

PRESTAKUNTZA-MODULUAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

| | | | |
|--|--|----------|----|
| PRESTAKUNTZA-MODULUA | ETXEKO KOZINATZEA | Iraupena | 60 |
| Kodea | MF1331_1 | | |
| Lanbide-arloa | GIZARTE, KULTURA ETA KOMUNITATEKO ZERBITZUAK | | |
| Lanbide-eremua | Gizarte-arreta | | |
| Profesionaltasun-ziurtagiria | Etxeko lanak | Maila | 1 |
| Profesionaltasun-ziurtagiria osatzeko gainerako prestakuntza | Etxeko garbiketa | Iraupena | 30 |
| | Ohe, arropa eta etxeko oihalen prestaketa | | 30 |
| | Etxeko lanetako lanbide-jardunbideak, lanekoak ez direnak. | | 80 |

A atala: GAITASUN-ERREFERENTEA

Prestakuntza-modulu hau bat dator gaitasun-atal honekin: UC1331_1. ETXE PARTIKULARREAN, ELIKAGAIK PRESTATZEA: EROSTEA, ANTOLATZEA, MANIPULATZEA, KOZINATZEA ETA KONTSERBATZEA.

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

- A1: Etxe baten beharren eta finkatutako aurrekontuaren arabera erosteko-prozedurak aplikatzea.
- EI1.1. Despentsan beharrezko elikagai eta produktuak falta diren ikusteko zer prozesuri jarraitu behar zaion adieraztea.
 - EI1.2. Emandako zerrendaren arabera erostetak zer saltoki-motatan egin behar diren hautatzea, daudenak aztertuz eta indarrean den araudia betetzen dutela egiaztatuz, segurtasun-neurri gisa.
 - EI1.3. Aurreikusitako elikagaiak eta produktuak erosteko zer urrats eman behar diren zehaztea, eta haiek segurtasunez garraiatzeko zer aukera dauden adieraztea.
 - EI1.4. Etiketatako informazioa elikagaiak kontserbatzeari eta maneiatzeari dagokienez finkatutako araudiaren arabera interpretatzea.
 - EI1.5. Laneko arriskuen araudian zamak manipulatzeari eta arrisku ergonomikoei lotuta dauden alderdiak ezagutzea eta zerrendatzea.
- A2: Etxean erabiltzeko elikagaiak, tresnak eta beste zenbait produktu biltegitratzeko prozedurak erabiltzea, haiek higie-baldintzetan gordetzea eta kontserbatzea bermatuz.
- EI2.1. Produktuak haiek biltegitratzeko eta kontserbatzeko jarduera-motaren arabera aztertzea eta bereiztea.
 - EI2.2. Produktuak kokatzeko eta biltegitratzeko tokiak identifikatzea eta justifikatzea, haien ezaugarriak, kontserbazio-baldintzak eta irisgarritasuna aintzat hartuz.
 - EI2.3. Etxerako produktuak eta elikagaiak biltegitratzeko eta kontserbatzeko kasu praktiko batean:
 - Elikagaiak eta produktuak haien ezaugarrien eta beharren arabera biltegitratzeko zer presa duten zehaztea.
 - Biltegitratzeko eta kontserbatzeko manipulatu beharreko elikagaiak manipulatzeko, higie-neurriak zainduz.
 - Produktuak kontserbatzeko eta gerora erabiltzeko toki egokietan biltegitratzea zehaztea, eta zamak manipulatzeari eta arrisku ergonomikoei dagokienez izan litezkeen arriskuak identifikatzea.
- A3: Etxeko sukaldaritzako teknikak erabiltzea mahaikoen ezaugarrien eta beharren arabera menuak egiteko, prestaketa-denborak eta kontserbazio-arauak errespetatuz.
- EI3.1. Sukaldeko errezetak interpretatzea, eta kantitateak eta denborak mahaikoen kopuruaren eta beharren arabera egokitzea.
 - EI3.2. Menuak egiteko erabiltzen diren ontziak, tresnak eta etxetresna elektrikoak eta haien arriskuak deskribatzea.
 - EI3.3. Kozinatu aurreko prozedurak deskribatzea: osagaiak desioztea, garbitzea, ebakitzea eta abar.
 - EI3.4. Etxeko sukaldaritzako teknikak azaltzea (erretzea, egostea, frijitzea, zuritzea, txikitzea eta abar), eta, kasu bakoitzean, aplikazio-faseak, prozedurak, denborak, tresnak, segurtasun-baldintzak eta espero diren emaitzak zein diren adieraztea.
 - EI3.5. Elikagaiak kontserbatzeko etxeko teknikak deskribatzea: hoztea, izoztea, deshidratatzea eta beste.
 - EI3.6. Menu bat mahaikoen ezaugarrien eta beharren arabera elaboratzeko eta prestatzeko kasu praktiko batean:
 - Segurtasun- eta higie-kondizioak bermatzea.
 - Espero den emaitza lortzeko zereginaren sekuentzia eta gutxi gorabeherako gauzatze-denbora zehaztea.
 - Tresnak eta etxetresna elektrikoak prestatzea.
 - Elikagaiak hautatzean irizpidetzat hartzea haien tratamendua kaltegarria ez izatea (ahalegina egitea fruta eta barazkiak garbitzeko, eta baita latak ere ireki aurretik).
 - Kozinatu aurretiko elaborazioa egitea: desioztea, garbitzea, ebakitzea eta abar.
 - Produktuak dagokien sukaldaritzako teknika erabiliz prestatzea, elikagaiaren ezaugarrien eta mahaikoen beharren arabera.
 - Egin beharreko prozeduretan izan litezkeen laneko arriskuak identifikatzea eta saihestea.
 - Beharrezkoa denean, elikagaiak kontserbatzeko prestatzea.

EI3.7. Elikagaien manipulazioarekin, elaborazioarekin eta kontserbazioarekin erlazioatutako araudia ezagutzea, une oro segurtasun-neurriak zaintzeko.

A4: Kozinatze prozesuan erabilitako tokiak, tresnak eta materialak garbitzeko eta txukuntzeko prozedurak aplikatzea.

EI4.1. Elikagaiak kontserbatzeko, kozinatze eta kontsumitzeko erabilitako ontziak eta tresnak garbitzeko prozedura hautatzea eta azaltzea.

EI4.2. Eskuz eta ontzi-garbigailua erabiliz eta uraren erabilera arrazoizkoa izan dadin ziurtatuz garbitzeko modua azaltzea.

EI4.3. Kozinatzean eta kontsumitzean sortzen diren hondakinak sailkatzeko eta botatzeko prozesua azaltzea, indarrean dagoen araudia aintzat hartuz.

EI4.4. Menuen elaborazioan erabilitako tokiak eta etxetresna elektrikoak garbitzeko modua deskribatzea, segurtasun-arauak aintzat hartuz.

EI4.5. Tresnak, osagarriak eta etxetresna elektrikoak garbitzeko kasu praktiko batean:

- Garbiketa-prozedura haien ezaugarrien arabera hautatzea eta justifikatzea.
- Tresna, osagarri eta etxetresna elektriko garbiak haientzat egokitutako tokietan jartzea, eta ekintza arrazoitzea.

EI4.6. Erabilitako gainazalak eta tokiak garbitzeko prozedura finkatzea, eta elementuak non kokatu aurreikustea, hasierako txukuntasuna bermatzeko.

Edukiak

1. Etxerako elikagaiak eta produktuak erosteko eragiketak

- Erosketa- eta birjartze-prozesuen aplikazioa.
- Erosketa-zerrenda egiteko prozesua.
- Saltokiak hautatzeko prozesua:
 - Motak: denda txikiak, merkatuak, supermerkatuak, hipermerkatuak, merkataritza-zentroak.
 - Publizitatea.
 - Eskaintzak.
- Produktuak aukeratzea: Berriz jarri behar diren elikatzeko produktuen eta bestelakoen etiketak interpretatzea.
- Zamak garraiatzeko teknikak.

2. Elikagaiak, produktuak eta tresnak biltegitzeko prozesua

- Elikagaiak, produktuak eta tresnak kontserbatzeko teknikak
 - Etiketak interpretatzea, elikagaien, produktuen eta tresnen kontserbazioari eta iraungitzeari buruzko alderdiei dagokienez
 - Produktuak kontserbazio-irizpideen arabera sailkatzea
- Elikagaiak, produktuak eta tresnak antolatze eta biltegitzeko prozesua
 - elikagaien, produktuen eta tresnen erabilera-maiztasuna eta kontserbazioa elikagaien, produktuen eta tresnen erabilera-maiztasuna eta kontserbazioa
 - Biltegitzeko tokien antolamendua eta irisgarritasuna: haurrak daudenean hartu beharreko neurriak
 - Zamak manipulatzearen eta altueran lan egitearen ondoriozko arriskuak
- Manipulatu beharreko elikagaien biltegitzea eta kontserbazioa
 - Hozte-prozesuak
 - Izozte-prozesuak

3. Elikagai kozinatuen elaborazioa eta kontserbazioa

- Etxeko sukaldaritzako teknikak:
 - Elaborazio-teknikak: erretzea, egostea, frijitzea, zuritzea, txikitzea eta abar
 - Jardueren sekuentziak
 - Gutxi gorabeherako denborak
 - Teknika bakoitzerako gauzatze-irizpideak eta balorazioa
- Kozinatu aurreko jarduerak:
 - Kozinatu aurreko prozedurak: desizoztea, garbitzea, ebakitzea, zuritzea, beratzea eta abar
 - Jardueren sekuentziak
- Elikagai kozinatuak kontserbatzeko prozesua:
 - Kontserbatzeko teknikak: hoztea, izoztea
 - Jardueren sekuentziak
 - Kontserbazio okerren ondoriozko osasun-arriskuak
- Ontzi, tresna eta etxetresna elektrikoan manipulazioa:
 - Ontziak, tresnak eta etxetresna elektrikoak sukaldaritzako elaborazioaren arabera identifikatzea eta hautatzea
 - Ontziak, tresnak eta etxetresna elektrikoak sukaldaritzako elaborazioaren arabera erabiltzea eta aplikatzea
 - Argibide-eskuliburuak interpretatzea
- Menuak egitea:

- Menuak mahaikoen kopuruaren eta elikadura-eskakizunen arabera baloratzea (alergiak, haurrak, adineko pertsonak, dietak...)
- Jasotako argibideak eta errezetak interpretatzea eta gauzatzea
- Elaborazio-denborak planifikatzea eta antolatzea
- Sukaldaritzako elaborazioak kontsumorako aurkeztea eta mantentzea
- Higijene-arau minimoak aplikatzea elikagaiak elaboratzeko edo manipulatzeko edozein prozesutan

4. Sukaldea garbitzeko eta txukuntzeko teknikak

- Gainazalak, apaindurak eta altzariak garbitzeko eta higienizatzeko prozedurak: altzariak garbitzea, lehortzea, apaindurak garbitzea, erratzez edo lanbasez garbitzea
- Etxetresna elektrikoetan garbitzeko teknikak: garbitzea eta lehortzea
- Ontziak eta tresnak garbitzeko teknikak, eskuzko prozesuak eta automatikoak
- Txukuntasuna zaintzea
- Garbiketa-produktuen eta -tresnen erabilera:
 - Motak, dosifikazioa, manipulazioa, biltegitratzea
 - Erabilera okerraren ondoriozko arriskuak
 - Etiketak interpretatzea

5. Etxe partikularrean elikagaiak elaboratzeko prozesuan laneko arriskuak prebenitzeko neurrien aplikazioa eta segimendua

- Zamak maneatzearen ondoriozko arriskuak identifikatzea
- Ontzi, tresna eta etxetresna elektrikoekin lan egitearen ondoriozko arriskuak identifikatzea
- Garbiketa-produktuekin lan egitearen ondoriozko arriskuak identifikatzea
- Norbera babesteko ekipoa erabiltzea Sukaldeko ezbehar-kopurua

6. Etxe partikularrean elikagaiak elaboratzeko prozesuan hondakinak gaika botatzea eta baliabide naturalak aurrezte

- Hondakinak sailkatzea eta bereiztea
- Edukiontzia egokietan sartzeta
- Garbiguneak erabiltzea
- Ura eta energia arazoiz erabiltzeko irizpideak

C atala: **ESKAKIZUNAK ETA BALDINTZAK**

Sartzeko irizpideak

Ez dago sartzeko eskakizunik

Prestatzaileen, instalazioen eta ekipamenduen arloko eskakizunei dagokienez, profesionaltasun-ziurtagiri honetarako ezarritako eskakizunak hartuko dira kontuan: Etxeko lanak