

PRESTAKUNTZA-ATALAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-ATALA	PASTELGINTZA-POSTREGINTZAKO ELABORAZIO OSAGARRIAK (zeharkakoa)	Iraupena	40
		Espezifikoa	
Kodea	UF1053		
Lanbide-arloa	OSTALARITZA ETA TURISMOA		
Lanbide-eremua	Jatetxe-arloa		
Profesionaltasun-ziurtagiria	Postregintza	Maila	2
Prestakuntza-modulua	Pastelgintzarako eta postregintzarako oinarritzko elaborazioak (zeharkakoa)	Iraupena	120
Modulua osatzen duten gainerako prestakuntza-atalak	Pastelgintza-postregintzako ore eta pasten elaborazioa (zeharkakoa)	Iraupena	80

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 LB4 eta LB5 lanbide-burutzapenekin, pastelgintzako eta postregintzako elaborazio osagarriei dagokienez.

B atala: **AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA**

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

A1: Pastelgintzako eta postregintzako elaborazio osagarriak prestatzeko prozesuak egitea, zuzeneko kontsumorako edo platerak eta produktuak osatzeko balioko dutenak.

E1.1 Krema-, estaldura-, xarabe-, ziropa-, marmelada-, gelatina-motak, betegarri gozoz eta gazien motak eta pastelgintzan eta postregintzan erabil daitezkeen beste produktu batzuen motak sailkatzea, eta elaboratu beharreko produktuekin erlazionatzea.

E1.2 Krema-, bainu-, betegarri-, xarabe-, ziropa- eta marmelada-mota bakoitzerako eta beste produktu batzuetarako behar diren osagaiak zehaztea.

E1.3 Oinarritzko formulak interpretatzea, osagai bakoitzaren funtzioa identifikatuz, eta elaboratu beharreko produktu eta kantitateetara egokitzea.

E1.4 Pastelgintzako eta postregintzako eskaintza edo lan-plan jakin batzuetarako behar diren aplikazio anitzetako elaborazio osagarriak identifikatzea.

E1.5 Pastelgintzako eta postregintza produktuen ekoizpen-prozesuko eragiketen segida deskribatzea (fluxu-diagrama), eta haietako bakoitzaren helburuak eta xedeak adieraztea.

E1.6 Kolektibo berezientzako (zeliakoak, diabetikoak, hipertentsiboak, fenilzetonurikoak, laktosarekiko edo arrautzarekiko intolerantzia dutenak eta beste batzuk) elaborazio osagarrien formulako eta prozesuko desberdintasunak aztertzea eta justifikatzea.

E1.7 Behar diren ekipoak elaborazioekin erlazionatzea, eta makina edo ekipo bakoitzerako egokiak diren lan-kondizioak erregulatzea edo programatzea.

E1.8 Elaborazio osagarriei lotutako ezaugarriak edo kalitate-parametroak identifikatzea (tenperatura optimoa, jariakortasuna, harrotzea edo trinkotasuna eta beste batzuk).

E1.9 Lortutako elaborazioen ezaugarri fisiko eta organoleptikoen desbideratzeak ezagutzea, kausak identifikatzea eta zuzenketak proposatzea.

E1.10 Pastelgintzako eta postregintzako produktu osagarriak elaboratzeko hainbat egoeratan:

- Lehengai-beharrak kalkulatzeko egin beharreko produktuaren eta kantitatearen arabera.
- Hala behar duten lehengaiak egokitzea (hoztea, heltzea, zaporea ematea eta beste batzuk).
- Egin beharreko elaboraziorako behar diren ekipoak eta tresnak aukeratzea.
- Ekoizpen-prozesurako parametro egokiak ezartzea (osagaiak gehitzeko eta nahasteko ordena, irabiatze- edo oratze-denbora eta abiadura, labearen tenperatura eta labearen egoteko denbora, etab.).
- Egindako elaborazio bakoitzaren tenperaturaren, jariakortasunaren, egosketaren, harrotzearen edo sendotasunaren puntu optimoa zehaztea.
- Elaboratutako produktuaren kalitate-estandarrean desbideratzeak hautemanaz gero, hartu beharreko neurri zuzentzaileak zehaztea.
- Higiene eta segurtasun pertsonaleko neurri espezifikoak aplikatzea produktuak manipulatzeko eta ekipoak maneiatzeko.

A2: Pastelgintzako eta postregintzako elaborazioetarako produktu osagarriak kontserbatzeko eta leheneratzeko metodo egokiak identifikatzea eta aplikatzea eta ekipo egokiak erabiltzea.

E1.1 Lehengaiak eta elaborazio osagarriak biltegiratzeko, kontserbatzeko eta leheneratzeko leku, metodo eta ekipo egokiak justifikatzea, kontuan izanik esleitutako helburua, izaeragatik dituzten ezaugarriak eta araudi higieniko-sanitarioa.

EI2.2 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.

EI2.3 Ekoizpen-prozesuaren etapak eta etorkizunean kontsumitzeko edo geroko elaborazio batean erabiltzeko kontserbazio-tratamendu bat jaso dezaketen produktuak zehaztea.

EI2.4 Hotza elaborazioetan aplikatzeak zer arazo nagusi dituen ezagutzea, eta azken produktuan hautemandako anomaliak edo desberdintasunekin erlazionatzea.

EI2.5 Hotz industrialak pastelgintzan eta postregintzan aplikatzeko prozesuen higiene- eta segurtasun-neurriak identifikatzea.

Edukiak

1. Pastelgintzako eta postregintzako elaborazio osagarrien aurretiazko eragiketak.

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

2. Kremen edo betegarri gozoen elaborazioa.

- Krema-mota nagusiak:
 - Arrautza duten kremak: pastel-krema, labekatzeko pastel-krema, goringoa, gurinezkoa eta beste batzuk.
 - Krema irabiatuak: almendra-krema, muselina-krema, moka-krema, truka-krema, esnegain harrotua eta beste batzuk.
 - Krema arinak: chantillya, fondanta eta beste batzuk.
- Elaborazio bakoitzeko osagaiak identifikatzea.
- Elaborazioen formulazioa.
- Eragiketa-sekuentzia.
- Harrotze-, irabiatze- eta sendotasun-puntua eta krema bakoitzaren ezaugarriak zehaztea.
- Anomalia eta akats ohikoenak aztertzea. Egin daitezkeen zuzenketak.
- Kontserbazioa eta higiene-arauak.
- Krema-mota bakoitzerako egokiak diren azken produktuak identifikatzea.

3. Betegarri gazien elaborazioa.

- Motak: oinarri-krema betegarri gazientzat, bexamel-krema eta bestelakoak.
- Elaborazio bakoitzari dagozkion osagaiak identifikatzea.
- Elaborazio bakoitzaren formulazioa.
- Eragiketa-sekuentzia.
- Harrotze-, irabiatze- eta sendotasun-puntua eta elaborazio bakoitzaren ezaugarriak zehaztea.
- Anomalia eta akats ohikoenak aztertzea. Egin daitezkeen zuzenketak.
- Kontserbazioa eta higiene-arauak.
- Krema-mota bakoitzerako egokiak diren produktuak identifikatzea.
- Pastelgintzako estalduren elaborazioa:
 - Motak: glasatuak, almendra-orezkoak, txokolate-kremazkoak, fruta-distirak eta beste batzuk.
 - Elaborazio bakoitzeko osagaiak identifikatzea.
 - Elaborazioen formulazioa.
 - Eragiketa-sekuentzia.
 - Harrotze-, irabiatze- eta sendotasun-puntua eta elaborazio bakoitzaren ezaugarriak zehaztea.
 - Anomalia eta akats ohikoenak aztertzea. Egin daitezkeen zuzenketak.
 - Kontserbazioa eta higiene-arauak.
 - Krema-mota bakoitzerako egokiak diren produktuak identifikatzea.
- Kolektibo berezientzako (diabetikoak, zeliakoak, laktosarekiko edo arrautzarekiko intolerantzia dutenak eta beste batzuk) pastelgintzako eta postregintzako elaborazio osagarriak:
 - Elikagai-alergia eta -intolerantzia nagusiak identifikatzea.
 - Kolektibo berezi horientzako produktuak elaboratzeko fitxa teknikoak eta formulazioa.
 - Produktu horiek lortzeko erabiltzen diren puntu nagusiak eta aldaketa teknologiko eta lehengaien aldaketa nagusiak.
 - Anomalia nagusiak, kausak eta zuzenketak.

4. Pastelgintzako eta postregintzako elaborazio osagarrietan hotz-teknikak aplikatzea.

- Elaborazio-formulak eta -prozesuak egokitzea.
- Pastelgintzako eta postregintzako produktu osagarriak izoztea eta desizoztea.
- Pastelgintzako produktu osagarriak 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.