

### PRESTAKUNTZA-ATALAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-ATALA	BARAZKIEN ETA PERRETXXIKOEN AURREELABORAZIOA ETA KONTSERBAZIOA	Iraupena	60
		Berariazkoa	
Kodea	UF0063		
Lanbide-arloa	OSTALARITZA ETA TURISMOA		
Lanbide-eremua	Jatetxe-arloa		
Profesionaltasun-ziurtagiria	Sukaldaritza	Maila	2
Prestakuntza-modulua	Elikagaien aurreelaborazioa eta kontserbazioa.	Iraupena	190
Modulua osatzen duten gainerako prestakuntza-atalak	Arrainen, krustazeoen eta moluskuen aurreelaborazioa eta kontserbazioa	Iraupena	60
	Haragiaren, hegaztien eta ehizakien aurreelaborazioa eta kontserbazioa		70

#### A atala: **GAITASUN-ERREFERENTEA**

Prestakuntza-atal hau bat dator UC0260\_2 gaitasun-ataleko LB1 eta LB4 lanbide-burutzapenekin, barazkiei eta perretxikoei dagokienez.

#### B atala: **AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA**

##### Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

A1: Sukalde-sailletako oinarrizko hornikuntza osatzen duten ekipoak, makinak, tresnak eta erremintak haien aplikazioen eta errendimendu egokiaren arabera erabiltzea barazkien eta perretxikoen aurreelaborazioan.

EI1.1 Sukaldaritza-sailletako askotariko tresnak eta erremintak eta ekipo eta makinak elementuak deskribatzea, haien funtzioak, erabilera-arauak, lortzen diren emaitza kuantitatiboak eta kualitatiboak, erabilera-arriskuak eta beharrezko erabilerako mantentze-lanak azalduz.

EI1.2 Jenero-motaren, jasotako argibideen eta ekoizpen-bolumenaren arabera tresna, erreminta, ekipo eta makinak erabiltzea justifikatzea.

EI1.3 Erabilerako mantentze-lanak egitea, jasotako jarraibideen arabera, eta, proba sinpleen bidez, prest dauden ikustea.

EI1.4 Sukaldeko ekipoak, makinak eta tresnak erabiltzeko arauak aplikatzea, arriskuak saihesteko eta aurrez finkatutako emaitzak lortzeko ezarritako prozedurei jarraituz.

EI1.5 Ekipoak mantentzeko eta zaintzeko konpromisoa hartzea, eta prozesuan erabiltzeko baliabideei ahalik eta etekin handiena ateratzea, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz.

A2: Sukaldaritzan erabiltzen diren barazki eta perretxiko jangarriak analizatzea, haien barietateak eta ezaugarriak deskribatzea, eta elaborazio- edo kontserbazio-prozesuan bateratu behar diren sukaldaritza-faktoreak edo parametroak identifikatzea.

EI2.1 Erabili ohi diren barazkiak eta perretxikoak identifikatzea, haien ezaugarri fisikoak (forma, kolorea, tamaina eta abar), ezaugarri gastronomikoak (sukaldaritzako oinarrizko aplikazioak), aurreelaborazio-beharrak eta kontserbazio-beharrak deskribatuz.

EI2.2 Barazkiak eta perretxikoak aurkezteko eta merkaturatzeko ohiko moduak deskribatzea, eta produktu horiek leheneratzeko eta kontserbatzeko kalitateak, ezaugarriak eta beharrak adieraztea.

EI2.3 Sukaldaritzako askotariko lehengaiak leheneratzeko eta kontserbatzeko beharretarako leku egokiak identifikatzea.

A3: Askotariko barazki eta perretxikoen leheneratze- eta aurreelaborazio-eragiketak deskribatzea; eta platerak elaboratzeko edo merkaturatzeko erabiltzeko moduko emaitza lortzeko eran egitea.

EI3.1 Sukaldaritza-elaborazioetako jeneroei lotuta dauden eta izen jakin bat duten ebakitzeko modurik ohikoenak deskribatzea eta sailkatzea, haien ezaugarri komertzialak eta sukaldaritza-aplikazioak adieraziz.

EI3.2 Barazkiek eta perretxikoei beren egoeraren arabera behar dituzten leheneratze-eragiketak egitea, gero aurreelaboratzeko.

EI3.3 Edozein barazki eta perretxikoren aurreelaborazio-beharrak hautematea, zenbait sukaldaritza-aplikazio eta ekoizpen- eta merkaturatze-plan aintzat hartuz.

EI3.4 Egin behar diren aurreelaborazioen arabeko tresnak, erremintak eta ekipoak hautatzea.

EI3.5 Lan-plan jakin baterako behar diren aurreelaborazioak egitea, erabiltzen den jeneroaren izaera aintzat hartuta.

EI3.6 Aurreelaborazio-eragiketetan lortutako emaitzen arabera, neurri zuzentzaileak proposatzea, lortu nahi den kalitate-maila lortzeko.

EI3.7 Aurreelaboratutako barazkiak eta perretxikoak kontserbatzeko metodoa eta tokia justifikatzea, esleitutako kontsumoa edo norakoa, haien ezaugarriak eta arau higieniko-sanitarioak kontuan hartuz.

EI3.8 Prozesuan erabiltzen diren lehengaiak, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz, ahalik eta etekin handiena ateratzeko konpromisoa hartzea.

A4: Barazki gordinak, erdielaboratuak eta sukaldaritzako elabrazio burutuak kontserbatzeko eta ontziratzeke metodoak erabiltzea, eta horretarako ekipoekin behar bezala lan egitea, gerora kondizio ezin hobetan erabiltzea edo kontsumitzea ziurtatzeko.

EI4.1 Kontserbatzeko eta ontziratzeke metodoak eta ekipoak bereiztea eta deskribatzea.

EI4.2 Barazki eta perretxiko gordinak, erdielaboratuak eta sukaldaritzako elabrazioek behar dituzten aurretiazko eragiketa osagarrien ezaugarriak zehaztea, hautatutako metodoaren edo ekipoen arabera, jasotako jarraibideen arabera eta esleitutako xedearen edo kontsumoaren arabera.

EI4.3 Horrelako jeneroa kontserbatzeko prozesuetarako beharrezko eragiketak egitea.

EI4.4 Ezarritako kontrol-arauak aplikatzea, eragiketa bakoitzaren bitarteko emaitzak eta azken emaitzak ebaluatzeke, eta, hala, aurretik zehaztutako kalitate-maila duen azken produktua lortzeke.

EI4.5 Lortutako produktuak kontserbatzeke tokia justifikatzea, esleitutako kontsumoa edo norakoa, erabiltzeke sistemaren ondoriozko ezaugarriak eta araudi higieniko-sanitarioa aintzat hartuz.

EI4.6 Prozesuan erabiltzen diren gaiak eta produktuei, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz, ahalik eta etekinik handiena ateratzeko konpromisoa hartzea.

## Edukiak

- 1. Barazkien eta perretxikoen aurreelaborazioan erabiltzen diren sukaldaritzako oinarrizko ekipoak eta makinak:**
  - o Ezaugarrien, funtzioen eta aplikazioen araberrako sailkapena eta deskribapena.
  - o Kokapena eta banaketa.
  - o Teknika, prozedura, jarduteke modu eta kontrol bereizgarrien aplikazioa.
  - o Azken belaunaldiko sukaldako tresnak, ontziak eta makinak.
- 2. Lehengaiak:**
  - o Barazki-lehengai nagusiak
  - o Ortuariak. Definizioa, sailkatzeke moduak, gehien erabiltzen diren espezieak, urtarokotasuna, kategoria komertzialak eta kalitatea. Kalitatean eragiten duten faktoreak.
  - o Berotegiko ortuariak eta *babak*.
  - o Kimuak eta ernamuinak.
  - o "Laugarren gama".
  - o Egoskariak. Definizioa eta sailkapena. Kategoria komertzialak.
  - o Perretxikoak. Definizioa, lantzen diren espezieak, gastronomian estimazio handiena duten espezieak eta espezie pozoitsu nagusiak. Urtarokotasuna. Aurkezpen komertziala.
- 3. Barazkiak eta perretxikoak leheneratzea:**
  - o Definizioa.
  - o Teknika- eta prozesu-motak.
  - o Erabiltzen diren ekipoak identifikatzea.
  - o Prozesuetako faseak, gauzatzearen arriskuak eta emaitzen kontrola.
  - o Leheneratzeke egin beharreke eragiketak egitea.
- 4. Barazkiak eta perretxikoak aurreelaboratzea:**
  - o Ortuari eta barazki freskoen tratamendu bereizgarriak.
  - o Garbiketa eta aurreelaborazioko beste eragiketa batzuk: patata eta beste ortuari batzuk txikitzeke hainbat modu, torneaketa, apaindurak eta beste.
  - o Gordinak jaten diren ortuariak eta beste barazki batzuk desinfektatzea.
  - o Juka eta beste barazki ez hain tradizional batzuk prestatzea.
  - o Perretxikoak aurreelaboratzea.
- 5. Barazkiak eta perretxikoak kontserbatzea:**
  - o Ortuari freskoak eta perretxikoak hotzean kontserbatzea. Ontzi egokiak erabiltzea, eta haiek hotz-ganberetan jartzea. Temperatura egokia eta kontuan izan beharreke beste faktore batzuk.
  - o Barazkiak eta perretxikoak izoztea. Horrelako produktuak manipulatzeko.
  - o Produktu deshidratatuak, latako edo beirazko ontzietako kontserbak, eta bestelako barazki- eta perretxiko-kontserbak.
  - o Hutsean kontserbatzea.
  - o Ozpinez ontzea.

## 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.