarrean dagoen nazioarteko araudia.
- Ingurumen-kalitatea segurtatzeko sistemak Europan eta Espainian.
- Bikaintasunaren ereduak (Malcom Baldrige; EFQM). Ingurumen-kalitatearen arloko nazioarteko eta estatutako sariak. (EFQM).

4. Arriskuen eta kontrol-puntu kritikoaren analisia elikagaien industrian.

- Elikagaien osasunaren eremuan indarrean dagoen legeria.
- Europar Batasuneko lege-esparrua.
- Espainiako lege-esparrua.
- Autokontrol-eskuliburua.
- Higiene-plan orokorrak (aldez aurreko eskakizunak): Giza kontsumorako balio duen edateko ura erabiltzea. Garbiketa eta desinfekzioa. Izurrien kontrola.
- Instalazioen eta ekipamenduen mantentze-lanak.
- Trazabilitatea, produktuen arakagarritasuna.
- Manipulatuzaileen prestakuntza.
- Hornitzaileen ziurtapena.
- Fabrikazio- edo maneiu-jardunbide egokien gida.
- Hondakinen eta azpiproduktuen kudeaketa.
- Garraioa (janari galkorrak). Enpresaren aldez aurreko eskakizun partikularrak.
- Arriskuen eta kontrol-puntu kritikoaren analisiaren zazpi printzipioak.
- Dokumentazioa lantzea.

- Arriskuen eta kontrol-puntu kritikoaren analisiaren integrazioa enpresaren kalitate-sistemetan.

5. Elikagaien industriarako borondatezko araudia.

- Jatorri-deiturak (JD), indarreko erregelamendua, eta aplikatu beharreko bestelako barne-dokumentuak.
- Identifikazio geografiko babestua (IGB), espezialitate tradizional bermatuak (ETB), berme-markak (BM), indarreko erregelamendua eta aplikatu beharreko bestelako barne-dokumentuak.
- Araudi sektoriala (iberikoa, serranoa, behi-plegua).
- Azken produktua lortzea produkzio integratuko jardunbideen arabera.
- Azken produktua lortzea produkzio ekologikoko jardunbideen arabera.
- Dagokion produktuan aplikatutako UNE arau sektorialak.
- ISO 9000 eta 14000 arauak.

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.