

PRESTAKUNTZA-ATALAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-ATALA	PASTELGINTZA-POSTREGINTZAKO ORE ETA PASTEN ELABORAZIOA (zeharkakoa)	Iraupena	80
		Espezifikoa	
Kodea	UF1052		
Lanbide-arloa	OSTALARITZA ETA TURISMOA		
Lanbide-eremua	Jatetxe-arloa		
Profesionaltasun-ziurtagiria	Postregintza	Maila	2
Prestakuntza-modulua	Pastelgintzarako eta postregintzarako oinarrizko elaborazioak (zeharkakoa)	Iraupena	120
Modulua osatzen duten gainerako prestakuntza-atalak	Pastelgintza-postregintzako elaborazio osagarriak (zeharkakoa)	Iraupena	40

A atala: **GAITASUN-ERREFERENTEA**

Prestakuntza-atal hau bat dator UC0306_2: PASTELGINTZA-POSTREGINTZARAKO HAINBAT APLIKAZIOTARAKO OINARRIZKO PRODUKTUAK, OREAK ETA PASTAK ELABORATZEKO ERAGIKETAK EGITEA ETA/EDO KONTROLATZEA gaitasun-ataleko LB1, LB2, LB3 eta LB5 lanbide-burutzapenekin, pastelgintzako eta postregintzako ore eta pasten elaborazioari dagokionez.

B atala: **AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA**

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

A1: Jeneroaren barne-hornikuntzako prozesua antolatzea, ezarritako ekoizpen-planen arabera.

E11.1 Genero-beharrak kalkulatzeko ekoizpen-plan jakinei aurre egiteko, eta kalitate-mailak zehaztea.

E11.2 Dagokien sailletarako jeneroaren barne-hornikuntzarako behar den dokumentazioa formalizatzea.

E11.3 Jenero-hornikuntza araudi higieniko-sanitarioaren arabera eta aurrez ezarritako ordenan eta denboran egitea.

E11.4 Manipulazio-eragiketarako eta barne-garraioko eragiketarako baliabide egokiak erabiltzea, produktuak ez hondatzeko eta laneko eta segurtasuneko kondizioak ez aldatzeko.

E11.5 Gero pastelgintzako eta postregintzako elaborazioetan erabili ahal izateko jeneroak behar dituen leheneratze eta/edo egokitze-eragiketak egitea.

E11.6 Jeneroa eta oinarrizko elaborazioak jartzeko lekua identifikatzea, kontuan izanik haiei esleitutako helburua, jasotako jarraibideak eta araudi higieniko-sanitarioa.

E11.7 Higiene eta segurtasun pertsonaleko neurriak identifikatzea eta aplikatzea lehengaien barne-hornikuntzako, leheneratzeko eta egokitzeko prozesuetan.

A2: Pastelgintzako eta postregintzako produktuak egiteko beharrezkoak diren aplikazio anitzeko oinarrizko oreak eta pastak prestatzeko prozesuak zehaztea.

E12.1 Pastelgintzako eta postregintzako produktu nagusiak ezagutzea, eta erregelamendu tekniko-sanitarioaren arabera sailkatzea.

E12.2 Pastelgintzako eta postregintzako oinarrizko ore eta pasten ezaugarri orokorrak identifikatzea, eta oinarrizko ore edo pasta mota bakoitzeko produktu esanguratsuenekin erlazionatzea.

E12.3 Oinarrizko formulak deskribatzea, osagai bakoitzaren funtzioa identifikatuz, eta elaboratu beharreko produktu eta kantitateetara egokitzea.

E12.4 Prozesua gauzatzeari buruzko dokumentazio teknikoa (fluxu-diagrama eta elaborazio-fitxak) eta prozedura- eta kalitate-eskuliburuak interpretatzea.

E12.5 Elaborazio-prozesuko etapa bakoitzaren helburua, izan beharreko kondizioak, kontrolatu beharreko parametroak eta behar diren ekipoak adieraztea.

E12.6 Kolektibo berezientzako (zeliakoak, diabetikoak, hipertentsiboak, fenilzetonurikoak, laktosarekiko edo arrautzarekiko intolerantzia dutenak eta beste batzuk) oren formulako eta prozesuko desberdintasunak aztertzea eta justifikatzea.

E12.7 Pastelgintzako eta pastelgintzako oinarrizko teknikak aipatzea eta deskribatzea.

E12.8 Elaborazioen azken emaitzak baloratzea, eta akatsak, haien kausak eta neurri zuzentzaileak identifikatzea.

E12.9 Pastelgintzako eta postregintzako produktuak elaboratzeko hainbat egoeratan:

- Pastelgintzako eta postregintzako eskaintza edo lan-plan jakin batzuetarako behar diren aplikazio anitzetako oinarrizko elaborazioak identifikatzea.
- Lehengai-beharrak kalkulatzeko egin beharreko produktuaren eta kantitatearen arabera.
- Behar duten lehengaiak egokitzea.
- Egin beharreko elaborazioarako behar diren ekipoak eta tresnak aukeratzea.
- Ekoizpen-prozesurako parametro egokiak ezartzea (irabiatze- edo oratze-abiadura, labearen tenperatura, denbora eta beste batzuk).

- Elaboratutako produktuaren kalitate-estandarrean desbideratzeak hautemanez gero, hartu beharreko neurri zuzentzaileak zehaztea.
- Higiene eta segurtasun pertsonaleko neurri espezifikoak aplikatzea produktuak manipulatzeko eta ekipoak maneiatzeko.

A3: Jenero gordina, erdielaboratua eta pastelgintzako eta postregintzako oinarrizko elaborazioak kontserbatzeko eta leheneratzeko metodo egokiak identifikatzea eta aplikatzea eta ekipo egokiak erabiltzea.

EI3.1 Lehengaiak, aurreelaborazioak eta oinarrizko elaborazioak biltegitzeko, kontserbatzeko eta leheneratzeko leku, metodo eta ekipo egokiak justifikatzea, kontuan izanik esleitutako helburua, izaeragatik dituzten ezaugarriak eta araudi higieniko-sanitarioa.

EI3.2 Produktu gordinek, erdielaboratuek eta oinarrizko elaborazioek behar dituzten eragiketa osagarrien ezaugarriak zehaztea, hautatutako metodoaren edo ekipoen arabera, jasotako jarraibideen arabera eta esleitutako xedearen edo kontsumoaren arabera.

EI3.3 Ekoizpen-prozesuaren etapak eta etorkizunean kontsumitzeko edo geroko elaborazio batean erabiltzeko kontserbazio-tratamendu bat jaso dezaketen produktuak bereiztea.

EI3.4 Hotza elaborazioetan aplikatzeak zer arazo nagusi dituen ezagutzea, eta azken produktuan hautemandako anomaliak edo desberdintasunekin erlazionatzea.

EI3.5 Hotz industrialia pastelgintzan eta postregintzan aplikatzeko prozesuetako higiene- eta segurtasun-neurriak identifikatzea.

Edukiak

1. Pastelgintzako eta postregintzako elaborazioen aurretiazko eragiketak egitea.

- Jenero-beharrak hautematea eta kalkulatzeko egin beharreko elaborazioen arabera.
- Barne-hornikuntza: dokumentazioa formalizatzea eta eragiketak egitea.
- Inputak kontrolatzeko eta prebenitzeko jarduerak, eta emaitza akastunak saihesteko prozesuak.
- Pastelgintzako eta postregintzako lehengaiak leheneratzea eta/edo egokitzea.
- Horretarako ekipoak identifikatzea eta maneiatzea eta haien kontrol-parametroak.

2. Pastelgintzako eta postregintzako oinarrizko eragiketak eta teknikak.

- Pastelgintzarekin eta postregintzarekin erlazionatutako hiztegi teknikoak.
- Oinarrizko eragiketak: pisatzea, bolumenak neurtzea, irabiatzea, nahastea, oratzea, gehitzea, bahetzea, egostea eta frijitzea.
 - Deskribapena, ezaugarriak, tipologia, metodoak eta ohiko aplikazioak.
 - Gauzatze-prozedurak, kontrolatu beharreko parametroak, saiakuntza praktikoak, emaitzen kontrola eta balorazioa.
- Oinarrizko teknikak: Moldeak eta latak janztea eta prestatzea, piezak pintatzea, txokolatea epeltzea, arrabola, espatula, pastelgintzako mahuka eta kukurutxoak maneiatzea.
 - Deskribapena, ezaugarriak, tipologia, metodoak eta ohiko aplikazioak.
 - Gauzatze-prozedurak, kontrolatu beharreko parametroak, saiakuntza praktikoak, emaitzen kontrola eta balorazioa.

3. Pastelgintzako eta postregintzako oreka eta pastak egitea.

- Oreka-motak ezaugarri bereizgarriak.
- Oreka-mota nagusiak.
 - Hostoreak. Elaborazio nagusiak: milorriak, palmerak, volovanak, kañak, ferrak eta beste batzuk.
 - Oreka azukredunak. Elaborazio nagusiak: katu-mihiak, tulipak, mahukaz egindako pasta kizkurtuak eta leunak, pasta ebakiak, briseé pasta gazia (quiche Lorraine) eta gozoa, sablée oreka, teilak eta beste batzuk.
 - Oreka galdarratzatuak. Elaborazio nagusiak: petisusak, kauserak eta txurroak.
 - Oreka irabiatuak. Elaborazio nagusiak: madalenak, sobaoak, mantekatatuak, moldeko bizkotxoak, plantxako bizkotxoak, trinkoa, paperekoa eta beste batzuk.
 - Postregintzako oreka eta beste elaborazio batzuk. Elaborazio nagusiak: Merengeak, aingeru-torradak, flanak, gorringoak. Erdihotzak: bavaroisak, mousseak, charlotteak, parfaita, krema kataluniarra eta beste batzuk.
- Pastelgintzako eta postregintzako oreka- eta pasta-motak elaborazio-prozesuen oinarriak.
- Formulazioak.
- Elaborazio-prozesuen kontrol-parametroak.
- Anomalia nagusiak, kausak eta zuzenketak.

4. Kolektibo berezientzako (diabetikoak, zeliakoak, laktosarekiko edo arrautzarekiko intolerantzia dutenak eta beste batzuk) pastelgintzako eta postregintzako elaborazioak.

- Elikagai-alerjia eta -intolerantzia nagusiak identifikatzea.
- Kolektibo berezi horietako produktuak elaboratzeko fitxa teknikoak eta formulazioak.
- Produktu horiek lortzeko erabiltzen diren puntu nagusiak eta aldaketa teknologiko eta lehengaien aldaketa nagusiak.
- Anomalia nagusiak, kausak eta zuzenketak.

5. Pastelgintzako eta postregintzako oreka eta pasten elaborazioan hotz-teknikak aplikatzea.

- Elaborazio-formulak eta -prozesuak egokitzea.
- Pastelgintza- eta postregintza-produktuak izoztea eta desioztea.
- Pastelgintzako produktuak hoztea.
- Ekipamendu espezifikoak: osaera eta erregulazioa.

- Ohiko anomaliak, arrazoiak eta egin daitezkeen zuzenketak.

C atala: **ESKAKIZUNAK ETA BALDINTZAK**

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: Postregintza.