

Elikagaiak elaboratzeko teknikaria

Konpetentzia orokorra:

Titulu honen konpetentzia orokorra da elikagaiak elaboratzea eta ontziratzea, produkzio eta kalitateko planen arabera, eta, horretarako, tresneriaren lehen mailako mantentzea egitea eta elikagaien higienaren eta segurtasunaren arloan, ingurumen-babesaren arloan eta laneko arriskuen prebentzioaren arloan indarrean dagoen legeria aplikatzea.

Heziketa-zikloaren helburu orokorrak:

1. Lehengaiak eta gai osagarriak identifikatzea eta hautatzea, eta horien hornidurarako ezaugarriak eta propietateak deskribatzea.
2. Lehengaiak eta gai osagarriak egiaztatzea eta sailkatzea, eta horiekin lotzen den dokumentazioa aztertzea, gai horiek biltegitzeko.
3. Tresneriaren kontrol-elementuak ezagutzea eta maneiatzea, eta prozesuaren aldagaiekin lotzea, tresneria erregulatzeko eta/edo programatzeko.
4. Egokitze, formulazio eta transformazioko eragiketak definitzea eta aplikatzea, eta elikagaien ezaugarriekin lotzea, betiere elikagaiak lortzeko.
5. Kontserbazio-tratamenduak identifikatzea eta aztertzea, eta tratamendu horien funtsak eta kontrol-parametroak deskribatzea.
6. Ontziratze, etiketatze eta enbalatzeko eragiketak egitea, eta elikagaien kontserbazioarekin, banaketarekin eta trazabilitatearekin lotzea.
7. Amaitutako produktuak antolatzea eta sailkatzea, eta, horretarako, kontserbazio- eskakizunak eta biltegitzeko espazio-beharrak aztertzea.
8. Produktuen kalitate-parametroak ezagutzea eta neurtzea, eta produktuaren eta prozesuaren eskakizunekin lotzea, produktuen kalitatea egiaztatzeko.
9. Tresneriaren eta instalazioen garbiketa- eta desinfekzio-teknikak identifikatzea eta aplikatzea, eta horien higiena bermatzeko aplikatutako produktuak eta teknikak ezagutzea.
10. Tresneria, makinak eta instalazioak mantentzeko teknikak deskribatzea eta aplikatzea, eta horiek prestatzeko eta mantentzeko eskakizunak justifikatzea.
11. Prozesuekin lotzen den dokumentazioa aztertzea, eta produkzio-jarduerarekin eta merkataritza-jarduerarekin lotzea.
12. Publizitate-teknikak identifikatzea eta hautatzea, eta produktuekiko eta enpresaren

ezaugarriekiko egokitzapena baloratzea, elaboratutako produktuak sustatzeko eta merkaturatzeko.

13. Elikagaien segurtasunari buruzko araudia deskribatzea, eta araudi hori aplikatzeko arrisku-faktoreak eta -egoerak identifikatzea.
14. Jarduerarekin lotzen diren ingurumen-alderdiak identifikatzea, eta hondakinak jasotzeko prozedura eta eragiketak ezagutzea, araudia aplikatzeko.
15. Lanbide-jarduerarekin lotzen diren arriskuak identifikatzea eta babes-neurriekin lotzea, laneko arriskuen prebentzio-planetan ezarritako arauak betetzeko.
16. Lan-taldeko kideetako bakoitzaren rola deskribatzea eta kasu bakoitzaren erantzukizuna identifikatzea, lan-taldea antolatzeko.
17. Ikasteko aukerak eta lan-munduarekin duen lotura identifikatzea eta baloratzea, lan-merkatuko eskaintzak eta eskaerak aztertuta, eguneratze eta berrikuntzako kulturari eusteko.
18. Negozio-aukerak antzematea, eta merkatuaren eskaerak identifikatu eta aztertzea, enpresa txiki bat sortu eta kudeatzeko.
19. Produkzio-prozesu bateko lan-jarduerak baloratzea eta prozesu orokorrean egiten duten ekarpena identifikatzea, lan-taldeetan parte hartzeko eta produkzio-helburuak lortzeko.
20. Baldintza sozialak eta lanekoak arautzen dituen lege-esparrua aztertu ondoren, gizarteko agente aktibo gisa dituen eskubideak eta betebeharrak zein diren jakitea, herritar demokratiko gisa parte hartzeko.
21. Inguruko errealitate sozioekonomikoak eskaintzen dituen aukerak identifikatzea, eta norberaren eta besteen arrakasta-aukerak aztertzea, bizitza osoan izpiritu ekintzailea mantentzeko.
22. Egoera kolektiboetan esku hartzeko moduak identifikatzea eta erabakiak hartzeko prozesua aztertzea, horietan gidari izateko.

Moduluak:

LANBIDE MODULUA		Ordu-esleipena	Kurtsoa
0141.	Elikagaien industriako lehengaiak	132	1.a
0142.	Lehengaiak egokitzeko eragiketak	198	1.a
0143.	Transformazio- eta kontserbazio-tratamenduak	297	1.a
0030.	Elikagaien industrietako biltegiko lanak eta kontrola	66	1.a
0031.	Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena	66	1.a
0145.	Elikagaien industriako prozesu teknologikoak	198	1.a
E100	Ingeles teknikoa	33	1.a
0146.	Elikagaien salmenta eta merkaturatzea	63	2.a
0147.	Laneko prestakuntza eta orientabidea	105	2.a
0144.	Elikagaiak prozesatzea	273	2.a
0116.	Mantentze elektromekanikoaren printzipioak	126	2.a
0148.	Enpresa eta ekimen sortzailea	63	2.a
0149.	Lantokiko prestakuntza	380	2.a
Zikloa guztira		2.000	

1. ELIKAGAIEN INDUSTRIAKO LEHENGAIK

- Animalia-jatorriko lehengaiak ezagutzen ditu, eta horien ezaugarriak deskribatzen ditu.
- Landare-jatorriko lehengaiak identifikatzen eta ezaugarritzen ditu.
- Elikagaien industrian erabiltzen diren gehigarriak eta gai laguntzaileak deskribatzen ditu, eta azken produktuan duten funtzioarekin lotzen ditu.
- Ura elikagaiak elaboratzeko prozesuetako efluente eta lehengai gisa ezaugarritzen du, eta uraren ezaugarriak ezagutzen ditu.
- Elikagaien nutrizio-konposizioa ezagutzen du, eta elikagaiak prozesatzean gertatzen diren aldaketa kimikoak deskribatzen ditu.

2. LEHENGAIK EGOKITZEKO ERAGIKETAK

- Lehengaiak hautatzen ditu eta, horretarako, elaboratu beharreko produktuaren ezaugarrien arabera aplikatutako teknikak eta prozedurak deskribatzen ditu.
- Lehengaiak garbitzen ditu, eta aplikatutako protokoloak eta prozedurak ezaugarritzen ditu.
- Lehengaiak egokitzen ditu, eta hautatutako eragiketak amaitutako produktuaren

ezaugarriekin lotzen ditu.

- Elikagaiak nahasten/konformatzen ditu, eta, horretarako, horien konposizioa eta aplikatutako eragiketak justifikatzen ditu.

3. TRANSFORMAZIO ETA KONTSERBAZIO TRATAMENDUAK

- Formulaturako produktuak transformatzen ditu, eta aplikatutako prozedurak eta teknikak deskribatzen ditu.
- Kontserbazioko tratamendu termikoak aplikatzen ditu, eta horien funtsak eta prozesuko tresneria aztertzen du.
- Elikagaien ur-edukia murrizten du, eta azken produktuaren ezaugarri organoleptikoekin eta kontserbazio-ahalmenarekin lotzen du.
- Beste tratamendu batzuen bitartez kontserbatzen ditu elikagaiak, eta tratamendu horien funtsak eta jardun-mekanismoak ezagutzen ditu.
- Elaboratutako produktuak ontziratzen ditu, eta hautatutako materiala eta teknika justifikatzen du.
- Ontziratutako elikagaiak enbalatzen ditu, eta erabilitako teknika elikagaiaren integritatearekin eta garraio motarekin lotzen du.

4. ELIKAGAIK PROZESATZEA

- Elaborazio prozesua prestatzen du, eta, horretarako, tresneriaren, zerbitzu osagarrien, lehengaien eta elaborazio-eragiketen aukeraketa justifikatzen du.
- Elikagaiak elaboratzen ditu, eta elaborazio horrekin lotzen diren prozedurak eta teknikak deskribatzen ditu.
- Elaboratutako elikagaia ontziratze eta enbalatzeko teknika aplikatzen du, eta hautatutako materiala eta prozedura justifikatzen du.
- Elaborazio-eragiketak kontrolatzen ditu, eta prozesuaren aldagaiak azken produktuaren ezaugarriekin erlazionatzen ditu.
- Produktua kontrolatzen du, eta kalitatea egiaztatze teknika deskribatzen eta aplikatzen du.

5. MANTENTZE ELEKTROMEKANIKOARENPRINTZIPIOAK

- Tresnerien, makinien eta instalazioen elementu mekanikoak identifikatzen ditu, eta egiten duten funtzioa eta osotasunean duten eragina deskribatzen du.
- Instalazio pneumatikoek esku hartzen duten elementuak ezagutzen ditu, eta egiten duten funtzioa eta instalazioaren osotasunean duten eragina aztertzen du.
- Instalazio hidraulikoetako elementuak ezagutzen ditu, eta betetzen duten funtzioa deskribatzen du.
- Instalazio elektrikoetako elementuak identifikatzen ditu, eta instalazioaren osotasunean betetzen duten xedea deskribatzen du.
- Sektoreko industria-tresneriaren akoplamenduan esku hartzen duten eraikuntza-elementuak eta makina elektrikoak identifikatzen ditu, eta horien funtzionamendua eta aplikazioak deskribatzen ditu.
- Lehen mailako mantentzea aplikatzen du, eta erabilitako prozedurak eta inplikaturako tresneria eta instalazioak lotzen ditu.

6. ELIKAGAIEN INDUSTRIAKO PROZESU TEKNOLOGIKOAK

- Landare-produktuak fabrikatzeko prozesuak deskribatzen ditu, eta prozesuko eragiketak eta horien sekuentziazioa lortu nahi den produktuaren ezaugarriekin lotzen ditu.
- Haragi-produktuak fabrikatzeko prozesuak ezagutzen ditu, eta prozesuko eragiketak lortu nahi den produktuaren ezaugarriekin lotzen ditu.
- Arrantzaren eta akuikulturaren ondoriozko produktuen fabrikazio-prozesuak identifikatzen ditu, eta lortu nahi den produktuaren ezaugarriak prozesu-eragiketekin lotzen ditu.
- Esnekiak fabrikatzeko prozesuak ezagutzen ditu, eta prozesatze-eragiketak lortu nahi den produktuaren ezaugarriekin lotzen ditu.
- Produktuaren oinarriko kontrolak deskribatzen ditu eta haren funtsak ezagutzen ditu.

7. ELIKAGAIEN SALMENTA ETA MERKATURATZEA

- Elikagai elaboratuen prezioak ezartzen ditu, eta, horretarako, kostuak eta etekinak aztertzen ditu.
- Salmenta-teknikak aplikatzen ditu eta merkaturatzeko bideekin lotzen ditu.
- Salmenta-eragiketa egiten du, eta esku hartzen duten faseak eta aldagaiak justifikatzen ditu.
- Bezeroari arreta eskaintzen dio, eta erabilitako komunikazio-teknikak deskribatzen ditu.
- Kexak eta erreklamazioak ebazten ditu eta bezeroen gogobetetasunean dituen inplikazioak baloratzen ditu.

8. ELIKAGAIEN INDUSTRIETAKO BILTEGIKO LANAK ETA KONTROLA

- Biltegia eta produkzio-lerroa hornitzen du, premiak eta izakinak identifikatuz.
- Lehengaiak eta gai osagarriak jasotzen ditu, eta horiekin lotzen den dokumentazioa eta garraio-eskakizunak deskribatzen ditu.
- Merkantziak biltegitratzen ditu, eta ezaugarrien arabera hautatzen ditu teknikak eta prozedurak.
- Produktuak bidaltzen ditu, eta garraio- eta kontserbazio-baldintzak justifikatzen ditu.
- Aplikazio informatikoak maneiatzen ditu, eta biltegia kontrolatzeko erabilgarritasunaren arabera baloratzen ditu.

9. ELIKAGAIK MANIPULATZEKO SEGURTASUNA ETA HIGIENEA

- Lanabesak, tresneria eta instalazioak garbitu eta desinfektatzen ditu eta horrek produktuen higie- eta osasun-kalitatean duen eragina baloratzen du.
- Higie-jardunbide egokiak mantentzen ditu eta higie-ohitura txarrekin lotutako arriskuak ebaluatzen ditu.
- Elikagaiak manipulatzeko jardunbide egokiak aplikatzen ditu, eta horiek produktuen higie- eta osasun-kalitatearekin erlazionatzen ditu.
- Arriskuen eta Kontrol Puntu Kritikoaren Analisia (HACCP - AKPKA) oinarritutako autokontrol- sistemak eta trazagarritasuna kontrolatzekoak aplikatzen ditu, eta horrekin lotutako printzipioak justifikatzen ditu.
- Baliabideak eraginkortasunez erabiltzen ditu eta horrekin lotutako ingurumen-onurak ebaluatzen ditu.
- Hondakinak gaika biltzen ditu, eta horien osasun- eta ingurumen-maila ezagutzen du.

10. INGELES TEKNIKOA

- Hizkuntza estandarrean igorritako ahozko diskurtsoetan bildutako informazio profesionala eta egunerokoa ezagutzen du, mezuaren eduki globala aztertu eta dagozkion hizkuntza-baliabideekin erlazionatzen du.
- Idatzizko testu errazetan bildutako informazio profesionala interpretatzen du, edukiak modu ulerkorrean aztertuta
- Ahozko mezu garbi eta egituratuak igortzen ditu, eta agente aktibo bezala parte hartzen du elkarrizketa profesionaletan.
- Testu sinpleak lantzea eta gramatika-arauak testuen helburuarekin lotzea.
- Komunikazio-egoeretan jarrera eta portaera profesionalak aplikatzen ditu, eta atzerriko hizkuntzaren herrialdeko harreman tipiko bereizgarriak deskribatzen ditu.

11. LANEKO PRESTAKUNTZA ETA ORIENTABIDEA

- Lan-munduratzeko eta bizitza osoan ikasteko hautabideak identifikatu ondoren, lan-aukerak hautatzen ditu.
- Talde-laneko estrategiak aplikatzen ditu, eta erakundearen helburuak lortzeko duten eraginkortasuna baloratzen du.
- Lan-harremanen ondoriozko eskubideak baliatu eta betebeharrak betetzen ditu, eta lan-kontratuetan horiek onartzen ditu.
- Estalitako kontingentzien aurrean, Gizarte Segurantzako sistemaren babes-ekintza zehazten du eta prestazio mota guztiak identifikatzen ditu.
- Bere jardueraren ondoriozko arriskuak ebaluatzen ditu, lan-inguruneko lan-baldintzak eta arrisku-faktoreak aztertuta.
- Enpresa txiki batean, arriskuen prebentziorako plana egiten laguntzen du, inplikaturako agente guztien erantzukizunak identifikatuta.
- Prebentzio- eta babes-neurriak aplikatzen ditu, eta tituluari lotutako lan-inguruneko arrisku-egoerak aztertzen ditu.

12. ENPRESA ETA EKIMEN SORTZAILEA

- Ekimen sortzaileari lotutako gaitasunak ezagutu eta aintzat hartzen ditu, eta lanpostuen eta enpresa-jardueren ondoriozko eskakizunak aztertzen ditu.
- Enpresa txiki bat sortzeko aukera zehazten du, enpresa-ideia aukeratzen du eta haren bideragarritasuna oinarritzen duen merkatu-azterketa egiten du, jardun-ingurunearen gaineko eragina baloratuta eta balio etikoak gaineratuta.
- Enpresa-plan bat egiteko eta, ondoren, hura abiarazi eta eratzeko jarduerak egiten ditu. Dagozkion forma juridikoa hautatzen du eta, horren arabera, legezko betebeharrak identifikatzen ditu.
- ETE baten oinarritzko kudeaketa administratibo eta finantzarioko jarduerak egiten ditu: kontabilitate- eta zerga-betebehar nagusiak egiten ditu, eta dokumentazioa betetzen du.

13. LANTOKIKO PRESTAKUNTZA

- Elikadura-enpresaren egitura eta antolamendua identifikatzen ditu, eta horiek eskaintzen dituzten produktu eta zerbitzuen produkzioarekin eta merkaturatzearekin erlazioan zentzitu.
- Lanbide-jarduera garatzean ohitura etikoak eta lanekoak aplikatzen ditu, lanpostuaren eta enpresan ezarritako prozeduren arabera.
- Lehengaiak eta gai osagarriak hartzen eta biltegitratzen ditu, ezarritako prozeduren eta argibideen arabera, eta, horretarako, oinarrizko kontrolak egiten ditu eta lortutako emaitzak interpretatzen ditu.
- Tresneria eta zerbitzu osagarriak prestatzen ditu, eta, horretarako gailuak eta osagarriak muntatu eta doitzen ditu, ezarritako prozeduren arabera, eta laneko arriskuen prebentzioari eta ingurumen-babesari buruzko araudia aplikatzen du.
- Fabrikaziorako zehaztapenen arabera egiten ditu produktuak elaboratzeko eragiketak, beti ere elikagaien segurtasunari, laneko arriskuen prebentzioari eta ingurumen-babesari buruzko arauak aplikatuta.
- Produktuak ontziratzeke, etiketatzeke, enbalatzeke, biltegitratzeke eta bidaltzeke eragiketak egiten ditu, enpresak ezarritako argibideei jarraituz.