

PRESTAKUNTZA-ATALAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-ATALA	HARAGIEKIN, HEGAZTIEKIN ETA EHIZAKIEKIN EGITEN DIREN OINARRIZKO ELABORAZIOAK ETA OINARRIZKO PLATERAK	Iraupena	70
		Berariazkoa	
Kodea	UF0068		
Lanbide-arloa	OSTALARITZA ETA TURISMOA		
Lanbide-eremua	Jatetxe-arloa		
Profesionaltasun-ziurtagiria	Sukaldaritza	Maila	2
Prestakuntza-modulua	Sukaldaritza-teknikak.	Iraupena	240
Modulua osatzen duten gainerako prestakuntza-atalak	Barazkiekin, egoskari lehorrekin, pastekin, arrozekin eta arrautzekin egiten diren oinarrizko elaborazioak eta oinarrizko platerak	Iraupena	70
	Arraiekin, krustazeoekin eta moluskuekin egiten diren oinarrizko elaborazioak eta oinarrizko platerak		60
	Postregintzako oinarrizko elaborazioak eta oinarrizko postreak		40

A atala: **GAITASUN-ERREFERENTEA**

Prestakuntza-atal hau bat dator UC0261_2 gaitasun-ataleko LB1 eta LB2 lanbide-burutzapenekin, haragiei, hegaztiei eta ehizakiei dagokienez.

B atala: **AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA**

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

- A1: Haragiekin, hegaztiekin eta ehizakiekin platerak elaboratzeko egokiak diren aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioak gauzatzeko eta kontserbatzeko prozesua aztertzea, prestatzea eta egitea.
- EI1.1 Sukaldaritzako oinarrizko elaborazioak deskribatzea, eta haien aplikaziorik ohikoenen edo egiteko prozesuen arabera sailkatzea.
- EI1.2 Eskaintza gastronomiko edo lan-plan jakin batzuetatik eratorritako oinarrizko elaborazioen beharrak identifikatzea, eta haiek egiteko behar den lehengaien barne-hornikuntza hautematea.
- EI1.3 Aplikazio anitzeko oinarrizko elaborazioak egiteko behar diren tresnak, erremintak eta ekipoak hautatzea.
- EI1.4 Oinarrizko elaborazioak manipulazio ezin hobearrekin, ezarritako ordenan eta denboran, eta ekipoak erabilera-arauen eta jasotako argibideen arabera erabiliz lortzeko egin beharreko eragiketak egitea.
- EI1.5 Eragiketa bakoitzean lortutako emaitzen arabera, neurri zuzentzaileak proposatzea, lortu nahi diren kalitate-mailak lortzeko.
- EI1.6 Lortutako produktuak kontserbatzeko metodoak eta tokiak justifikatzea, esleitutako kontsumoa edo norakoa, ezaugarriak eta araudi higieniko-sanitarioa aintzat hartuz.
- EI1.7 Instalazioak eta ekipoak mantentzeko eta zaintzeko konpromisoa hartzea, eta prozesuan erabilitako lehengaiei ahalik eta etekinik handiena ateratzea, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz.
- EI1.8 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzea prozesu osoan.
- A2: Haragiak, hegaztiak eta ehizakiak kozinatzeo eta, dagokienean, kontserbatzeko oinarrizko teknikak aztertzea, prestatzea eta aplikatzea, oinarrizko platerak eta sukaldaritza-elaborazioak lortzeko.
- EI2.1 Sukaldaritza-teknikak deskribatzea, hauek adieraziz: aplikazio-faseak eta prozesuak; prozedurak eta jarduteko moduak; erabili behar diren oinarrizko tresnak; lortzen diren emaitzak.
- EI2.2 Beharrezko teknikak aplikatzeko tresna, erreminta eta ekipoak hautatzea.
- EI2.3 Jeneroa dagokion sukaldaritza-teknika aplikatu ahal izateko moduan, lekuan eta kantitatean banatzea.
- EI2.4 Oinarrizko elaborazioak lortzeko sukaldaritza-teknikak gauzatzeko, oinarrizko errezetei edo ordeko prozedurei jarraituz, ezarritako ordenan eta denboran, eta araudi higieniko-sanitarioaren arabera.
- EI2.5 Sukaldaritza-teknikak erabiltzean neurri zuzentzaileak proposatzea, prozesuaren fase bakoitzean lortutako emaitzen arabera, aurrez ezarritako kalitate-mailak lortzeko.
- EI2.6 Biltegitratze- edo kontserbazio-leku eta -metodo egokienak justifikatzea, kontuan izanik oinarrizko sukaldaritza-elaborazioei esleitutako helburua edo kontsumoa, izaeratik dituzten ezaugarriak eta araudi higieniko-sanitarioa eta segurtasunekoak.
- EI2.7 Instalazioak eta ekipoak mantentzeko eta zaintzeko konpromisoa hartzea, eta prozesuan erabilitako lehengaiei ahalik eta etekinik handiena ateratzea, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz.
- EI2.8 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzea prozesu osoan.
- A3: Haragiak, hegaztiak eta ehizakiak oinarri dituzten sukaldaritza-elaborazioek gero kontsumitzeko behar duten leheneratze-prozesua aztertzea, prest jartzea eta egitea.
- EI3.1 Sukaldaritza-elaborazioek haien egoeraren eta ondorengo erabileraren arabera dituzten leheneratze-beharrak zehaztea.

EI3.2 Elaborazio horiek behar dituzten leheneratze-eragiketak egitea, eta emaitzak kontrolatzea, prozesuan sortzen diren seinaleak edo informazioa oinarritzat hartuta.

EI3.3 Neurri zuzentzaileak proposatzea eta aplikatzea, leheneratze-prozesuan jasotako seinaleen edo informazioaren arabera eta jasotako argibideei jarraituz, gerora erabiltzeko kondizio ezin hobetan dagoen produktu bat lortzeko.

A4: Haragi, hegazti eta ehizakien sukaldaritze-elaborazioei akabera emateko eragiketak aztertzea eta egitea, haien definizioa, egoera eta zerbitzu-mota aintzat hartuta, merkaturatzea ezin hobea izan dadin.

EI4.1 Erabil litezkeen goarnizio- eta dekorazio-motak deskribatzea eta justifikatzea, eta laguntzen duten elaborazioaren, zerbitzu-motaren eta, dagokionean, merkaturatze-modalitatearen arabera sailkatzea.

EI4.2 Beharrezko goarnizio- eta dekorazio-eragiketak egitea, aurrez finkatutako kalitate-maila betetzen duen produktu amaitua lortzeko.

EI4.3 Sentsibilitatea eta gustu artistikoa agertzea dekorazioak diseinatzean eta oinarritzko plateri akabera emateko eragiketak egitean.

EI4.4 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzea prozesu osoan.

Edukiak

1. Haragi, hegazti eta ehizakiekin oinarritzko elaborazioak eta platerak egiteko erabiltzen diren makinak, ontziak, tresnak eta erremintak.

- Erabiltzen diren makinaren ezaugarriak.
- Sukaldeko tresnak.
- Tresnak eta erremintak.

2. Haragi, hegazti eta ehizakiekin egiten diren oinarritzko saldak, oinarriak eta oinarritzko prestakinak.

- Oinarritzko saldak. Definizioa. Sailkapena. Oinarritzko saldek sukaldaritzan duten garrantzia.
- Oinarritzko salda garrantzitsuenak. Haragi, hegazti eta ehizakiekin egiten diren oinarritzko salden konposizioa eta elaborazioa. Elaborazioan kontuan izan beharreko faktoreak. Erabilera.
- Oinarritzko beste prestakin batzuk eta haien erabilera (*duxelleas*, *tomate-concasseak*, *rouxa*, *mirepoixa*, askotariko aparatuak, haragi eta hegaztientzako saltsak, gurin konposatuak eta betegarriak).
- Haragi, hegazti eta ehizakiekin egiten diren oinarritzko salda, eta oinarri industrialak.
- Loditzeko elementu klasikoak eta gaur egun testurizatzaileak.
- Oinarritzko saldak, zopak, saltsak, gurin konposatuak eta oinarritzko beste prestakin batzuk lortzeko gauzatze- eta kontrol-teknikak aplikatzea.

3. Haragiak, hegaztiak, ehizakiak eta barrukiak kozinatze teknika

- Definizioa. Kozinatzearen oinarriak. Kozinatze teknika nagusiak.
 - Labean, parrillan edo plantxan erretzea.
 - Oliotan frijitzea.
 - Oliotan eta gurinetan salteatzea.
 - Lurrinetan irakitea eta egostea.
 - Txingarretan erretzea.
- Kozinatze teknika desberdinak aplikatzea espezie bakoitzeko haragi-zati edo -pieza bakoitzari, etxeko hegaztien haragiari, ehizakiei eta barrukiei.

4. Haragi, hegazti, ehizaki eta barrukiekin egindako oinarritzko platerak

- Oinarritzko plater hedatuak eta haien elaborazioa.
- Haragi, hegazti, ehizaki eta barrutien plateri laguntzeko goarnizioak, saltsak eta beste prestakin egoki batzuk.

5. Haragi, hegazti, ehizaki eta barrukiekin prestatutako plateren leheneratzea

- Leheneratzea: Definizioa.
- Teknika- eta prozesu-motak.
- Erabiltzen diren ekipoak identifikatzea.
- Prozesuetako faseak, gauzatzearen arriskuak eta emaitzen kontrola.
- Leheneratzeko egin beharreko eragiketak egitea.
- *Cook-chill* sistema eta haren oinarria.
- Plater prestatuak. Definizioa. Motak. Haragi, hegazti, ehizaki eta barrukiekin prestatutako platerak.

6. Plateren aurkezpena eta dekorazioa.

- Ikus-efektuak otorduan duen garrantzia. Beste faktore organoleptiko batzuk. Dekorazio klasikoak eta gaur egungoak bereizten dituzten faktoreak.
- Erretiluan eta plateran muntatzea eta aurkeztea.
- Baxera. Ezaugarriak. Piezak eta haien erabilera, janari-motaren arabera.

- o Plateraren kolorea, edukiaren arabera.
- o Platerak aurkezteko eta dekoratzeko kontuan hartu beharreko faktoreak.
- o Haragi, hegazti eta ehizakiekin egindako platerak aurkezteko teknikak.
- o Platerak dagokien tenperaturan aurkezteak eta zerbitzateak duen garrantzia.

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: Sukaldea.