

PRESTAKUNTZA-ATALAREN IDENTIFIKAZIO-DATUAK

PRESTAKUNTZA-ATALA	ARRAIEKIN, KRUSTAZEOEKIN ETA MOLUSKUEKIN EGITEN DIREN OINARRIZKO ELABORAZIOAK ETA OINARRIZKO PLATERAK	Iraupena	60
		Berariazkoa	
Kodea	UF0067		
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 oinarritzko elaborazioak eta oinarritzko platerak	Iraupena	70
	Haragiekin, hegaztiekin eta ehizakiekin egiten diren oinarritzko elaborazioak eta oinarritzko platerak		70
	Postregintzako oinarritzko elaborazioak eta oinarritzko postreak		40

A atala: **GAITASUN-ERREFERENTEA**

Prestakuntza-atal hau bat dator UC0261_2 gaitasun-ataleko LB1 eta LB2 lanbide-burutzapenekin, arrainei, krustazeoei eta moluskuei dagokienez.

B atala: **AHALMENEN ETA EDUKIEN ZEHAZTAPENA**

Ahalmenak eta ebaluazio-irizpideak

- A1: Arrainein, krustazeoekin eta moluskuekin platerak elaboratzeko egokiak diren aplikazio anitzeko oinarritzko elaborazioak gauzatzeko eta kontserbatzeko prozesua aztertzea, prestatzea eta egitea.
- E11.1 Sukaldaritzako oinarritzko elaborazioak deskribatzea, eta haien aplikaziorik ohikoenen edo egiteko prozesuen arabera sailkatzea.
- E11.2 Eskaintza gastronomiko edo lan-plan jakin batzuetatik eratorritako oinarritzko elaborazioen beharrak identifikatzea, eta haiek egiteko behar den lehengaien barne-hornikuntza hautematea.
- E11.3 Aplikazio anitzeko oinarritzko elaborazioak egiteko behar diren tresnak, erremintak eta ekipoak hautatzea.
- E11.4 Oinarritzko elaborazioak manipulazio ezin hobearekin, ezarritako ordenan eta denboran, eta ekipoak erabilera-arauen eta jasotako argibideen arabera erabiliz lortzeko egin beharreko eragiketak egitea.
- E11.5 Eragiketa bakoitzean lortutako emaitzen arabera, neurri zuzentzaileak proposatzea, lortu nahi diren kalitate-mailak lortzeko.
- E11.6 Lortutako produktuak kontserbatzeko metodoak eta tokiak justifikatzea, esleitutako kontsumoa edo norakoa, ezaugarriak eta araudi higieniko-sanitarioa aintzat hartuz.
- E11.7 Instalazioak eta ekipoak mantentzeko eta zaintzeko konpromisoa hartzea, eta prozesuan erabilitako lehengaiei ahalik eta etekinik handiena ateratzea, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz.
- E11.8 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzea prozesu osoan.
- A2: Arrainak, krustazeoak eta moluskuak kozinatzeko eta, dagokienean, kontserbatzeko oinarritzko teknikak aztertzea, prestatzea eta aplikatzea, oinarritzko platerak eta sukaldaritza-elaborazioak lortzeko.
- E12.1 Sukaldaritza-teknikak deskribatzea, hauek adieraziz: aplikazio-faseak eta prozesuak; prozedurak eta jarduteko moduak; erabili behar diren oinarritzko tresnak; lortzen diren emaitzak.
- E12.2 Beharrezko teknikak aplikatzeko tresna, erreminta eta ekipoak hautatzea.
- E12.3 Jeneroa dagokion sukaldaritza-teknika aplikatu ahal izateko moduan, lekuan eta kantitatean banatzea.
- E12.4 Oinarritzko elaborazioak lortzeko sukaldaritza-teknikak gauzatzeko, oinarritzko errezei edo ordezkotako prozedurei jarraituz, ezarritako ordenan eta denboran, eta araudi higieniko-sanitarioaren arabera.
- E12.5 Sukaldaritza-teknikak erabiltzean neurri zuzentzaileak proposatzea, prozesuaren fase bakoitzean lortutako emaitzen arabera, aurrez ezarritako kalitate-mailak lortzeko.
- E12.6 Biltegitratze- edo kontserbazio-leku eta -metodo egokienak justifikatzea, kontuan izanik oinarritzko sukaldaritza-elaborazioei esleitutako helburua edo kontsumoa, izaeratik dituzten ezaugarriak eta araudi higieniko-sanitarioa eta segurtasunekoak.
- E12.7 Instalazioak eta ekipoak mantentzeko eta zaintzeko konpromisoa hartzea, eta prozesuan erabilitako lehengaiei ahalik eta etekinik handiena ateratzea, beharrezkoak ez diren kostuak eta higadurak saihestuz.
- E12.8 Kalitatearen hobekuntzan parte hartzea prozesu osoan.
- A3: Arrainak, krustazeoak eta moluskuak oinarri dituzten sukaldaritza-elaborazioek gero kontsumitzeko behar duten leheneratze-prozesua aztertzea, prest jartzea eta egitea.
- E13.1 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 hobeetan dagoen produktu bat lortzeko.

A4: Arrain, krustazeo eta moluskuen sukaldaritze-elaborazioei akabera emateko eragiketak aztertzea eta egitea, haien definizioa, egoera eta zerbitzu-mota aintzat hartuta, merkaturatzea ezin hobeia 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. Arrainen, krustazeoen eta moluskuen aurreelaborazioan erabiltzen diren sukaldaritzako oinarritzko ekipoak eta makinak:

- Ezaugarrien, funtzioen eta aplikazioen araberako sailkapena eta deskribapena.
- Kokapena eta banaketa.
- Teknika, prozedura, jarduteko modu eta kontrol bereizgarrien aplikazioa.
- Azken belaunaldiko sukaldeko tresnak, ontziak eta makinak.

2. Arrain, krustazeo eta moluskuekin oinarritzko elaborazioak eta platerak egiteko erabiltzen diren makinak, ontziak, tresnak eta erremintak.

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

3. Arrain, krustazeo eta moluskuekin egiten diren oinarritzko saldak, oinarriak eta oinarritzko prestakinak.

- Arrainekin egiten diren oinarritzko salden konposizioa eta elaborazioa. Elaborazioan kontuan izan beharreko faktoreak. Erabilera.
- Arrain, krustazeo eta moluskuentzako elaboratzen diren oinarritzko beste prestakin batzuk eta haien erabilera (coulisak, saltsa, gurin konposatuak, betegarriak eta abar).
- Arrain, krustazeo eta moluskuekin egiten diren oinarritzko salda, eta oinarri industrialak.
- Itsas algak eta haien erabilera.
- Oinarritzko saldak, zopak, saltsak, gurin konposatuak eta oinarritzko beste prestakin batzuk lortzeko gauzatze- eta kontrol-teknikak aplikatzea.

4. Arraina, krustazeoak eta moluskuak kozinatzeko teknikak.

- Kozinatzeko teknika nagusiak.
 - Labean, parrillan edo plantxan erretzea.
 - Oliotan frijitzea.
 - Oliotan eta gurinetan salteatzea.
 - Lurrinetan irakitea eta egostea.
 - *Court bouillon*ak.
 - Txingarretan erretzea.
 - Papillote eran egitea.
- Espezie bakoitza kozinatzeko teknikak aplikatzea.

5. Arraiekin, krustazeoekin eta moluskuekin egindako oinarritzko platerak.

- Oinarritzko plater bero eta hotz hedatuak.
- Arrain, krustazeo eta moluskuen plateri laguntzeko saltsak, goarnizioak eta beste prestakin egoki batzuk.

6. Arrain, krustazeo eta moluskuekin egindako plateren aurkezpena eta dekorazioa.

- Arrain-, krustazeo-, eta molusku-platerak aurkezteko eta dekoratzeko kontuan hartu beharreko faktoreak.
- Erretiluan eta plateran muntatzea. Beste ontzi batzuk.
- Horrelako plateretan erabiltzen diren apaingarri eta osagarri adierazgarrienak.

7. Arraiekin, krustazeoekin eta moluskuekin 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. Arraiekin, krustazeoekin eta moluskuekin prestatutako platerak.

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.