

ELIKAGAIEN PRESTAKUNTZAN, MANIPULAZIOAN ETA BILTEGIRATZEAN SEGURTASUNARI ETA
DIETA OSASUNGARRIARI BURUZKO III. PRESTAKUNTZA-MODULUA

HARTZAILEAK:

ERANDION ERROLDATUAK.

Lehentasuna emango zaie honako hauei:

- 18 eta 50 urte bitarteko pertsonak.
- Enplegu-eskatzailleak eta gizarte-bazterkeria jasateko arriskuan daudenak.

PLAZA KOPURUA: 16

IRAUPENA: 28 orduko teoria eta praktika sukalde profesionalean.
2020ko apirilaren 20tik 28ra, 16:00etatik 20:00etara (4 orduko 7 saio).

LEKUA: Erandioko oinarrizko Lanbide Heziketako Udal Institutuaren sukaldea, Bekoa Ikastetxean,
Desanexio kalea, 4 - 48950 Erandio-Altzaga.

HELBURUAK:

- Hartzaileei janaria prestatzeko trebetasunak, elikadura osasungarriari buruzko ezagutzak eta higienari eta manipulazio- eta elaborazio-jardunbide egokiei buruzko jarraibideak ematea, osasunerako arriskuak saihesteko.
- Elikagaien higienari, elikagaien manipulazioari, alergieiei eta elikagai-intolerantziei buruzko oinarrizko prestakuntza ematea.

Ikastaroa behar bezala aprobetxatuz gero, Higienari eta Elikagaien Segurtasunari eta Elikagaiak Manipulatzailerari buruzko ikastaroaren ziurtagiria emango da. Horretarako, gutxienez 24 eskola-orduko bertaratzea beharko da.

Honako enplegu mota hau lortzeko baliozkoa izango da ziurtagiria:

Elikagaiekin zuzeneko kontaktuan dauden profesional tituludunen laguntzaileak:

- Egiten den bitartean.
- Fabrikazio- eta eraldaketa-prozesuan.
- Ontziratze prozesuan.
- Elikagaiak garraiatu, banatu eta hornitzean.
- Elikagaiak jasotzean eta biltegitzean.
- Salmentan, bidalketan eta zerbitzuan.
- Eta abar.

EDUKIAK:

Aurkezpena, edukien azalpena, ikastaroaren egitura, bertaratzeko konpromisoa eta aprobetxamendua.

I. ZATIA) DIETETIKA ETA NUTRIZIOA:

- Elikagai nagusiak, mantengaiak, osasuna.
- Mantengaien funtzioak: elikagaien gorpila.
- Dieta orekatua: elikadura-piramidea eta Harvardeko plater osasungarria.
- Elikagaien etiketak, kontsumo arduratsua.
- Elikagaien talde nagusiak.
 - Gure ohiko dieta osatzeko eta mantentzeko arauak.
 - Sukaldaritza praktikoa: elikagaiak alferrik ez galtzeko neurriak eta proposamenak dituzten menuak eta errezetak proposatzea.

II. ZATIA) ELIKAGAIEN SEGURTASUNA ETA HIGIENEA:

- Elikagaien higieneari buruz behar den informazioa ezagutzea elikagaiak manipulatzailaren eginkizunak behar bezala betetzeko.
- Langileak eta enpresaburuak elikagaien segurtasunaren eta higienaren arloan lan-jardueran dituzten erantzukizunak aztertzea.
- Elikagaiak manipulatzeko praktiken arriskuak eta horiei aurre egiteko jarduerak baloratzea.
- Elikagaiak eta horien alterazioak.
- Mikrobioen hazkundera: bakterio patogenoak. Mikroorganismoen ezaugarriak eta ondorioak.
- Elikagaiak transmititutako gaixotasunak: intoxikazioak eta elikadura-gaixotasunak.
- Elikagaiak kontserbatzea: metodoak.
- Elikagaiekin kontaktuan dauden materialak.
- Manipulatzeko jardunbide egokiak. Higienez manipulatzeko arauak. Higiene pertsonala. Jarraibideak.
- Hondakinak garbitu, desinfektatu eta kudeatzea.
- Sukaldaritzako prestaketa.
- Sektorearen arrisku kimiko nagusiak eta nola prebenitu.
- Sektorearen arrisku fisiko nagusiak eta nola prebenitu.
- Sektorearen arrisku mikrobiologiko nagusiak eta nola prebenitu.
- Elikagaien trazabilitatea eta etiketatzea.
- Instalazioen eta ekipoen mantentze-lanak.
- Izurriak kontrolatzea.
- Arriskuak aztertzeko sistema eta AKPKA kontrol-puntu kritikoak.

III. ZATIA) ELIKAGAIEN ALERGIAK ETA INTOLERANTZIAK:

- Elikadura-alergien arretari buruzko 1169/2011 araudia ezagutzea.
- Alergenoak dituzten elikagaiak eta horien kontrako ondorioak ezagutzea.
- Alergenoak dituzten elikagaiak manipulatzeko jardunbide egokiak ezagutzea.
- Kontzeptuak eta definizioak.
- Elikagaien kontrako erreakzioak.
- Alergenoak dituzten elikagaiak hautatzea.
- Elikagaien kutsadura gurutzatua alergenoekin.
- Garbiketa eta desinfekzioa, alergenoekin kutsatzea saihesteko.

Sukaldaritza profesionaleko zati praktikoa, errezeta osasungarri eta dietetikoki osoak egingo dira, baita honakoeekin zerikusia duten praktikak ere: produktu galkorren manipulazioaren segurtasuna, kutsadura gurutzatuak saihestea, produktuen etiketak eta AKPKA sistema bat jarraitzeko oinarritzko ezagutzak eta erregistroak. Arreta berezia jarriko da elikagaien aprobetxamenduan, xahutzea eta kontsumo arduratsu eta iraunkorra saihesteko.

Ebaluazio jarraituaz gain, test motako proba ere egingo dute.

TALDE TEKNIKOA:

Ikastaroa honako hauek emango dute:

- Jon Mikel López Fernández. Giza Nutrizioan eta Dietetikan diplomatua eta Elikagaien Zientzia eta Teknologian lizentziatua EHU.
- Agustín Sanchez García. Gozogintza, sukaldaritza eta okintzako irakaslea.

IZEN-EMATEAK:

Cáritas Erandioren bidez, 2020ko otsailaren 3tik martxoaren 31ra arte, honekin batera doan inprimakia betez. Inprimaki hori erregistratzeko Herritarrentzako Arreta Zerbitzuaren bulegoetan entregatu beharko da, 08:30etik 14:30era:

- HAZ Alzaga Antonio Trueba kalea, 2
- HAZ Astrabudua Meso kalea, 20

Hautatutako pertsoneri ikastaroa hasi baino lehen jakinaraziko zaie.

Elikagaiak manipulatzeko txartela emateko beharrezkoa izango da argazki bat aurkeztea.

Ahal dela, ludoteka-zerbitzua negoziatuko da ardurapean adingabeak dituzten eta zerbitzu hori behar duten pertsonentzat, betiere adinari buruzko baldintzak edo zerbitzuak berak ezarritako beste batzuk betetzen badituzte.