

XEDAPEN OROKORRAK

HEZKUNTZA SAILA

3859

HUTS-ZUZENKETA, honako dekretuarena: 154/2021 Dekretua, ekainaren 22koa, zeinaren bidez ezartzen baita Elikagaiak Merkaturatzeko teknikariaren tituluari dagokion curriculum.

Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkariaren abenduaren 23ko 217/2008 Dekretuaren 18.2.a) artikulua ezartzen duenaren arabera, argitalpenean egon diren osaera-akats hutsak, bere edukia aldatzen badute edo edukiaren inguruan zalantzak sor baditzakete, Jaurlaritzaren Idazkaritzako eta Legebiltzarrarekiko Harremanetarako Zuzendaritzak zuzenduko ditu, ofizioz zein organo edo erakunde interesdunak hala eskatuta.

Era horretako hutsak aurkitu dira 2021eko ekainaren 28an Euskal Herriko Agintaritzaren Aldizkarian (126. zk.) argitaratu zen honako dekretuaren testuan: 154/2021 Dekretua, ekainaren 22koa, zeinaren bidez ezartzen baita Elikagaiak Merkaturatzeko teknikariaren tituluari dagokion curriculum. Hori dela eta, zuzendu egiten da, aipatu ez ziren I., II., III., IV., V. eta VI. eranskinak argitaratuz.

I. ERANSKINA, EKAINAREN 22KO 154/2021 DEKRETUARENA

LANBIDE MODULUEN ZERRENDA, ORDU-ESLEIPENA
ETA EMAN BEHAR DIREN KURTSOA

Kodea	Lanbide-modulua	Ordu-esleipena	Kurtsoa
1606	Elikagai-negozio txikiak eratzea.	132	1.
1607	Elikagai-saltegien marketina.	132	1.
1608	Elikagai-saltegietako salmenta-puntua dinamizatzea.	105	2.
1609	Arreta komertziala elikagai-negozioetan.	126	2.
1610	Elikagaien segurtasuna eta kalitatea merkataritzan.	84	2.
1611	Elikagai freskoak eta eraldatuak prestatzea eta egokitzea.	210	2.
1612	Elikagaien logistika.	165	1.
1613	Merkataritza elektronikoa elikagai-negozioetan.	132	1.
1614	Bulegotika elikagai-saltegian aplikatua.	132	1.
1615	Elikagai-saltegi baten kudeaketa.	165	1.
0156	Ingelesa.	132	1.
1616	Laneko prestakuntza eta orientabidea.	105	2.
1617	Lantokiko prestakuntza.	380	2.
GUZTIRA		2.000	

II. ERANSKINA, EKAINAREN 22KO 154/2021 DEKRETUARENA

LANBIDE MODULUAK: IKASKUNTZAREN EMAITZAK,
EBALUAZIO-IRIZPIDEAK ETA EDUKIAK

1. lanbide-modulua: Elikagai-negozio txikiak eratzea

Kodea: 1606

Kurtsoa: 1.

Iraupena: 132 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.– Elikagaiak merkaturatzeko enpresa txiki bat sortzeko aukera definitzen du, haren jarduketaren inguruan buruzko informazioa eta ezarritako eskakizunak balioetsiz eta haiei balio etikoak erantsiz.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Elikagaiak merkaturatzeko enpresa-eredua eta nahi diren emaitzak lortzeko egituraren antolamendua ezarri ditu.
- b) Elikagaiak merkaturatzeko enpresa bat eratzeko negozio-ideia erabaki du, jarduketaren inguruan dauden eredu finkatuak eta berrituak balioetsiz, hala nola merkatuaren joerak eta segmentuak.
- c) Negozioari ekiteko etapak ezarri ditu, eta berrikuntza, prestakuntza eta lankidetzaz egarriekin lotu, ekintzaile-jardueraren ezinbesteko baldintza gisa aintzat hartuta.
- d) Ekimen ekintzailearekin zerikusia duten gaitasunak eta jarrerak balioetsi ditu, enpresa-kulturaren emakume eta gizonen aukera-berdintasunak duen garrantzia aintzat hartuta.
- e) Elikagai-negoziaren ideien ahultasunak, mehatxuak, indarrak eta aukerak (AMIA) aztertu ditu.
- f) Enpresa-estrategia erabaki du, negozio-ideiarekin eta haren helburuekin lotuta.
- g) Inguruko informazioa ebaluatu du, sektoreen datuak, enpresa hornitzaileak, produktuak, prezioak eta salmenta-baldintzak aztertuta.
- h) Balio etikoak eta sozialak erabiltzen dituzten enpresen jarduerak aztertu ditu, elikagaien merkataritzarekin lotura duten enpresetan, negozio-ideiara eramateko asmoz.
- i) Elikagai-negoziaren ideien enpresa-kulturak eta irudi korporatiboak dituzten ezaugarriak eta horiek enpresa-helburuekin duten lotura aztertu ditu.

2.– Elikagai-saltegirako inbertsio-planak prestatzen ditu, giza baliabideen eta baliabide materialen beharrak eta kostuak zehaztuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Elikagai-saltegiaren ideien kokapen fisiko edo birtual posiblea erabaki du, eskura dauden lokalen eta haien prezioen gaineko informazioa lortu eta balioetsita.
- b) Elikagai-saltegiaren kokapen birtual posiblea balioetsi du, biztanleria-segmentuen, aukera-guneen eta ideien espezializazioaren arabera.

c) Elikagaiak merkaturatzeko enpresa txikia sortzeko ezinbesteko ekipamenduen premiak eta kostuak balioetsi ditu (altzariak, ekipoak, kobratzeko sistema eta salmenta-puntuako terminala, besteak beste), epe labur eta ertainean lortu beharreko helburuen arabera.

d) Elikagai-saltegiaren jasangarritasun-plana prestatu du, aurreikusten diren energia-gastu, ur-kontsumo, ekipamendu jasangarri, berrikuntza teknologiko eta mantentze-lanen arabera, besteak beste.

e) Berrikuntzaren aukerak eta kostuak balioetsi ditu eskainitako produktuaren eta elikagai-negozioaren kalitatearen arabera.

f) Ekipamendua eskuratzeko sistema balioetsi du, alokatzeko edo erosteko kostuak zenbatetsita.

g) Elikagaiak merkaturatzeko enpresa txikia sortzeko ezinbesteko giza baliabideen premiak eta kostuak balioetsi ditu, epe labur eta ertainean lortu beharreko helburuen arabera.

h) Elikagaiak merkaturatzeko negozioa abiarazteko inbertsio-plan bat prestatu du, behar diren giza baliabideak eta baliabide materialak kontuan hartuta.

3.– Elikagai-saltegiaren finantza-planak egiten ditu, finantzazio-aukerak, interesak eta amortizazioa balioetsita.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Elikagai-saltegien kanpo-finantzaziorako iturrien aukerak zehaztu ditu, kostuak eta diru-sarrerak zenbatetsiz, negozio-ideiaren arabera.

b) Beharretako batzuen autofinantzaketaren errentagarritasuna aztertu du, kanpoko finantzazio-iturriekin konbinatuta.

c) Banku-finantzaketa egokiena balioetsi du, epe ertain eta luzean amortizatzeko eta gainerako baldintzen arabera.

d) Erakunde publiko eta pribatuek emandako laguntzen bidezko finantzazioa balioetsi du, kostuen eta negozio motaren arabera.

e) Amortizazioak aztertu ditu, berehalako ordainketa eta atzeratua aztertuz, interes-tasen eta negozio-bolumenaren arabera.

f) Ezaugarri zehatz batzuk dituzten pertsonen kontrataziorako laguntzak hartzeko aukera aztertu du, bete beharreko lanpostuen arabera.

g) Tokiko zergen zein estatuari ordaindu beharrekoen ordainketa atzeratzeko negoziazioa balioetsi du, negozioaren aurreikuspenen eta diru-likideziaren arabera.

h) Elikagai-negozioa finantzatzeko plan bat prestatu du, salmenta-bolumenak, gastuak, galerak eta irabaziak kalkulatuta, besteak beste.

4.– Elikagai-saltegi txiki baten ideien bideragarritasun ekonomikoa eta soziala egiten du, plan ekonomiko-finantzarioen ezaugarriak aztertuta eta negozio-proposamenaren abantailak eta indarrak balioetsita.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Errentagarritasun, kaudimen, zorpetze eta likideziaren ratioak kalkulatu ditu, elikagai-saltegi baten urteko kontuak erabilita (egoeraren balantzea eta galdu-irabazien kontua, besteak beste).

- b) Elikagai-saltegi baten plan ekonomiko-finantzarioaren bideragarritasun ekonomikoa balioetsi du, ratioen informazioa aztertuta.
- c) Elikagai-saltegi baten bideragarritasun sozial korporatiboa balioetsi du, balantze sozialean jasotzen den informazioa aztertuta.
- d) Enpresa-jardunbide onei buruzko irizpideak aplikatu ditu, balio etikoak, sozialak eta ingurumenarekiko begirunea kontuan hartuta.
- e) Saltoki hurbilak elikagaiak banatzeko beste aukeren aldean dituen abantailak eta indarrak azertu ditu.
- f) Elikagai-saltegiaren barne-kudeaketa ebaluatu du, enplegatuen fideltasuna eta lanpostuari eusteko iraunkortasuna balioetsita.
- g) Lanpostuaren errentagarritasun ekonomikoa ebaluatu du, enplegatuen maila teknikoari eta profil profesionalari erreparatuta.

5.– Elikagai-saltegi bat eratzen eta abiarazten du, izapideak, dokumentazioa eta inguru horretako indarreko legeriak ezartzen dituen dokumentuen aurkezpena behar bezala beteta eta kudeatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Elikagai-saltegietarako forma juridiko egokia ezarri du, zehaztutako negozio-ideiaren arabera eta betebeharrak fiskal eta formalen arabera.
- b) Enpresaren jabeek legez duten erantzukizun-maila zehaztu du, hautatutako forma juridikoaren arabera.
- c) Enpresen forma juridikoetarako ezarritako tratamendu fiskala bereizi du.
- d) Indarreko legeriak elikagaien zuzeneko zein online saltegi bat eratu eta abian jartzeko eskatzen dituen izapideak egin ditu, negozio-ideiaren arabera.
- e) Modu pertsonalean edo telematika bidez kudeatu ditu izapide guztiak, jarduera edo irekiera komunikatzeari edo lizentzia eskatzeari, obra-baimenei, higiene-neurrien aplikazioari, suteen aurkako planari eta ingurumen legeriari dagokienez, besteak beste.
- f) Elikagai-saltegi bat eratzeko eta abiarazteko gastuak kalkulatu ditu, udalaren tasen ordainketa (hirigintza-zerbitzuen prestazioa, erabilera pribatiboa, eremu publikoaren aprobetxamendua...) kontuan hartuta, elikagai-negoziaren ezaugarrien arabera.
- g) Negozioa eratzeko eta jarduera hasteko behar den dokumentazioa formalizatu du, izapideak Administrazioak ezarritako epeen eta hurrenkeraren arabera beteta.

B) Edukiak:

1.– Elikagaiak merkaturatzeko enpresa txiki bat sortzeko aukera definitzea.

- Elikagaiak merkaturatzeko enpresaren eredua eta haren egituraren antolaketa hautatzea.
- Elikagaiak merkaturatzeko enpresa bat eratzeko negozio-idea aztertzea.
- Eman beharreko urratsak identifikatzea eta egin beharreko ekintzak planifikatzea.
- Ekimen ekintzailearekin zerikusia duten norberaren gaitasunak eta jarrerak balioestea.

- AMIA aztertzea.
- Enpresa-estrategiaren elaborazioa.
- Inguruak eskaintzen duen informazioa ebaluatzea datu sektorialak, enpresa hornitzaileak, produktuak, prezioak, salmentaren baldintzak eta balio etiko eta sozialak erabiltzen dituzten jardunbideak aztertuta.
- Elikagai-negozioaren ideia araberako enpresa-kulturaren eta irudi korporatiboaren kontzeptuak eta horiek enpresa-helburuekin duten lotura aztertzea.
- Baliabide informatikoen erabilera.
- Elikagaiak merkaturatzeko enpresa: osagaiak, motak eta oinarrizko eginkizunak.
- Elikagai-saltegien esparruko emakumeek lideratutako enpresa-ekimenak.
- Egituraren antolaketa.
- AMIA aztertzea.
- Ekintzailatza: faktore gakoak, ekimena, sormena eta prestakuntza. Ekimen ekintzailea. Berrikuntza eta garapena.
- Ekimen ekintzailearekin zerikusia duten gaitasunak eta jarrerak.
- Elikagaien merkatuaren ingurua: enpresa hornitzaileak, produktuak, prezioak, salmentaren baldintzak.
- Elikagai-saltegien enpresa-kultura.
- Enpresa-helburuak.
- Balio etikoak eta sozialak. Irudi korporatiboa.
- Jarrera positiboa eta norberaren ahalmenean konfiantza izatea, emaitzak guztientzako modu gogobetegarrian lortzeko.
- Norberaren eta besteen trebetasun-mailak aintzatestea eta balioestea.
- Interesa izatea norberaren deiera- eta lanbide-orientazioko estrategia lantzeko.
- Talde-lanetan elkertasunez parte hartzea eta taldeak eskatzen duenera egokitzea norbanakoaren ahalegina.
- Erregularatasuna asistentzian.

2.– Elikagai-saltegi bateko marketin-plana egitea:

- Elikagai-saltegiaren ideia fisikoaren edo/eta birtualaren kokapen posiblea zehaztea.
- Ezinbesteko ekipamenduen premiak eta kostuak identifikatzea (altzariak, ekipoak, kobratzeko sistema eta salmenta-puntuako terminala, besteak beste).
- Aurreikusitako gastuen eta diru-sarreraren laburpen-koadroa egitea, urteetarako proiektzioak eginez, epe luzeko bideragarritasuna kalkulatzeko.
- Ezinbesteko giza baliabideen premiak eta kostuak balioestea.

- Inbertsio-plana prestatzea.
- Inbertsioen eta proiektuaren bideragarritasunaren ebaluazioa.
- Baliabide informatikoen erabilera.
- Elikagai-saltegiaren kokapen fisikoa aztertzea.
- Inguruaren informazioa: saltegia kokatzen den lekuko prezioak.
- Elikagai-saltegiaren kokapen birtuala: biztanleria-segmentuak, aukera-guneak.
- Saltokiaren kokalekua hautatzeko metodoak eta teknikak.
- Ekipamendu-kostuak eta -premiak. Epe laburrerako eta ertainerako helburuak.
- Alokatzera edo erostea.
- Iraunkortasun-planak: energia-gastua, ur-kontsumoa, berrikuntza teknologikoa eta mantentze-lanak. Aurreikuspenak.
- Elikagai-negoziaren berrikuntza- eta kalitate-kostuak.
- Giza baliabideen premiak eta kostuak. Epe laburrerako eta ertainerako helburuak.
- Jarrera positiboa eta norberaren ahalmenean konfiantza izatea, emaitzak guztientzako modu gogobetegarrian lortzeko.
- Norberaren eta besteen trebetasun-mailak aintzatestea eta balioestea.
- Interesa izatea norberaren deiera- eta lanbide-orientazioko estrategia lantzeko.
- Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea eta taldeak eskatzen duenera egokitzea norbanakoaren ahalegina.
- Erregularotasuna asistentzian.

3.– Elikagai-saltegietarako finantza-planak egitea.

- Kanpo-finantzaziorako iturri posibleak zehaztea.
- Autofinantzaketaren errentagarritasuna balioestea.
- Erakunde publiko eta pribatuek emandako laguntzetatik iritsitako finantzazioa balioestea.
- Amortizazio posibleen balioespena, berehalako ordainketa eta atzeratua aztertuz, interes-tasen eta negozio-bolumenaren arabera.
- Enplegatuek kontratatuzeko laguntzak lortzeko aukerak balioestea.
- Tokiko zergak zein estatuari ordaindu beharreko zergen ordainketa atzeratzea balioestea, negozioaren aurreikuspenen eta diru-likideziaren arabera.
- Finantzazio-plan bat prestatzea.
- Baliabide informatikoen erabilera.
- Ustiapen-gastuen txostenak prestatzea.
- Balantze-txostenak prestatzea.

- Barneko finantzazio-iturriak, autofinantzaketa. Kanpo-finantzazioko iturriak, dirulaguntzak, laguntzak, desgrabazioak.
- Banku-finantzazioa. Amortizazioa. Itzulketa motak eta epeak.
- Kontratatorako laguntza publiko eta pribatuak, langileen eta lanpostuen ezaugarrien arabera.
- Zergen ordainketa negoziatzeko moduak.
- Zergak: tokikoak eta estatukoak.
- Likidezia ordainketan.
- Azterketa ekonomiko-finantzarioko sistemak, salmenta-aurreikuspena, ustiapen-gastuak, altxortegi-aurreikuspena, behin-behineko galdu-irabazien kontua; behin-behineko egoeraren balantzea.
- Jarrera positiboa eta norberaren ahalmenean konfiantza izatea, emaitzak guztientzako modu gogobetegarrian lortzeko.
- Norberaren eta besteen trebetasun-mailak aintzatestea eta balioestea.
- Interesa izatea norberaren deiera- eta lanbide-orientazioko estrategia lantzeko.
- Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea eta taldeak eskatzen duenera egokitzea norbanakoaren ahalegina.
- Erregularatasuna asistentzian.

4.– Elikagai-saltegi txiki baten bideragarritasun ekonomikoa eta soziala aztertzea.

- Errentagarritasun, kaudimen, zorpetze eta likidezia ratioen kalkulua.
- Elikagai-saltegi baten bideragarritasun ekonomiko eta sozial korporatiboa balioestea.
- Enpresa-jardunbide onei buruzko irizpideak aplikatzea, balio etikoak, sozialak eta ingurumena errespetatzekoak kontuan hartuta.
- Saltoki hurbilak elikagaiak banatzeko beste aukeren aldean dituen abantailak eta indarrak aztertzea.
- Elikagai-saltegiaren barne-kudeaketa ebaluatzea, enplegatuen fideltasuna eta lanpostuan duten iraupena balioetsiz, hala nola lanpostuaren errentagarritasuna, haren lanbide-profilari erreparatuta.
- Baliabide informatikoen erabilera.
- Bideragarritasun ekonomikoa: errentagarritasun, kaudimen, zorpetze eta likidezia ratioak.
- Urteko kontuak, egoeraren balantzea eta galdu-irabazien kontua.
- Elikagai-negozio baten bideragarritasun sozial korporatiboa.
- Hurbileko saltegiaren abantailak eta indarrak. Elikagaiak banatzeko beste modu batzuk.
- Enpresa jasagarriak, guztien onurako ekonomia, erantzukizun sozial korporatiboa.
- Negoziorearen barne-kudeaketarako teknikak:

- Enplegatuen fideltasuna eta lanpostuan duten iraupena.
- Lanpostuan irautearen errentagarritasun ekonomikoa. Profil profesionala eta maila teknikoa.

- Jarrera positiboa eta norberaren ahalmenean konfiantza izatea, emaitzak guztientzako modu gogobetegarrian lortzeko.
- Norberaren eta besteen trebetasun-mailak aintzatestea eta balioestea.
- Interesa izatea norberaren deiera- eta lanbide-orientazioko estrategia lantzeko.
- Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea eta taldeak eskatzen duenera egokitzea norbanakoaren ahalegina.
- Erregularitasuna asistentzian.

5.– Elikagai-saltegi bat eratzea eta abian jartzea.

- Elikagai-saltegietarako forma juridiko egokia ezartzea.
- Enpresa-jabeen lege-erantzukizunaren maila zehaztea.
- Enpresen forma juridikoetarako ezarritako tratamendu fiskala bereiztea.
- Elikagai-saltegi bat abian jartzeko behar diren izapide administratiboak eta juridikoak, baimenak, lizentziak eta abar zehaztea.
- Enpresa eratu eta abian jartzeko gastuen balioespena.
- Kontabilitate-liburuak eta -erregistroak irekitzea.
- Jarduera eratu eta abiarazteko behar den dokumentazioa prestatzea.
- Baliabide informatikoen erabilera.
- Elikagai-saltegi baten forma juridikoa: mota, ezaugarriak, betebeharrak eta tratamendu fiskala.
- Enpresa-erantzukizuna.
- Elikagai-enpresa txiki bat eratu eta abian jartzeko bete behar diren administrazio-izapide espezifikoak.
- Erregistroetako inskripzioak (merkataritza, Aldundiak, Ogasuna, Gizarte Segurantzak, etab.).
- Elikagai-enpresa txiki bat eratu eta abiarazteko gastuak, udal-gastuak, bestelakoak.
- Merkataritza-jardueran hasteko dokumentuak formalizatzeko moduak.
- Laguntzak eta dirulaguntzak.
- Lanbide-agiriak, elikagaien manipulazioa, etab.
- Jarrera positiboa eta norberaren ahalmenean konfiantza izatea, emaitzak guztientzako modu gogobetegarrian lortzeko.
- Norberaren eta besteen trebetasun-mailak aintzatestea eta balioestea.

- Interesa izatea norberaren deiera- eta lanbide-orientazioko estrategia lantzeko.
- Talde-lanetan elkartasunez parte hartzea eta taldeak eskatzen duenera egokitzea norbakoaren ahalegina.
- Erregularitasuna asistentzian.

2. lanbide-modulua: Elikagaien merkataritzako marketina

Kodea: 1607

Kurtsoa: 1.

Iraupena: 132 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.– Elikagaien marketin-plan bat prestatzen du, negozio-ideiari dagozkion ekintzak zehaztuz eta produktu, prezio, banaketa eta komunikazioari buruzko informazioa aztertuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Marketin digitaleko plan bat prestatzeko eta marketin-plan globalean integratzeko alde aurreko urratsak egin ditu.
- b) Negozio-ideiarekin lotura duten produktu nagusiak ezarri ditu, haien ezaugarriak eta urtarokotasuna balioetsita.
- c) Inguruko txikizkako beste establezimenduei buruzko informazioa eskuratu du, hala nola, ordutegiak, eskaintzak eta sustapenak, eta erabilera eta ohiturekin lotutako beste hainbat alderdi, horretarako zuzeneko behaketak eta erosketak eginda.
- d) Eskaintako produktuak duen salmenta-potentziala eta inguruko lehiakideen prezioak aztertu ditu.
- e) Elikagai-saltegien inguruko merkatu-datuak aztertu ditu, barne hartuta erosteko ahalmena, gustuak, xede-publikoaren ohiturak eta lehiakidetasuna, besteak beste.
- f) Saltzaileek nola jardun behar duten ezarri edo zehaztu du, baita publizitateko inbertsioa eta antzemandako beharrak aseko dituzten banatzaileen prospekzioa ere.
- g) Negozio-ideiarekin lotura duten enpresa hornitzaileen salmenta-baldintzei buruzko informazioa lortu du.
- h) Enpresa hornitzaileak eta erabili beharreko banaketa-kanalak hautatu ditu, bildutako informazioa baliatuta.
- i) Salgai bakoitzaren behin-behineko prezioa zehaztu du, negozio-ideiatik bildutako datuak eta elikagai baten salmenta-prezioan eragina duten faktoreak aztertuta.
- j) Komunikazio-estrategiak alderatu ditu, egokiena aukeratzeko asmoz, aurreikusitako negozio-idea aurrera eramango den merkataritza-ingurune hurbilean erabiltzen direnak balioetsita.
- k) Marketin-mix plan bat prestatu du, prezioa, produktua, banaketa eta komunikazioari dagozkien ekintzak aurreikusiz, bildutako informazioaren arabera.

2.– Elikagai-saltegietan oinarrizkoak diren komunikazio-ekintzak programatzen ditu, erosketa sustatzen duten eta eroslea erakarri edo fidelizatzen duten tekniken erabilera zehaztuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Komunikazio-politikaren helburuak zehaztu ditu, xede-publikoaren eta enpresa-estrategien arabera.
- b) Elikagai-negozio baten komunikazio-sorta osatzen duten ekintzak zehaztu ditu, horien helburuaren arabera.
- c) Publizitatearen inguruko beharrak eta ezarritako ekintzetarako bitarteko eta euskarri egoiak zehaztu ditu.
- d) Salmenta-puntuko sustapen-ekintzak eta xede-publikoa erakartzeko haien egokitasuna gainbegiratu ditu.
- e) Komunikazio ekintzak programatu ditu, honako hauek kontuan hartuta: negozio mota, elikagaia, eskaera handiko eta txikiko aldiak, produktuaren urtarokotasuna eta eskualdeko jarduera komertzialaren bilakaera, besteak beste.
- f) Bezero ereduaren kontsumoaren aldaketak aztertu ditu, eta zenbait ekintza proposatu, merkatu-segmentu berrietarako.
- g) Bezeroen fidelizazioa neurtzeko adierazleak ezarri dira, erabilitako komunikazio-ekintzen arabera.

3.– Elikagaien salmenta prezioa zehazten du, prezioak finkatzeko eta kostuak zenbateteko metodoak aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Elikagaien salmenta-prezioak finkatu ditu, ezarritako merkataritza-irizpideen arabera.
- b) Elikagai-enpresa estandar batean existitzen diren kostuak eta hari lotutako zergak kalkulatu ditu.
- c) Elikagaien errendimendua egiaztatzeko proben edukia zehaztu du.
- d) Hainbat elikagairen laginketa kalkulatu du, salmenta-prezioa zehazteko.
- e) Elikagaien merkataritza-marjina kalkulatu du, guztizko kostuaren osagaiak, lokagunea eta merkatuaren joera aztertuta.
- f) Salmenta-prezioak aldatu ditu, elikagaien merkatuaren gorabeheren arabera.
- g) Ordaintzeko epeak, modua eta ordainbideak, bezeroentzako deskontuak eta ordaintzeko erraztasunak ezarri ditu, enpresaren finantza-ahalmena, produktuaren ezaugarriak, bezero mota eta sektoreko usadioak eta jardunbideak kontuan hartuta.

4.– Elikagai-saltegiaren banaketa moduak eta kanalak ezartzen ditu, enpresa bitartekarien mota eta modeloa eta eskaintzen dituzten prestazioak balioetsita.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Elikagai-saltegiko produktuen banaketa planifikatu du, salmenta tradizionalaren, autozerbitzuaren eta online salmentaren arabera.

- b) Merkataritzako banaketa-kanalak hautatu ditu, esku hartzen duten enpresa bitartekarien mota eta kopurua eta betetzen dituzten eginkizunak kontuan hartuta.
- c) Banaketa-kanala edo kanalak hautatu ditu, kostuen, denboren eta enpresa bitartekarien azterketaren arabera.
- d) Elikagaien banaketarako estrategiak balioetsi ditu, negozioarako aukeratu ahal izateko, kanal horien maila, enpresa bitartekarien mota eta kopurua aztertuta, baita online banaketa egiteko aukera ere.
- e) Produktuaren banaketa-kostua kalkulatu du, kontuan hartuta, besteak beste, garraio, aseguru eta biltegiatzearen kostuak, eta finantza-komisioak eta -marjinak.
- f) Merkataritza-bitartekotzarako hitzarmenak ezarri ditu, elikagai-negozio txikiaren eta banaketa-enpresaren arteko harremana formalizatuta.
- g) Elikagai-saltegiaren banaketa-kanalen eraginkortasuna eta azkartasuna balioetsi ditu, bezeroen gogobetetasunaren arabera.

5.– Marketin-ekintzak balioesten ditu, salmenta-adierazleak aztertuta eta merkataritza-ebaluazio-tresnak erabilia.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Enpresaren komunikazio-ekintzek salmentarekin lotutako helburua lortzen duten edo ez balioesteko irizpide ekonomikoak eta estrategikoak zehaztu ditu.
- b) Komunikazio-ekintza baten eraginkortasuna balioesteko erabili diren adierazleak ezarri ditu.
- c) Komunikazio-ekintzen emaitzak kontrolatzeko merkataritza-ratioak kalkulatu ditu, aplikazio informatikoak erabilia.
- d) Sailaren produktibitatearekin eta hango produktuen kudeaketari dagokionez, marketin-ekintzaren errentagarritasuna neurtu du, tresna elektronikoa eta informatikoak erabilia.
- e) Transmittitu nahi den enpresa-irudiari dagokionez, bezeroen gogobetetasuna eta gertakariak kudeatzeko prozedura balioetsi ditu.
- f) Bezeroen fidelizazioari eta haiekiko atzeraelikadurari dagokionez, marketin-plana aztertu du.
- g) Sustapen-ekintzen eraginkortasuna balioetsi du, emaitzak aztertuta.
- h) Marketin-ekintza eta -ildo berriak proposatu ditu, lortutako emaitzen balioespenari erreparatuta.

B) Edukiak:

1.– Elikagaiak merkaturatzeko marketin-planak egitea:

- Marketin mota desberdinak deskribatzea, haien ezaugarri bereizleak aztertuta.
- Marketin-plan bat prestatu aurreko etapak betetzea.
- Txikizkako saltegiei buruzko informazioa biltzea (eskaintzak eta promozioak, ordutegiak eta beste alderdi azpimarragarri batzuk, esaterako) zuzeneko behaketaren teknikak erabilia.

- Negozio-ideiarekin lotutako produktu nagusiak ezartzea, salmenta-potentziala, saltzaileen jokabidea eta publizitateko inbertsioa aztertuta.
- Elikagai-saltegiaren inguruko merkatu-datuak aztertzea, tartean direla erosteko ahalmena, gustuak, xede-publikoaren ohiturak eta lehiakideak, besteak beste.
- Enpresa hornitzaileak hautatzea, banaketa-kanalak, banatzaileen prospekzioa eta hornitzaileen salmenta-baldintzak aztertuta.
- Salgai bakoitzaren behin-behineko prezioa zehaztea, elikagai baten salmenta-prezioan eragina duten faktoreak aztertuta.
- Komunikazio-estrategiak ebaluatzea.
- Marketin-plana prestatzeko prozesuaren etapak edo faseak ezartzea.
- Baliabide informatikoen erabilera.
- Marketinaren kontzeptua eta edukia.
- Marketinak enpresan eta ekonomian dituen eginkizunak.
- Marketin-mixaren tresnak eta politikak.
- Merkatuaren kontzeptua, haren osagaiak eta funtzionamendua.
- Marketin-plana: prestaketa eta egitura. Merkatu-azterketa. Marketin-mixa: elikagaien politika, prezioa, banaketa eta komunikazioa.
- Elikagai-negozioaren ideien AMIA aztertzea.
- Negozio-ideiarekin lotutako elikagaiak: ezaugarriak eta urtarokotasuna. Salmenta-potentziala.
- Inguruko saltegi lehiakideak: eskaintzen dituzten elikagaiak, produktuaren kalitatea-prezioa harremana, ordaintzeko baldintzak, marketin-estrategiak, publikoarentzako zerbitzuak eta funtzionatzeko bete beharreko eskakizunak.
- Merkatu-azterketa: inguruaren azterketa, xede-publikoa eta lehiakideak, erosteko ahalmena, gustuak, xede-publikoaren ohiturak eta kontsumitzailearen portaeraren azterlana.
- Komertzialak: jarduketa.
- Komunikazio-estrategiak: motak, ezaugarriak eta publizitateko inbertsioa.
- Banatzaileen prospekzioa. Beharrak. Baldintzak.
- Enpresa hornitzaileak: saltzeko baldintzak eta hautatzeko teknikak.
- Prezioen kalkulua: behin-behineko prezioa eta salmenta-prezioan eragina duten faktoreak.
- Marketin-mix planak. Ekintzak: prezioa, produktua, banaketa eta komunikazioa.
- Ingurumen-araudia.
- Jarrera positiboa eta emaitzak lortzeko norberaren ahalmenean konfiantza izatea.
- Zereginak gauzatzeko ezarritako epeekiko konpromisoa.

- Zereginak gauzatzean, jarrera ordenatu eta metodikoa erabiltzea.
- Lantaldeetara ideiak eta prozedurak eramateko norberaren prestutasuna eta ekimena.
- Langileak eta lantokiko instalazioak balioestea eta errespetatzea.
- Erregularitasuna asistentzian.

2.– Elikagai-saltegietarako komunikazio-ekintzak programatzea:

- Komunikazio-politikaren helburuak zehaztea, xede-publikoaren eta enpresa-estrategien arabera.
- Elikaduraren arloko negozio baten komunikazio-sorta osatzen duten ekintzak zehaztea, haien helburuaren arabera.
- Publizitateari buruzko beharrak eta bitarteko zein euskarri ohikoenak zehaztea.
- Salmenta-puntuako sustapen-ekintzak eta xede-publikoa erakartzeko eta fidelizatzeko duten eragina gainbegiratzea.
- Banaketa-enpresek gehien erabiltzen dituzten salmentak sustatzeko teknikak identifikatzea.
- Komunikazio-ekintzak programatzea, honako hauek kontuan hartuta: negozio mota, elikagaia, eskaera handiko edo gutxiko aldia den, produktuaren urtarokotasuna eta eskualdeko jarduera komertzialaren bilakaera, besteak beste.
- Bezero estandarraren kontsumoaren aldaketak balioestea, merkatu-segmentu berrietarako promozio-ekintzak proposatuta.
- Bezeroen fidelizazioa neurtzeko adierazleak ezartzea, erabilitako komunikazio-ekintzen arabera.
- Baliabide informatikoen erabilera.
- Informazioaren beharra enpresan.
- Barneko zein kanpoko informazio-iturriak, lehen eta bigarren mailakoak.
- Komunikazio-helburuak elikagai-negozioetan. Xede-publikoa. Enpresa-estrategiak.
- Elikagai-saltegi baten marketin-mix ekintzak: helburua.
- Ezarritako komunikazio-ekintzen araberako beharrak, bitartekoak eta euskarriak.
- Publizitate-ekintzen antolaketa elikagaien merkataritzan. Negozio mota, urtarokotasuna, ingurua.
- Sustapen-teknikak elikagai-saltegietan.
- Merkatu-segmentu berrietara heltzeko sustapen-ekintzak proposatzea.
- Jarrera positiboa eta emaitzak lortzeko norberaren ahalmenean konfiantza izatea.
- Zereginak gauzatzeko ezarritako epeekiko konpromisoa.
- Zereginak gauzatzean, jarrera ordenatu eta metodikoa erabiltzea.
- Lantaldeetara ideiak eta prozedurak eramateko norberaren prestutasuna eta ekimena.

- Langileak eta lantokiko instalazioak balioestea eta errespetatzea.
- Erregularitasuna asistentzian.

3.– Elikagaien salmenta-prezioak zehaztea:

- Elikagaien salmenta-prezioan eragina duten faktoreak identifikatzea.
- Elikagaien enpresa estandar batean izaten diren kostuak eta haiei lotutako zergak kalkulatzea.
- Elikagaien errendimendu-proben edukia zehaztea.
- Hainbat elikagairen laginketaren kalkulatzea salmenta-prezioa zehazteko, merkataritza-marjina jakin bat ezarriz.
- Kostuaren osagaiak, lokagunea eta merkatuaren joera aztertzea.
- Salmenta-prezioak aldatzea, elikagaien merkatuaren gorabeheren arabera.
- Produktuaren salmenta-prezioaren gorabeherak salmenten gainean duten eragina zehaztea, produktuaren eskaeraren gorabeherak aztertuta.
- Merkaturatzen den produktuaren edo zerbitzuaren prezioa lehiakideenekin konparatzea, eta dauden aldeak arrazoiak aztertzea.
- Ordaintzeko epeak, modua eta ordainbideak, bezeroentzako deskontuak eta ordaintzeko erraztasunak aztertzea, enpresaren finantza-ahalmena, produktuaren ezaugarriak, bezero mota eta sektoreko usadioak eta jardunbideak kontuan hartuta.
- Prezio-politikaren estrategiak definitzea, kostuak, produktuaren bizi-zikloa, lehiakideen prezioak, eta bezeroen balio-pertzepzioa eta erosteko arrazoiak kontuan hartuta.
- Baliabide informatikoen erabilera.
- Produktu baten salmenta-prezioari eragiten dioten faktoreak.
- Prezioak kostutik abiatuta finkatzeko metodoak.
- Prezioak lehian oinarrituta finkatzeko metodoak.
- Prezioak merkatuaren eskaeran oinarrituta finkatzeko metodoak.
- Elikagaiak merkaturatzearen kostuak, diru-sarrerak eta etekinak.
- Elikagaien errendimendua neurtzeko probak.
- Produktuaren salmenta-prezioaren gorabeherak salmenten gainean duten eragina.
- Publikoarentzako salmenta-prezioa. Laginketa kalkulatzea. Prezioak finkatzeko kalkulua. Marjina komertziala. Osagaiak eta kalkulua. Lokagunea. Merkatuaren joera. Merkatuaren fluktuazioak.
- Prezio-politikak eta estrategiak, kostuak, produktuaren bizi-zikloa, lehiakideen prezioak, eta erosteko arrazoiak kontuan hartuta.
- Ordaintzeko moduak eta bitartekoak. Deskontuak produktu moten arabera. Ordaintze-planak egitea.

- Elikagai mota bakoitzari lotutako zergak.
- Jarrera positiboa eta emaitzak lortzeko norberaren ahalmenean konfiantza izatea.
- Zereginak gauzatzeko ezarritako epeekiko konpromisoa.
- Zereginak gauzatzean, jarrera ordenatu eta metodikoa erabiltzea.
- Lantaldeetara ideiak eta prozedurak eramateko norberaren prestutasuna eta ekimena.
- Langileak eta lantokiko instalazioak balioestea eta errespetatzea.
- Erregularitasuna asistentzian.

4.– Elikagai-saltegientzako produktuak banatzeko moduak eta kanalak ezartzea.

- Elikagai-saltegientzako produktuen banaketa planifikatzea, salmenta tradizionalaren, autozerbitzuaren eta online salmentaren arabera.
- Merkataritza-banaketako kanalak hautatzea, esku hartzen duten enpresa bitartekarien kopurua eta mota eta haien eginkizunak kontuan hartuta.
- Banaketa-kanala edo kanalak hautatzea, kostuen, denboren eta enpresa bitartekarien analisiaren arabera.
- Elikagaiak banatzeko estrategiak balioestea, bai denda fisikorako bai online salmentarako.
- Produktuaren banaketa-kostua kalkulatzea, garraio-kostuak, aseguruak, biltegiatzea, komisioak, marjinak eta finantza-kostuak kontuan hartuta.
- Merkataritza-bitartekotzaren kontratu mota desberdinak aztertzea eta betetzea.
- Merkataritza-banaketari buruzko txostenak egitea, kostuak, denborak, erabilgarri dauden bitartekariak eta estrategia bideragarriak aztertzeak abiatuta.
- Banaketa-kanalen eraginkortasuna eta azkartasuna balioestea, bezeroen gogobetetasunaren arabera.
- Baliabide informatikoen erabilera.
- Merkataritza-banaketa marketin-tresna gisa.
- Banaketa-kanalak: kontzeptua, egitura eta motak.
- Merkataritzako bitartekotza: bitartekari motak eta haien eginkizunak.
- Elikagai-saltegiko produktuen banaketa: usadiozko salmenta, online salmenta eta autozerbitzua.
- Elikagaien banaketa-kanalak: merkataritza-bitartekotza moduak.
- Banaketa-kanalaren eta moduaren hautaketa baldintzatzen duten faktoreak.
- Merkataritza-bitartekotza moduak.
- Merkataritza-banaketa moduak: denda independentea, elkartua eta integratua.
- Banaketa-kostua.

- Banaketa-estrategiak. Fabrikatzailearen eta salmenta-sarearen arteko harremana.
- Merkataritza-bitartekotzako kontratuak.
- Banaketa-kanalen eraginkortasuna eta azkartasuna. Bezeroen gogobetetasuna.
- Jarrera positiboa eta emaitzak lortzeko norberaren ahalmenean konfiantza izatea.
- Zereginak gauzatzeko ezarritako epeekiko konpromisoa.
- Zereginak gauzatzean, jarrera ordenatu eta metodikoa erabiltzea.
- Lantaldeetara ideiak eta prozedurak eramateko norberaren prestutasuna eta ekimena.
- Langileak eta lantokiko instalazioak balioestea eta errespetatzea.
- Erregularitasuna asistentzian.

5.– Elikagaiak merkaturatzeko marketin-ekintzen balioespena.

- Enpresaren komunikazio-ekintzak balioesteko irizpide ekonomiko eta estrategikoak zehaztea.
- Komunikazio-ekintza baten eraginkortasuna balioesteko erabili diren adierazleak zehaztea.
- Komunikazio-ekintzen emaitzak kontrolatzeko merkataritza-ratioak kalkulatzeko, aplikazio informatikoak erabilia.
- Marketin-ekintzaren errentagarritasuna neurtzea sailaren produktibitateari dagokionez, tresna elektroniko eta informatikoak erabilia.
- Bezeroen gogobetetasuna eta gertakarien kudeaketa balioestea.
- Marketin-plana aztertzea bezeroen fidelizazioarekin eta haiekiko atzeraelikadurarekin lotuta.
- Promozio-ekintzen eraginkortasunaren balioespena, emaitzak aztertuta.
- Marketin-ekintza eta -ildo berriak ezartzea, lortutako emaitzen balioespenari erreparatuta.
- Baliabide informatikoen erabilera.
- Sustapen-ekintzak balioesteko irizpideak.
- Sustapen-ekintzetan aurreikusi eta lortutako helburuak, adierazleei erreparatuta.
- Adierazle eta ratio ekonomiko-finantzarioak.
- Komunikazio-ekintza baten eraginkortasuna: adierazleak.
- Marketin-ekintzaren emaitzen kontrolerako merkataritzako ratioak.
- Emaitzak aztertzeke teknikak: errentagarritasuna neurtzea.
- Elikagai-aukerak eta errentagarritasun-ratioak.
- Erreferentzien AMIA aztertzea.
- Produktu zaharkituak eta errentagarritasun txikiko produktuak hautematea.

- Enpresa-irudia. Bezeroen gogobetetasuna.
- Sustapen-ekintzak: eraginkortasuna, fidelizazioa eta atzeraelikadura. Marketin-ildo berriak.
- Jarrera positiboa eta emaitzak lortzeko norberaren ahalmenean konfiantza izatea.
- Zereginak gauzatzeko ezarritako epeekiko konpromisoa.
- Zereginak gauzatzean, jarrera ordenatu eta metodikoa erabiltzea.
- Lantaldeetara ideiak eta prozedurak eramateko norberaren prestutasuna eta ekimena.
- Langileak eta lantokiko instalazioak balioestea eta errespetatzea.
- Erregularitasuna asistentzian.

3. lanbide-modulua: Elikagai-saltegietako salmenta-puntua dinamizatzea

Kodea: 1608

Kurtsoa: 2.

Iraupena: 105 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.– Elikagaien banaketa fisikoa antolatzen du saltegian, haien kokapenaren baldintzatzaileak eta horrek elikagaien salmentan duen eragina balioetsita.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Erakusmahai, erakustaltzari eta sailen kokapena zehaztu du, eskatutako baldintzatzaileen arabera, hozkailu edo biltegien kokapenaren arabera eta legeriaren arabera.
- b) Salmenta-azaleraren banaketan kontuan hartu beharreko baldintzak zehaztu ditu, oztopo fisikoak ezabatzearen eta ebakuazio zein larrialdietarako irteeren inguruko araudia betetzeari dagokionez.
- c) Elikagaiak saltegian duen kokapena haien ezaugarriekin, segurtasun-irizpideekin eta arriskuen prebentzioko arauekin lotu du.
- d) Saltokiaren barnean zein kanpoan elikagaien inguruko informazioa eman eta publizitatea egiteko kanpoko eta barneko elementuak nola banatu zehaztu du.
- e) Pertsonen, orgen eta produktuen joan-etorriak errazteko eta salgaien banaketa arin egiteko, ekipamenduak saltokian nola kokatu zehaztu du, sekzio bakoitzeko beharrei erreparatuta.
- f) Saskien eta orgen egoera eta kokapena gainbegiratu du, horniketa eta garbitasuna mantentzeko uneoro.
- g) Gainbegiratu ditu bai saltegiko garbitasun-egoera, erakargarritasuna indartzeko, eta kontuan hartu ditu bai arriskuen prebentzioa eta langile eta bezeroen higieena, bai elikagaiak salmenta-puntuan egokitzeko segurtasunari buruzko araudia.

2.– Salmenta-puntuak elikagai ez-galkorrak erakusteko modua gainbegiratu du, salgaien kokapenik egokiena, txandaketa eta kartelen (euskaraz eta gaztelaniaz) arabera merkataritza-irizpideak aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Elikagai ez-galkorren birjartzea programatu du sail, gondola eta erakustaltzarierako, txandaketa-adierazlearen eta galkortasunaren arabera eta elikagaien segurtasunari buruzko araudia beteta.
- b) Salmenta-puntuaren diseinuaren eta dekorazioaren irizpide komertzialak alderatu ditu, produktuen kokapenaren arabera.
- c) Elikagai ez-galkorren salmenta sustatzeko euskarri ikusgarrien eta mugikorren kokapena gainbegiratu du, elikagaien birjartzearen eta kalitatearen kontrola errazteko.
- d) Elikagaiak sailetan kokatzean eskura daudela kontrolatu du, bezeroak haiek identifikatzeko moduan eta marka eta etiketa ikusten direla ziurtatuta.
- e) Eskaintzak euskaraz eta gaztelaniaz iragartzeko kartelak eta elikagai ez-galkorrak identifikatzeko kartelak non kokatu diren kontrolatu du, haiek saltzea errazteko.
- f) Sailetan multzokatu ditu elikagai ez-galkorrak, familien arabera eta lortu nahi den ikusgarritasunaren arabera, haiek aurkitzea eta eskuratzea errazteko.
- g) Giro-tenperatura kontrolatu du, elikagaien kontserbazioa eta bezeroen erosotasuna lortzeko.
- h) Produktu-loteen jarraipena egin du, enpresa hornitzailearen arabera eta saltegiko sail eta sekzioetan duten kokapenaren arabera, kalitate-kontrola eta salmenten errendimendua errazteko.

3.– Elikagai galkorrak erakusmahaietan eta beira-arasetan kokatzeko modua gainbegiratzen du, produktuaren ezaugarriak ikusarazten dituzten eta salmenta errazten duten giro-alderdiak aztertuta, eta, elikagaiaren urtarokotasun eta galkortasunaren arabera, segurtasunari eta higie-neari buruzko dagokion araudia beteta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Elikagai freskoak erakusmahaietan kokatzeko modua gainbegiratu du, txandaketako eta birjartzeko sistema kontuan hartuta eta araudi higieniko-sanitarioa beteta.
- b) Zatikatzearen eta jatorriaren arabera kokatu ditu elikagai freskoak, kalitate-irizpideei jarraikiz.
- c) Elikagai galkorren salmenta antolatzeko eta errazteko elementu ikusgarrien eta mugikorreren kokapena eta haien eraginkortasuna gainbegiratu ditu.
- d) Armairuen eta hozkailuen garbitasun-egoera eta erabilera gainbegiratu ditu, elikagaien kontserbazio-egoera eta aplikatu beharreko araudi higieniko-sanitarioa ziurtatuta.
- e) Erakusmahaietan eta armairuetan multzokatu ditu elikagai galkorrak, familien arabera eta lortu nahi den ikusgarritasunaren arabera, haiek aurkitzea eta eskuratzea errazteko.
- f) Armairu-hozkailuen tenperatura kontrolatu du, hotz-katea eta elikagaien kalitatea bermatzeko.

g) Elikagai freskoen kanpoko itxura eta ezaugarri organoleptikoak bermatzeko tratamenduak gainbegiratu ditu (ur-zipriztindua eta izotza, besteak beste), eta izotza urtu ondorengo uraren irteera bermatu du.

h) Elikagaiak hozkailu eta biltegietatik erakustaltzarietara eta erakusmahaietara eramateko modua antolatu du, ahalik eta azkarrena izan dadin.

4.– Saltokietako espazioak errentagarri egiteko sustapen-ekintzak zehazten ditu, eta, horretarako, salmenta sustatzeko eta bezeroak erakartzeko eta haien fidelizazioa lortzeko teknikak aplikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Salmenta-puntuak sustapen-ekintzak planifikatu ditu, bezeroen arreta gehiago erakartzeko.

b) Ekintzarik egokienak programatu ditu merkataritza-beharren eta aurrekontuaren arabera.

c) Sustapen-ekintzen emaitza balioetsi du helburu komertzialen arabera.

d) Deskontu-txartelak aurkeztu ditu gaztelaniaz eta euskaraz, eta elikagaien bestelako eskaintzak, bezeroen interesetzako modu erakargarrian, salmentak areagotzeko asmoz eta kontsumitzailearen babesari buruzko araudia errespetatuta.

e) Bezeroentzako dastaketak aurkeztu ditu, elikagai edo marka berriak ezagutarazteko.

f) Salmenta-guneko megafonia erabiliz giro-musika eta elikagaien eskaintzen hedapena, gaztelaniaz eta euskaraz, programatu ditu, ordutegien arabera eta erosleen etorreraren arabera.

g) Produktu-sailen argiztapena egokitu du haien ezaugarrien arabera, bezeroen arreta erakartzeko.

5.– Elikagaien beira-arasetan, erakustaltzarietan eta salmentarako gunetan publizitate-euskarri erakargarrien muntaketa zehazten du, gizon eta emakumeen berdintasuna sustatzen duten irizpide estetikoak eta komertzialak aplikatuta, betiere elikagai bakoitzaren arabera egokituta.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Dekoraziorako, publizitaterako eta kartelen euskarriak kokatzeko lekurik egokienak zehaztu ditu, elikagaiak sektoreka bilduz eta gune hotz eta beroak eta zirkulazio-guneak kontuan hartuta.

b) Salmenta pizteko promozioan diren elikagaien publizitatea egiteko bideoklipak erakusteko puntuak kokapena zehaztu du.

c) Kartelak eta seinaleak gaztelaniaz eta euskaraz prestatzen direla gainbegiratu du, kokatu beharreko informazio- edo dekorazio-elementuen arabera.

d) Bezeroei helarazi beharreko ikus-mezuak sortu ditu, harmonizazioa lortuz forma, testura eta kolorearen artean, generoen araberrako rolak eta estereotipoak gaindituta eta batzuk zein besteentzako erreferenteak ezarrita, testuen eta irudien tratamendurako bulegotika-programen bitartez.

e) Apaingarrien muntaketa gainbegiratu du, eta, laneko arriskuen prebentziorako legeria aplikatuta, bermatu du arriskurik ez dakarrela bezeroen eta langileen segurtasunerako.

f) Erakusleihen eta erakustaltzarien dekorazioan elikagaien, apaingarrien eta karte-
len arteko konposizioa eta muntaketa gainbegiratu du, irizpide estetiko eta komertzialak
erabilita.

g) Erakusmahaietan eta erakustaltzarietan jarritako elikagaien kalitatea eta garrantzia nabar-
mentzeko argiztapenik egokiena kontrolatu du, eta pasabideetako argiztapenetik bereizi.

B) Edukiak:

1.– Salmenta-eremuan elikagaien banaketa fisikoa antolatzea.

- Erakusmahaien, erakustaltzarien eta sailen kokapenarekin lotura duten alderdi guztiak identifikatzea.
- Indarreko araudiaren arabera, merkataritza-azaleraren banaketan kontuan izan beha-
rreko baldintzak aztertzea.
- Saltokian elikagaiek duten kokapena zehaztea.
- Informazio eta publizitate euskarriak salmenta gunearen barnean eta kanpoan jartzea.
- Saltokian ekipamenduek duten kokapena aztertzea, sekzio bakoitzaren beharrei erreparatuta.
- Saskiak eta orgak gainbegiratzea, haien horniketa eta garbitasuna bermatzeko.
- Saltokiaren garbitasun-egoera ebaluatzea aplikatu beharreko araudiaren arabera.
- Erakusmahaiak, erakustaltzariak eta sailak kokatzeko baldintzak, legeriaren arabera.
- Merkataritza-azaleraren banaketa-ezaugarriak.
- Bezeroen portaera salmenta-puntuan.
- Elikagaiak saltegian kokatzeko estrategiak.
- Merkataritza-sustapena.
- Elikagaiak sailetan eta erakusleihoetan jartzeko eta salmenta-puntuan informazio- eta
publizitate-euskarriak kokatzeko teknika komertzialak.
- Salmenta-puntuaren barneko zein kanpoko banaketa-teknikak.
- Sailaren kontzeptua eta eginkizunak.
- Salmenta-puntuan banatzeko premiazko ekipamendua.
- Elikadura-segurtasunerako eta arriskuen prebentziorako arauak saltegiaren azaleraren
banaketarako.
- Merkataritza-espazioen diseinuari aplikatzekoa den araudia.
- Jarrera positiboa eta konfiantzazkoa emaitzak guztientzako modu gogobetegarrian lor-
tzeko norberaren ahalmenean.
- Enpresak ezartzen dizkigun aldaketen aurrean jarrera arduratsua eta malgua izatea (tole-
rantzia, egokitzea).
- Ordena eta garbitasuna balioestea prozesuaren faseetan eta produktuaren aurkezpenean.

– Lankidetzeta eta integrazioa talde-lanetan.

2.– Salmenta-puntuan elikagai ez-galkorrak nola erakusten diren gainbegiratzea.

– Elikagai ez-galkorren birjartzea programatzea haien ezaugarrien arabera: urtarokotasuna eta galkortasuna, elikagaien txandaketa, sailak, gondolak eta erakustaltzariak.

– Diseinu eta dekoraziorako irizpide komertzialak aztertzea produktuen banaketan.

– Elikagai ez-galkorren salmenta pizteko elementuen kokapena eta eraginkortasuna gainbegiratzea.

– Sail bateko elikagai ez-galkorrak eskura jartzeko aplikazioa eta kontrola.

– Salmenta-puntuko eskaintzak azaltzeko kartelak zehaztea, elikagai ez-galkorren salmenta errazteko.

– Sailarekin lotutako alderdi guztiak aztertzea.

– Elikagaien kontserbazioa eta bezeroen erosotasuna bermatzen duten alderdi guztiak aztertzea.

– Elikagai-loteen jarraipena antolatzea enpresa hornitzaileen arabera, kalitatearen kontrola eta salmenten errendimendua bermatzeko.

– Elikagai ez-galkorren trataera, kontserbazioa eta manipulaziorako baldintzak.

– Elikagaien kontserbazio motak.

– Sailak ezartzeko teknikak.

– Marka eta etiketaren identifikaziorako eta ikusarazteko sistemak.

– Salmenta-puntuko animazio komertzialeko teknikak.

– Kartel komertzialak diseinatzeko teknikak: informatiboak, eskaintzakoak eta sustapenekoak.

– Elikagai ez-galkorrak multzokatzeko irizpideak, gune, familia eta ikusgarritasunaren arabera.

– Erakutsitako elikagaien tenperaturen eta kontserbazioaren kontrola. Bezeroen erosotasuna.

– Elikagai ez-galkorren salmenta-puntua diseinatzeko teknikak.

– Jarrera positiboa eta konfiantza izatea emaitzak guztientzako modu gogobetegarrian lortzeko norberaren ahalmenean.

– Enpresak ezartzen dizkigun aldaketen aurrean jarrera arduratsua eta malgua izatea (tolerantzia, egokitzea).

– Ordena eta garbitasuna balioestea prozesuaren faseetan eta produktuaren aurkezpenean.

– Lankidetzeta eta integrazioa talde-lanetan.

3.– Elikagai freskoak erakusmahaietan eta beira-arasetan nola erakusten diren gainbegiratzea.

– Elikagai freskoen kokapena eta txandaketa zein birjartzea egiteko sistemen analisia.

- Produktu freskoen ezaugarriak identifikatzea, haien zatikatzearen eta jatorriaren arabera.
 - Elikagai galkorren salmenta antolatu eta erraztuko duten elementuen kokapena eta eraginkortasuna zehaztea.
 - Elikagai galkorrek familiaka antolatzea, haiek aurkitzea eta eskuratzea errazteko.
 - Garraioa antolatzea elikagaien horniketa eraginkorra bermatzeko.
 - Elikagaien kontserbazioan aplikatzekoa den araudi higieniko-sanitarioaren analisia.
 - Elikagaien kontserbaziorako prozesu motak.
 - Produktu-familiak. Salmenta pizteko euskarriak: mugikorrek eta ikusgarriak.
 - Kokatzeko sistemak, elikagai freskoen txandaketa eta birjartzea.
 - Haragikiak. Kokatze-irizpideak: zatikatzea, jatorria eta kategoria, besteak beste.
 - Bestelako elikagai freskoak erakusteko irizpideak, jatorriaren eta kalitateen arabera (arriak, hestebeteak, frutak, okindegi eta gozotegiko produktuak...)
 - Hotz-katearen eta elikagaiaren kalitatea gainbegiratzea: tenperaturaren kontrola.
 - Elikagai freskoen kanpo-itxura eta ezaugarri organoleptikoak gainbegiratzea: elikagaiak erakusmahaietan tratatzea, ur-ziprztindua, izotza eta beste.
 - Hornigaiak erakustaltzarietara eramateko garraio motak.
 - Elikagai freskoak zatikatzeke eta ebakitzeko teknikak.
 - Merkataritza-teknikak elikagai galkorren antolaketa eta salmenta errazteko.
 - Elikagai galkorrek paketatzea.
 - Elikagai freskoetan aplikatzekoa den araudi higieniko-sanitarioa.
 - Elikagai galkorrenzako berariazko altzariak.
 - Jarrera positiboa eta konfiantza izatea emaitzak guztientzako modu gogobetegarrian lortzeko norberaren ahalmenean.
 - Enpresak ezartzen dizkigun aldaketen aurrean jarrera arduratsua eta malgua izatea (tolerantzia, egokitzea).
 - Ordena eta garbitasuna balioestea prozesuaren faseetan eta produktuaren aurkezpenean.
 - Lankidetzeta eta integrazioa talde-lanetan.
- 4.– Elikagai-saltegietako sustapen-ekintzak zehaztea.
- Salmenta-puntuan bezeroaren arreta pizteko eta erakartzeko sustapen-ekintzak planifikatzea merkataritza-beharren eta aurrekontuaren arabera.
 - Merkataritza-ekintzen emaitzak aztertzea.
 - Salmentak areagotzeko deskontuak eta eskaintzak zehaztea, indarreko araudia errespetatuta.

- Elikagaiak ezagutarazteko dastaketak egitea.
- Salmenta-puntua girotzeko eta bezeroak erakartzeko teknika ezberdinak aplikatzea.
- Giro-musika programatzea, elikagaien eskaintzak eta erosleen ordutegi- eta bertaratze-irizpideak aintzat hartuta.
- Komunikazio komertzialeko prozesua.
- Salmenten sustapena.
- Bezeroak erakartzeko sektoreen argiztapena eta girotze-teknika komertzialak.
- Komunikazio-politikak salmenta-puntuan.
- Produktuen sustapen-politikak salmenta-puntuan.
- Elikagai eta marka berrien dastaketak aurkezteko sistemak.
- Merkataritza-azalera antolatzeko teknikak.
- Salmentak pizteko teknikak: sustapen-ekintzak, behar komertzialak eta aurrekontua.
- Elikagaiak salmenta-puntuan: animazio komertziala.
- Sustapen- eta publizitate-ekintzak kontrolatzeko neurriak.
- Kontsumitzailearen babesari buruzko araudia.
- Jarrera positiboa eta konfiantza izatea emaitzak guztientzako modu gogobetegarrian lortzeko norberaren ahalmenean.
- Enpresak ezartzen dizkigun aldaketen aurrean jarrera arduratsua eta malgua izatea (tolerantzia, egokitzea).
- Ordena eta garbitasuna balioestea prozesuaren faseetan eta produktuaren aurkezpenean.
- Lankidetza eta integrazioa talde-lanetan.

5.– Elikagaiak saltzen diren eremuetan muntatu beharreko apaingarriak eta publizitate-euskarriak zehaztea.

- Gune hotzak eta beroak identifikatzea.
- Salmenta-puntuko zirkulazioa identifikatzea.
- Salmenta pizteko bideoklipak emateko puntuak jartzea.
- Kartelak hautatzea osagai informatiboaren edo dekorazioaren arabera.
- Publizitate-iragarkiak genero-ikuspegiaren arabera aztertzea.
- Bezeroei helarazteko ikus-mezuak prestatzea bulegotika-programa egokiak erabilia.
- Informazio eta dekoraziorako euskarrien eta kartelen prestaketa eta kokapena gainbegiratzea.
- Apaingarrien muntaketa gainbegiratzea.
- Laneko arriskuen prebentzioari buruzko legeria aplikatzea.

- Erakusleihoak eta erakustaltzariak dekoratzeko apaingarriak eta kartelak zehaztea.
- Apalategietan kokatutako elikagaien kalitatea eta garrantzia ikusarazteko argiztapen ego-kiena ezartzea.
- Elikagaiak multzokatzeko teknikak: sektoreak, gune hotz eta beroak, apaingarriak, publi-zitatea eta kartelak.
- Publizitatearen esparruan emakumeen eta gizonen berdintasuna sustatzen duen oina-rriko araudia.
- Ikus-mezuak diseinatzeko teknikak: salmentaren pizgarriak. Bideoak, publizitate-klipak eta erakusgarriak ematea.
- Salmenta-puntuko kanpoko osagaiak.
- Erakusleho eta erakustaltzarietarako apaingarrien eta kartelen konposizioa eta muntake-tarako irizpide estetikoak eta komertzialak.
- Erakuslehoa: teknikak eta muntaketa.
- Erakuslehoen apainketa eta merkataritza pizteko apaingarriak.
- Argiztapena eta motak: girokoa eta zuzena.
- Bezeroen eta langileen segurtasuna.
- Jarrera positiboa eta konfiantza izatea emaitzak guztientzako modu gogobetegarrian lor-tzeko norberaren ahalmenean.
- Enpresak ezartzen dizkigun aldaketen aurrean jarrera arduratsua eta malgua izatea (tole-rantzia, egokitzea).
- Ordena eta garbitasuna balioestea prozesuaren faseetan eta produktuaren aurkezpenean.
- Lankidetzeta eta integrazioa talde-lanetan.

4. lanbide-modulua: Arreta komertziala elikagai-negozioetan

Kodea: 1609

Kurtsoa: 2.

Iraupena: 126 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.– Elikagai-saltegietako jarduketa komertzialaren ildoak zehazten ditu, ezarritako enpresa-hel-buruak eta estrategia komertziala aztertu ondoren.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Elikagai-saltegi bateko salmenta-departamentua antolatu du, markaren irudiaren, pro-dukturen, bezero motaren eta helburu komertzialen arabera.
- b) Arreta komertzialerako behar diren langileen kopurua eta haien eginkizunak zehaztu ditu, enpresaren salmenta-planaren helburuetan oinarrituta.

- c) Elikagai-saltegietan bezeroaren arretarekin lotutako eginkizunak eta erantzukizunak zehaztu ditu.
- d) Arreta komertzialaren helburuak eta ekintza zehatzak zehaztu ditu, enpresaren salmenta-planetik abiatuta.
- e) Ezarritako helburuak lortzea erraztuko duten saltegiko langileentzako prestakuntza, motibazio eta sustapenerako ekintzak zehaztu ditu.
- f) Salmenten arrazoibidea prestatu du, elikagaien indarrak eta ahuleziak jasota eta bezero motaren eta haien jokabidearen arabera egokituta.
- g) Salmenta gurutzatu baten helburuak lortzeko estrategia komertzialak planifikatu eta zehaztu ditu.
- h) Bezeroen arretako protokoloak ezarri ditu kexu eta erreklamazio kasuetarako, kontsumitzailearen babesari buruzko araudia aplikatuta.
- i) Arreta komertziala hobetu du, feedback sistemak ezarrita.

2.– Bezeroari helarazteko informazio komertziala gainbegiratzen du, errealitate soziolinguistiko kontuan hartuta, arreta komertzialeko protokoloak ezarrita eta garatu beharreko eginkizunak, teknikak eta jokabideak balioetsita.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Arreta komertziala gainbegiratu du, hitzezko zein hitzik gabeko komunikazioaren teknikak aplikatuta, bezeroen egoeraren eta ezaugarrien arabera, eta gertakizunei erantzunda.
- b) Bezeroekiko telefonozko arreta gainbegiratu du, helburuak, protokoloak eta erabilitako lokuzio-teknikak kontuan hartuta.
- c) Bezeroei harrera egiteko protokoloak ezarri ditu, harrera adeitsu baten garrantzia eta emaitza ona balioetsita.
- d) Bezeroentzako arreta komertziala modu adeitsuan, hurbilean eta interesa jarriz egin du, jarrera egokia eta hitz egiteko prestasuna erakutsita eta haien hizkuntza-eskubideei buruzko legeria gogoan hartuta.
- e) Bezeroari eskatu duen elikagaiaren inguruko aholkua eskaini dio (ezaugarriak, onurak, prezioak), eta enpresaren politiken ingurukoa ere bai (entregatzeko denborak, ordaintzeko moduak, deskontuak).
- f) Langileen, lekuaren eta eskaintzen diren elikagaien itxura balioetsi du.
- g) Eskaintako arretan konfiantza helarazi die bezeroei, hartutako konpromisoen arabera (eskaera, entregatzeko epea, hitzartutako prezioa).
- h) Bezeroen arreta balioesteko kontuan hartu ditu hari eskaintako denbora, ez itxaronaraztea eta, hala behar denean, itxaron beharraz ohartaraztea.

3.– Elikagai-saltegietako erreklamazioak eta iradokizunak jasotzen ditu, eta jokabide-protokoloak aplikatzen, indarreko araudiaren arabera eta horiek ebazteko erabili beharreko teknikak erabilia, eta, gero, prozeduraren emaitza balioesten du.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Elikagai-saltegiko erreklamazioak eta iradokizunak izapidetzeko prozedurari dagozkion faseak, forma, epeak eta araudia zehaztu ditu.

- b) Bezeroari bere eskubideak eta erreklamazioa ebazteko eskura dituen mekanismoak jakinarazi dizkio, indarreko araudiaren arabera.
- c) Kexa, erreklamazio eta salaketak izapidetzeari dagozkion dokumentuak bete ditu, eta eskumena duen departamentu edo erakundera igorri.
- d) Erreklamazioaren egileari kexa edo erreklamazioaren egoera eta emaitzaren berri eman dio, ahoz, idatziz eta bitarteko elektronikoen bidez.
- e) Kexa, itzulketa eta erreklamazioak jaso ditu entzuketa aktiboa, enpatia eta asertibitatea erabiliz, eta egoera horiek konpontzeko akordioa errazten duten negoziazio-teknikak ere erabili ditu.
- f) Erreklamazio ukatu edo ez-konpondu batek dakartzan ondorio administratiboak balioetsi ditu.
- g) Kexa eta erreklamazioekin lotutako iradokizunak eta gertakariak balioetsi ditu, eta kontuan izan ditu hornitzaileen, produktuen eta saltegiaren arretaren gaineko erabakiak aztertzerakoan.

4.– Enpresa hornitzaileekiko merkataritza-harremana kudeatzen du, eta haien ezaugarriak eta eskaintzen dituzten produktuak eta zerbitzuak zehazten.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Enpresa hornitzaileak bilatu eta aukeratu ditu, merkataritza-faktoreak kontuan hartuta (elikagai mota, kalitatea, prezioa, eraginkortasuna eta hurbiltasuna, esaterako).
- b) Enpresa hornitzaileen datu-baseen jarraipen automatikoa eta eguneraketa ezarri ditu, haiekin komunikatzeko bulegotika-sistemak aplikatuta.
- c) Enpresa hornitzaileekin komunikatzeko kanalak eta prozedurak ezarri ditu, komunikatzeko bulegotika-sistemak aplikatuta.
- d) Enpresa hornitzaileen eskaerak kudeatu ditu, eta dagozkien komunikazioa eta dokumentazioa formalizatu.
- e) Hornidura-eskaintzak negoziatu ditu, merkataritza- eta eraginkortasun-irizpideak kontuan hartuta.
- f) Enpresa hornitzaileak ebaluatzeko irizpideak ezarri ditu, eta enpresaren ezaugarriekin hobekien egokitzen direnak balioetsi.
- g) Beste departamentu batzuekin kudeatu ditu enpresa hornitzaileekin hitzartutako akordioak, barne-komunikazioko prozedurei jarraikiz.

5.– Arreta komertzialeko zerbitzuaren eraginkortasuna balioesten du, ebaluazio eta kontrolerako tresnak erabilia eta lortutako emaitzak interpretatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Elikagai-negoioetako arreta komertzialeko zerbitzua emateko kalitate-estandarrak zehaztu ditu.
- b) Bezeroen fidelizazioaren datuak balioetsi ditu, eta eskaintako arreta komertzialeko zerbitzuaren kalitatearekin lotu.

- c) Elikagai-saltegietan arreta komertzialaren inguruan izaten diren ohiko gertakariak balioetsi ditu, eta hobekuntza-prozesuak erantsi.
- d) Gertakariak eta erreklamazioak kudeatzeko protokoloak ebaluatu ditu, bezeroen gogobetetasunaren eta enpresaren helburuen arabera, eta hobekuntza-prozesuak erantsi ditu.
- e) Arreta komertzialeko zerbitzuaren kalitatea kontrolatu du, metodo eta tresna egokiak aplikatuta.
- f) Kexa- eta erreklamazio-prozesuetako feedbacka balioetsi du, emaitzak, formak eta ebazteko epeak kontrastatuta, arreta komertzialeko prozedura hobetzeko asmoz.
- g) Bezeroen gogobetetasun-maila balioetsi du, eskaintzen diren zerbitzu eta produktuen arabera eta saltegiaren prestazioen arabera.

B) Edukiak:

1.– Elikagai-saltegien jarduketa komertzialeko ildoak zehaztea.

- Elikagai-saltegi bateko salmenta-saila antolatzea, marka-irudiaren, produktuen, bezero motaren eta helburu komertzialen arabera.
- Arreta komertzialerako behar diren langileen kopurua eta haien eginkizunak zehaztea, enpresaren salmenta-planaren helburuetan oinarrituta.
- Elikagai-saltegietan bezeroaren arretarekin lotutako eginkizunak eta erantzukizunak zehaztea.
- Arreta komertzialaren helburuak eta ekintza zehatzak zehaztea, enpresaren salmenta-planetik abiatuta.
- Ezarritako helburuak lortzea erraztuko duten saltegiko langileentzako prestakuntza, motibazio eta sustapenerako ekintzak zehaztea.
- Salmentetarako arrazoibidea prestatzea, elikagaien indarrak eta ahuleziak jasota eta bezero motaren eta haien jokabidearen arabera egokituta.
- Bezeroen arretako protokoloak ezartzea kexu eta erreklamazio kasuetarako, kontsumitzailearen babesari buruzko araudia aplikatuta.
- Arreta komertziala hobetzeko sistemak aplikatzea, feedback-sistemak ezarrita.
- Elikagaien enpresa komertzialaren kontzeptua eta eginkizunak.
- Salmenta gurutzatua.
- Elikagai-enpresetako departamentuen antolaketa. Organigramak.
- Bezeroaren arretarako departamentua.
- Irudi korporatiboa eta bezeroaren arreta.
- Salmentak planifikatzeko teknikak: helburuak eta ekintzak, arreta komertzialeko plana, salmenta-prozesuaren faseak.
- Salmentarako programa eta salmenta-arrazoibidearen helburuak, edukia eta egitura.
- Bezeroaren arretan jarraitu beharreko protokoloa.

- Arreta komertzialeko zerbitzuak.
- Gauzatu beharreko zereginen planifikazio metodikoa, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.
- Ordena eta garbitasuna balioestea prozesuaren faseetan eta lana aurkeztean.
- Zeregin bat egiteko ezarritako epeekiko konpromisoa.

2.– Bezeroei ematen zaien informazio komertziala gainbegiratzea.

- Arreta komertziala gainbegiratzea, hitzezko zein hitzik gabeko komunikazioaren teknikak aplikatuta, bezeroen egoeraren eta ezaugarrien arabera, eta gertakizunei erantzunda.
- Bezeroekiko telefonozko arreta gainbegiratzea, helburuak, protokoloak eta erabilitako lokuzio-teknikak kontuan hartuta.
- Bezeroei harrera egiteko protokoloak ezartzea, harrera adeitsu baten garrantzia eta emaitza ona balioetsita.
- Bezeroentzako arreta komertziala adeitasunez, hurbiltasunez eta interesez egitea, jarrera egokia eta elkarriketarako prestasuna erakutsiz.
- Ondasunei eta zerbitzuei buruzko informazioa gaztelaniaz eta euskaraz jasotzeko bezeroak duen eskubidea aztertzea, indarreko legerian aurreikusten den moduan.
- Bezeroari eskatu duen elikagaiaren inguruko aholkua eskaintzea (ezaugarriak, onurak, prezioak), eta enpresaren politiken ingurukoa ere bai (entregatzeko denborak, ordaintzeko moduak, deskontuak).
- Langileen, lekuaren eta eskaintzen diren elikagaien itxuraren balioespena.
- Bezeroei eskainitako arretan konfiantza helaraztea, hartutako konpromisoei eutsiz (eskaera, entregatzeko epea, hitzartutako prezioa).
- Bezeroen arreta balioestea, hari eskainitako denbora, ez itxoinaraztea eta, hala behar denean, itxaron beharraz ohartaraztea kontuan hartuta.
- Enpresa-komunikazioa.
- Enpresa-komunikazioaren osagaiak, faseak eta oztupoak.
- Enpresa-komunikazioaren motak.
- Begiradaren garrantzia, aurpegiaren espresioa, keinuak, itxura eta gorputz-adierazpena ahozko komunikazioan.
- Ahozko komunikazioan kontuan izan beharreko alderdiak: enpatia, asertibitatea eta entzute aktiboa.
- Telefono bidezko komunikazioa: hizkera, kudeaketa, telefonoz arreta emateko bitartekoak, arauak, erregelak, kodeak eta telefono-sistemak.
- Komunikazioa informazio-teknologiaren bidez.
- Adierazpenak eta hizkerak enpresan duen garrantziaz jabetzea.
- Gauzatu beharreko zereginen planifikazio metodikoa, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.

- Zeregin bat egiteko ezarritako epeekiko konpromisoa.
 - Autonomiaz jardutea zereginak gauzatzean.
- 3.– Elikagai-saltegiaren bezeroen erreklamazioei eta iradokizunei erantzutea.
- Elikagai-saltegiko erreklamazioak eta iradokizunak izapidetzeko prozedurari dagozkion faseak, modua, epeak eta araudia zehaztea.
 - Bezeroari bere eskubideak eta erreklamazioa ebazteko eskura dituen mekanismoak jakinaraztea, indarreko araudiaren arabera.
 - Kexa, erreklamazio eta salaketak izapidetzeari dagozkion dokumentuak betetzea eta eskumena duen departamentu edo erakundera igortzea.
 - Erreklamazioa egin duenari kexa edo erreklamazioaren egoeraren eta emaitzaren berri ematea, ahoz, idatziz eta bitarteko elektronikoen bidez.
 - Kexa, itzulketa eta erreklamazioak jasotzea, entzuketara aktiboa, enpatia eta asertibitatea erabiliz, eta egoera horiek konpontzeko akordioa errazten duten negoziazio-teknikak ere erabilia.
 - Erreklamazio ukatu edo ez-konpondu batek dakartzan ondorio administratiboak balioestea.
 - Kexa eta erreklamazioekin lotutako iradokizunak eta gertakariak balioestea, kontuan hartzeko hornitzaileen eta produktuen gaineko erabakiak eta saltegiaren arretaren beraren gaineko erabakiak aztertzean.
 - Kontsulta, kexa eta erreklamazio motak.
 - Kexa, itzulketa, iradokizun eta erreklamazioen kudeaketa.
 - Kexa, itzulketa, iradokizun eta erreklamazioen izapideak.
 - Bezeroekiko negoziazioa. Negoziatio-teknikak eta tresnak.
 - Erreklamazio-orria.
 - Bitartekaritza eta arbitrajea.
 - Administrazioaren jarduketa.
 - Bezeroari eskaini zaion arretak eragindako gogobetetasunaren gaineko inkesta eta ondorengo balioespena eta jarduketa.
 - Kontsultak, kexak eta erreklamazioak igortzeko transmisio elektronikoko bideak.
 - Gauzatu beharreko zereginen planifikazio metodikoa, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.
 - Ordena eta garbitasuna balioestea prozesuaren faseetan eta lana aurkeztean.
 - Zeregin bat egiteko ezarritako (aurreikusitako) epeak betetzeko konpromisoa.
 - Zereginak gauzatzean, antolatze eta kudeatzeko teknikak aintzat hartzea eta balioestea.
 - Autonomiaz jardutea zereginak gauzatzean.

4.– Enpresa hornitzaileei eman beharreko arreta komertzialaren kudeaketa.

- Enpresa hornitzaileak bilatzea eta aukeratzea, merkataritza-faktoreak kontuan hartuta (elikagai mota, kalitatea, prezioa, eraginkortasuna eta hurbiltasuna, esaterako).
- Enpresa hornitzaileen datu-baseen jarraipen automatikoa eta eguneraketa egitea, haiekin komunikatzeko bulegotika-sistemak aplikatuta.
- Enpresa hornitzaileekin komunikatzeko kanalak eta prozedurak ezartzea, komunikatzeko bulegotika-sistemak aplikatuta.
- Enpresa hornitzaileen eskaerak kudeatzea, eta dagozkien komunikazioa eta dokumentazioa formalizatzea.
- Hornidura-eskaintzak negoziatzea, merkataritza- eta eraginkortasun-irizpideak kontuan hartuta.
- Enpresa hornitzaileak ebaluatzeko irizpideak ezartzea, enpresaren ezaugarriekin hobekien egokitzen direnak balioetsita.
- Beste departamentu batzuekin kudeatzea enpresa hornitzaileekin hitzartutako akordioak, barne-komunikazioko prozedurei jarraikiz.
- Erosketak planifikatzeko teknikak.
- Enpresa hornitzaileak hautatzeko sistemak.
- Erosketaren negoziazio motak.
- Salerosketa-kontratua. Eskaerak.
- Erosketaren jarraipena.
- Departamentu-arteko komunikazioa.
- Enpresa hornitzaileekiko komunikazioa informazio-teknologiaren bidez.
- Gauzatu beharreko zereginen planifikazio metodikoa, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.
- Ordena eta garbitasuna balioestea prozesuaren faseetan eta lana aurkeztean.
- Zeregin bat egiteko ezarritako epeetako konpromisoa.
- Zereginak gauzatzean, antolatze eta kudeatzeko teknikak aintzat hartzea eta balioestea.
- Autonomiaz jardutea zereginak gauzatzean.

5.– Arreta komertzialeko zerbitzuaren eraginkortasuna balioestea.

- Elikagai-negozioetako arreta komertzialeko zerbitzua emateko kalitate-estandarrak zehaztea.
- Bezeroen fidelizazio-datuen balioespena, eskaintako arreta komertzialeko zerbitzuaren kalitatearekin lotuta.
- Elikagai-saltegietan arreta komertzialaren inguruan izaten diren ohiko gertakariak balioestea eta hobekuntza-prozesuak jartzea.

- Gertakariak eta erreklamazioak kudeatzeko protokoloen ebaluazioa, bezeroen gogobetetasunaren eta enpresaren helburuen arabera, hobekuntza-prozesuak erantsita.
- Arreta komertzialeko zerbitzuaren kalitatea kontrolatzea, metodo eta tresna egokiak aplikatuta.
- Kexa- eta erreklamazio-prozesuetako feedbacka balioestea, emaitzak, formak eta ebazteko epeak kontrastatuta, arreta komertzialeko prozedura hobetzeko asmoz.
- Bezeroen gogobetetasun-maila balioestea, eskaintzen diren zerbitzuen eta produktuen arabera eta saltegiaren prestazioen arabera.
- Zerbitzuaren kalitatea ebaluatzearen xedek eta helburuak.
- Zerbitzuaren kalitatearen ebaluazio motak.
- Datuak aztertzea. Gehien erabiltzen diren adierazleak eta estandarrak.
- Zerbitzuaren akatsen eta anomalien trataera eta ebazpena.
- Bezeroaren fidelizazioa. Fidelizazio-estrategiak.
- Zerbitzuaren kalitatearen normalizazioa eta egiaztapena.
- Kontsumitzaile eta erabiltzaileak babesteko lege-araudia.
- Bezeroei emandako zerbitzuei buruzko gogobetetasun-inkesta.
- Gauzatu beharreko zereginen planifikazio metodikoa, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.
- Ordena eta garbitasuna balioestea prozesuaren faseetan eta lana aurkeztean.
- Zeregin bat egiteko ezarritako epeakiko konpromisoa.
- Zereginak gauzatzean, antolatze eta kudeatzeko teknikak aintzat hartzea eta balioestea.
- Autonomiaz jardutea zereginak gauzatzean.

5. lanbide-modulua: Elikagaien segurtasuna eta kalitatea merkataritzan

Kodea: 1610

Kurtsoa: 2.

Iraupena: 84 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.– Elikagai-saltegian erabiltzen diren ekipoen eta instalazioen garbiketa-plana prestatu du, eta horren jarraipena egiten, indarreko legeriaren arabera egokiak diren osasun- eta higiene-baldintzak ezarrita.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Elikagaiak manipulatzeko ekipoak, tresneriak eta instalazioek bete behar dituzten higiene- eta osasun-baldintzak identifikatu ditu.

- b) Garbitzeko eta desinfektatzeko behar diren prozedurak, produktuak, desinfektatzaileak, garbiketa- eta desinfekzio-ekipoak, lan horiek egin behar dituzten langileak eta haien lan-baldintzak zehaztu ditu.
- c) Arratoi- eta intsektu-hilketako eta desinfekzioko tratamenduak planifikatu ditu (AIHD).
- d) Araudiaren araberako garbiketa-maiztasuna antolatu du.
- e) Elikagai-saltegian erabiltzen diren ekipoen eta instalazioen garbitasunaren kalitate higieniko-sanitarioa gainbegiratu eta egiaztatu du.
- f) Garbiketa- eta desinfekzio-planean antzemandako edo zuzendutako gertakarien eta informazio garrantzitsuen erregistroa gainbegiratu du.
- g) Proposatutako neurri zuzentzaileek antzemandako gertakariak zuzentzen dituztela egiaztatu du.
- h) Garbiketako, desinfekzioko eta AIHD tratamenduetako produktuen manipulazioari eta biltegiatzeari lotutako kutsadura kimikoaren arriskuak ebaluatu ditu.

2.– Elikagai-segurtasuneko autokontrolerako sistemak ezartzen ditu, Arriskuen eta Kontrol Kritikoko Puntuaren Analisisian (AKKPA) eta trazabilitatean oinarrituta, elikagaiek kalterik egiten ez dutela bermatzen duten eta kontrolatu behar diren aldagaiak zedarrituta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Elikagaiaren jatorria, prozesuaren etapak eta helburua dokumentatu eta trazatu ditu.
- b) Prozesuaren etapa guztietan agertu daitezkeen arrisku potentzialak (fisikoak, kimikoak eta biologikoak) identifikatzen dituzten kontrolak egin ditu.
- c) Kontrol kritikoko puntuak eta muga kritikoak zehazten dituzten arriskuak detektatu ditu.
- d) Sistemaren segurtasuna bermatuko duten kontrol-neurriak eta ekintza zuzentzaileak ezarri ditu.
- e) Elikagaien sektorean ezarritako borondatezko arau nagusiak aplikatu ditu (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001, UNE-EN ISO 22000 eta beste).
- f) Elikagaien higienarako eta ingurumenerako jardunbide onen gidaliburuaren edukia lotu du erabilera komertzialarekin.
- g) Elikagai-saltegi bateko AKKPA autokontrolerako plan bati lotutako dokumentazioa prestatu eta eguneratu du.

3.– Elikagaien manipulaziorako prozedurak ezartzen eta gainbegiratzen ditu, elikadura-alerta, kutsadura, lagin-bilketa eta babes-ekipo pertsonalei buruz ezarritako protokoloak kontuan hartuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Elikagai-saltegian egiten diren jardueretan elikagaien manipulaziorako prozedurak zehaztu ditu, arau higieniko-sanitarioak aplikatuta, haien osasun-egoera egokia bermatzen duten baldintzetan.
- b) Elikagaien kaltegarritasunik eza kontrol higieniko-sanitarioen bidez bermatzen duten prebentzio-neurriak ezarri ditu.

- c) Elikagaien manipulazioan beharrezkoak diren higiene eta janzkera pertsonaleko neurrien aplikazioa gainbegiratu du, eta, hala behar denean, jokabide desegokiak zuzendu ditu.
- d) Elikaduran sortutako alerta-egoerei aurre egiteko prozedurak gainbegiratu ditu, ezarritako legediaren arabera jokaturak eta saltegiaren ezarritako protokoloari jarraikiz.
- e) Elikagaietan sortzen diren kutsadura gurutzatuari, arriskuei eta toxiinfekzioei aurre egiteko prozedurak gainbegiratu ditu, alterazioa gertatu deneko puntu kritikoa edo lotea identifikaturak.
- f) Saltokiko langileen ekarpenak aintzat hartu ditu, eta baldintza higieniko-sanitarioak hobetzeko proposamenak aplikatu.
- g) Lekukotasun-laginak hartzeko protokoloa ezarri du, bertan jasota lagina identifikatzeko metodoa eta ezaugarriak, hura gordetzeko ontzi egokiak eta hozkailuetan kontserbatzeko denbora.

4.– Jendeak kontsumitzeko ez diren haragikien hondakin eta azpiproduktuen (SANDACH) tratamendua kudeatzen du modu selektiboan, kontuan hartuta osasun-arloan eta ingurugiroan dituen inplikazioak.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Saltokian sortzen diren hondakinak kontrolatzeko plana ezarri du, haien ezaugarriak, sailkapena eta garraioa kontuan hartuta.
- b) Bermatu du manipulazio, biltegitate, bilketa eta garraioaren fase guztietan arauak eskatzen dituzten baldintzetan egin dela jendeak kontsumitzeko ez diren haragikien azpiproduktuen (SANDACH) tratamendua.
- c) Sortutako hondakin motak jatorriaren, egoeraren eta birziklatzeko, arazteko edo tratatzeko premiaren arabera identifikatu ditu, eta edukiontzietan sailkatu.
- d) SANDACH hondakinen tratamenduaren trazabilitatea kontrolatu du, eta ezarritako dokumentazio komertzial eta sanitarioaren igorpenen erregistroa eraman.
- e) Elikagai iraungien bilketa gainbegiratu du, eta, halaber, azkenean jendeak kontsumitzeko ez diren elikagaiek (izoztuak katetik kanpo, kontsumo-data egokitik pasatakoak, hondatuak, etab.) SANDACH hondakinak kudeatzeko tratamendua jasotzen dutela.
- f) Hondakinak biltzeko, bereizteko, sailkatzeko eta ezabatzeko edo isurtzeko tekniken aplikazioa gainbegiratu du.
- g) Hondakinen kudeaketarekin lotutako adostasun-erakundeak eta ekintza zuzentzaileak kontrolatu ditu.
- h) Edukiontziak bereizteko eta haien dauden lekua seinalez hornitzeko eta maniobrak egiteko modua gainbegiratu du, besteak beste, arriskugarritasuna, mota eta behin-behinekotasuna kontuan hartuta.

5.– Saltzeko erakusten diren elikagaien kalitatea eta haien ezaugarri organoleptikoak eta jasangarriak bermatzen dituzten sistemak ezartzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Elikagaien kalitatea egiaztatzeko prozesuaren ekintzak planifikatu ditu, elikagai freskoak edo galkorrak, jasangarriak edo ekologikoak diren kontuan hartuta, besteak beste, haien kontsumorik egokiena bermatzeko asmoz.
- b) Elikagaiarekiko adostasun ezaren ekintzak zehaztu ditu, haien baldintzak, eskaintza eta dagokien salmenta-sekzioa kontuan hartuta.
- c) Elikagai freskoen egoera zehaztu du, haien itxura, usain, testura, kolore, tamaina eta umotasunari erreparatuta, besteak beste.
- d) Jasangarritasuna, bidezko merkataritza eta gourmet elikagai-ildoetako produktuen egoera zehaztu eta ikuskatu du, haien ezaugarri organoleptikoak mantentzen dituztela bermatzeko.
- e) Elikagaien egoera eta etiketatua balioetsi ditu, gaixotasunak (diabetesa, hipertentsioa eta hiperkolesterolemia, besteak beste) elikagaiekiko alergiak eta intolerantziak (zeliakoak, laktosa eta arrautza, besteak beste) dituzten bezeroei begira, osasun-arloko indarreko araudiari dagokionez ekoizleak bete behar dituen baldintzen arabera merkaturatzen dela bermatzeko.
- f) Elikagai ez-galkorren egoera zehaztu du, ontziratzearen egoerari eta kontsumorako epe egokienari erreparatuta.
- g) Edari eta likoreen egoera zehaztu eta ikuskatu du, kolore, aroma, gorputz, itxura, urtaldi eta tenperaturari erreparatuta, besteak beste.
- h) Elikagaien kalitatea egiaztatzeko sistema ebaluatu du, bezeroen gogobetetasun-mailaren eta irizpide komertzialen arabera.

B) Edukiak:

1.– Elikagai-saltegietan erabiltzen diren ekipo eta instalazioen garbiketa-planak egitea, gauza-tzea eta haien jarraipena egitea.

- Garbiketa- eta desinfekzio-ekipoak antolatzea: prozedurak, langileak, produktuak, desinfektatzaileak eta garbitasun- eta desinfekzio-ekipoak.
- Arratoi- eta intsektu-garbiketa eta desinfekzioko tratamenduak planifikatzea.
- Ekipo eta instalazioen garbiketaren, kalitate higieniko-sanitarioa gainbegiratzea eta egiaztatzea.
- Garbiketa- eta desinfekzio-planeko gertakarien erregistroa gainbegiratzea.
- Atzemandako gertakariak konpontzeko proposatu diren neurri zuzentzaileak egiaztatzea.
- Garbiketako, desinfekzioko eta AIHD tratamenduetako produktuen manipulazioari eta biltegitratzeari lotutako kutsadura kimikoaren arriskuak balioestea.
- Garbitasun-kontzeptuak eta -mailak.
- Legeria eta eskakizun higieniko-sanitarioak: elikagaiak manipulatzeko ekipoak, tresneria eta instalazioak.

- AIHD tratamendua: ezaugarriak, erabilitako produktuak eta lan-baldintzak.
- Garbiketa- eta desinfekzio-prozesuak eta -produktuak.
- Garbiketaren maiztasuna araudiaren arabera.
- Garbiketa, desinfekzio edo arratoi- eta intsektu-hilketa desegokiekin lotutako osasun-arriskuak.
- Garbiketako, desinfekzioko eta AIHD tratamenduetako produktuen manipulazioari lotutako arriskuak.
- Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak erabiltzeko arauak errespetatzea.
- Egiten den lanarekiko erantzukizuna.

2.– Elikadura-segurtasunerako autokontrol-sistemak ezartzea, AKKPA n eta trazabilitatearen kontrolean oinarrituta.

- Arriskuak, kontrol kritikoko puntuak eta muga kritikoa detektatzea.
- Kontrol-neurriak eta ekintza zuzentzaileak ezartzea. Sistemaren segurtasuna.
- Elikagaien sektoreko borondatezko araudiaren aplikazioa: BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001, UNE-EN ISO 22000.
- AKKPA bati lotutako dokumentazioa elaboratzea eta eguneratzea.
- Elikadura- eta ingurumen-arloetako higiene-jardunbide egokien gidak.
- Higiene-jardunbideekin lotuta derrigor bete beharreko higiene- eta osasun-arauak: osasun eta higiene pertsonala.
- Elikagaien manipulazioarekin lotutako osasun-arazoei aurre egiteko autokontrol-sistemak.
- Arriskuak eta kontrol kritikoko puntuak (AKKPA zazpi printzipioak).
- Osasun-arrisku potentzialak kontrolatzeko funtsezko kontzeptuak: kontrol kritikoko puntua, muga kritikoa, kontrol-neurriak eta neurri zuzentzaileak.
- Kontrol-puntu kritikoen kontrolarekin lotutako parametroak.
- Merkaturatzeko elikagaien dokumentazioa eta trazabilitatea. Jatorria, etapak eta helburua.
- Arrisku potentzialen kontrolak: fisikoak, kimikoak eta biologikoak.
- Elikagaien sektorean ezarritako borondatezko arauak (BRC, IFS, UNE-EN ISO 9001, UNE-EN ISO 22000...).
- Jarrera positiboa eta konfiantza izatea emaitzak guztientzako modu gogobetegarrian lortzeko norberaren ahalmenean.
- Zereginen planifikazio metodikoa, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.
- Zorroztasuna, autokontrol-sistemekin lotutako erregistroak betetzeko.

3.– Elikagaiak manipulatzek dakartzan baldintza higieniko-sanitarioak eta higiene-ohitura txarrei lotutako arriskuak zehaztea eta gainbegiratzea.

- Araudi higieniko-sanitarioa aplikatzea.
- Prebentzio-neurriak ezartzea.
- Kontrol higieniko-sanitarioak ezartzea.
- Alterazioaren sorrerako puntu kritikoa edo lotea identifikatzea.
- Elikagaiak manipulatzeko prozedurak.
- Alerta sanitarioei aurre egiteko jarduketa-protokoloak.
- Kutsadura gurutzatuei aurre egiteko jarduketa-protokoloak.
- Elikagaiei lotutako arriskuak eta toxiinfekzioak.
- Ohitura txarrekin lotutako arriskuak eta prebentzio-neurriak.
- Elikagaiak manipulatzerekin lotutako higiene pertsonaleko neurriak: nahitaez deklaratzekoak diren gaixotasunak.
- Laneko arropak eta horiek garbitzeko eskakizunak.
- Manipulatuzailearen ebakiak, erredurak edo zauriak babesteko bitartekoak.
- Baldintza higieniko-sanitarioak. Langileek egindako hobekuntza-proposamenak eta ekarpenak.
- Lekukotasun-laginak hartzeko protokoloa. Metodoa, identifikazioa, laginaren ezaugarriak. Edukiontzia. Laginaren kontserbazio-denbora.
- Elikagaiak manipulatzeko ohitura zuzenak hartzea.
- Elikagaien kutsadura-arazoak konpontzean ekimena izatea.
- Infekzio-egoeretan edo elikagaien manipulazio zuzena baldintzatzen duten bestelako egoeretan arduraz jokatzeko.

4.– Jendeak kontsumitzeko ez diren haragikien hondakin eta azpiproduktuen (SANDACH) tratamendua kudeatzea modu selektiboan.

- Sailkapena hondakin mota, jatorri, egoera, birziklatze eta tratamenduaren arabera.
- Elikagai iraungiak biltzeko teknikak gainbegiratzea.
- Edukiontzien kokapen-guneetako seinaleak eta maniobrak gainbegiratzea.
- Besteak beste, arriskugarritasunaren, motaren eta behin-behinekotasunaren arabera bereiztea.
- Sortutako hondakin motak, jatorriaren, egoeraren eta birziklatzeko, arazteko edo tratatzeko premiaren arabera.
- Elikagaien industriak sortutako hondakinen ingurumen-eraginak.
- Saltokian sortzen diren hondakinak kontrolatzeko plana. Motak, sailkapena eta garraioa.

- SANDACH hondakinen tratamendua. Arauetako eskakizunak: manipulazioa, biltegiratzea, bilketa eta garraioa.
- SANDACH hondakinen edukiontziak. Horien tratamendua eta kudeaketa.
- Adostasun-eza adierazpenen kontrola. Hondakinen kudeaketari lotutako ekintza zuzentzaileak.
- Ingurumenarekiko errespetua.
- Tresneria eta bitartekoak behar bezala erabiltzeko sentsibilizazioa, alferrikako kontsumoak eta higadurak saihesteko.
- Hondakin gutxiago sortzeko neurriak ezartzeko ekimenak.

5.– Saltzeko erakusten diren elikagaien kalitatea bermatzen duten sistemak zehaztea:

- Elikagaien araberako kalitate-ekintzak planifikatzea eta egiaztatzea: freskoak, galkorrak, jasangarriak eta ekologikoak.
- Elikagai freskoen egoera zehaztea. Baldintza organoleptikoak.
- Produktu jasangarrien egoera zehaztea: bidezko merkataritzakoak eta gourmet erakoak.
- Gaixotasunak edo elikagaiekiko intolerantziak zein alergia dituzten bezeroentzako elikagaien egoera eta etiketa balioestea. Patologiak: diabeteak, hipertentsioa, hiperkolesterolemia, besteak beste. Intolerantziak: zeliakoak, laktosa, arrautza, besteak beste.
- Elikagai ez-galkorren egoera zehaztea: ontziratzea eta kontsumorako epe egokiena.
- Edari eta likoreen egoera zehaztea eta ikuskatzea: kolorea, testura, itxura, urtaldia eta tenperatura, besteak beste.
- Elikagaien kalitatea balioestea.
- Jatetxeko lehengaiak: motak eta ezaugarriak.
- Aurkezpen komertziala.
- Kontserbazioa.
- Elikagai-kodearen erreferenteak.
- Elikagaien hotz-katea.
- Indarreko araudiak araututako alergenokoak.
- Adostasun-eza adierazteko ekintzak. Salmenta-baldintzak, -eskaintzak eta -sezioa.
- Elikagaiak etiketatzeko legeria.
- Iraungitze-data eta ontziratze mota.
- Elikagaiak etiketatzea. Nutrizio-informazioaren etiketatua. Osagaiak: deskribatzaile generikoak, ezaugarri osasungarriak eta alergenokoak.
- Elikagaien kalitatea balioesteko sistemak.
- Bezeroaren gogobetetasuna neurtzeko bitartekoak.

- Erabilitako irizpide komertzialak.
- Zereginak gauzatzean, jarrera ordenatua eta metodikoa izatea eta zailtasunen aurrean tinko eustea.
- Ingurumen-ondarea zaintzeko eta babesteko balioekiko konpromiso etikoa.
- Bezeroen arreta-eskaerak aintzat hartzea eta horiei egoki erantzutea.
- Teknologia berriek kontsultarako eta laguntzarako eskaintzen duten aukera aintzat hartzea.

6. lanbide-modulua: Elikagai freskoak eta eraldatuak prestatzea eta egokitzea

Kodea: 1611

Kurtsoa: 2.

Iraupena: 210 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.– Haragia eta haragikiak zatikatzen eta prestatzen ditu, haragi-piezaren eta sukaldaritzako erabileraren arabera dagokion ebaketa-teknika aplikatuta, eta gero gainbegiratzen ditu, laneko arriskuen prebentzioari buruzko araudia beteta.

- a) Haragikien egoera ikuskatu du, aromari eta koloreari erreparatuta.
- b) Teknika egokiak erabilita, kanal-haragia eta bestelako haragikiak hezurgabetu eta zatikatu ditu, eta araudi higieniko-sanitarioari eta laneko arriskuen prebentzioari buruzko araudiari jarraikiz gainbegiratu.
- c) Haragiki freskoak elaboratu ditu (haragi txikitua, adobatua eta saltxitxa freskoak, esaterako), sukaldaritzako erabileraren eta abere motaren ezaugarrien arabera, eta gero gainbegiratu ditu.
- d) Haragi-piezaren edo haragikien ebaketa-motak ondoren izango duen erabilerarekin edo aplikazioarekin lotu ditu.
- e) Kontsumorako haragia, hestebeteak eta haragikiak zatikatu ditu, produktuaren eta sukaldaritzako erabileraren arabera, ebaketa-teknika egokiak erabilita, eta gero gainbegiratu ditu.
- f) Haragi-piezak eta haragikiak erakusmahaietan eta erakustaltzarrietan jarri ditu, haien kontserbazioa, freskotasuna eta ikus-erakargarritasuna bermatuta.
- g) Haragikiaren eta produktuaren ontziratzea gainbegiratu du, haren ezaugarriak eta bezeroen eskakizunak kontuan hartuta.
- h) Harategiko lan-eremuak ordenatzeko eta garbitzeko baldintzak gainbegiratu ditu.
- i) Laneko arriskuen prebentzioari eta arrisku higieniko-sanitarioei buruzko araudia aplikatu du haragia eta haragikiak prestatzeko eta egokitzeko lanetan.

2.– Arrainak eta itsaskiak zatikatzen, prestatzen eta elaboratzen ditu, arrain motaren eta sukaldaritzako erabileraren arabera dagokion ebaketa-teknika aplikatuta, eta gero gainbegiratzen ditu, laneko arriskuen prebentzioari buruzko araudia, araudi higieniko-sanitarioa eta ingurumenari buruzkoa beteta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Arrain freskoen egoera ikuskatu du, itxurari, usainari, testurari eta koloreari erreparatuta, besteak beste.
- b) Arrainak garbitu, ezkatak eta azala kendu, xerratu eta zatitzeko lanak egin ditu, eta, hala behar denean, burua, erraiak edo hezurra kentzekoak ere bai, espeziea eta sukaldaritzako erabilera kontuan hartuta, eta gero gainbegiratu ditu.
- c) Arraina zatikatu du, kontsumitzeko eskatutako tamaina, forma eta kalitate egokian, arrain motaren eta sukaldaritzako erabileraren arabera teknika aplikatuta, eta gero gainbegiratu du.
- d) Arrainak eta itsaskiak jarri ditu erakusmahaietan eta erakustaltzarrietan, izotzarekin eta urez ziprizatutako sistemarekin, haien kontserbazioa, freskotasuna eta ikus-erakargarritasuna bermatuta.
- e) Itsaskiak prestatu ditu, tamaina, forma eta kalitatearen arabera, itsaski mota eta sukaldaritzako erabilera kontuan hartuta.
- f) Produktuaren ontziratzea gainbegiratu du, haren ezaugarriak eta bezeroen eskakizunak kontuan hartuta.
- g) Arrandegiko lan-eremua ordenatzeko eta garbitzeko metodoak gainbegiratu ditu.
- h) Laneko arriskuen prebentzioari eta arrisku higieniko-sanitarioei buruzko araudia aplikatu du arrainak eta itsaskiak prestatzeko eta egokitzeko lanetan.

3.– Fruta eta barazkien erretiluak prestatzen ditu, salmenta-irizpideen arabera, eta gero gainbegiratzen ditu, araudi sanitarioari eta laneko arriskuen prebentzioari buruzko araudia aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Fruta eta barazkien egoera ikuskatu du, tamainari, umotasunari eta itxurari erreparatuta.
- b) Besteak beste, urtarokotasunaren, kalitatearen eta kalibrearen arabera, frutak eta barazkiak erakusmahaietan, erakustaltzarrietan eta erretiluetan atontzeko modua gainbegiratu du.
- c) Fruta eta barazkien lan-eremuaren ordena eta garbitasunaren egoera gainbegiratu ditu.
- d) Gainbegiratu du agindutako tamainan, moduan eta kalitatean eta produktuaren eta bezeroaren eskakizunen arabera zatitu eta aurkeztu direla frutak eta barazkiak.
- e) Fruta eta barazki aleen erakusketa gainbegiratu du, haien ezaugarriak eta kontserbazioa bermatzeko.
- f) Fruta eta barazkiak ontziratu ditu, haien ezaugarriak eta bezeroen eskakizunak kontuan hartuta.
- g) Laneko arriskuei eta arrisku higieniko-sanitarioei buruzko araudia aplikatu du, frutak eta barazkiak prestatzeko eta egokitzeko eragiketetan.

4.– Ogi, opil, gozoki eta pastel motak prestatzen ditu, produktu erdilanduetatik abiatuta, salmenta-irizpideen arabera, eta gero gainbegiratzeko dituen, araudi sanitarioari eta laneko arriskuen prebentzioari buruzko araudia aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Produktu erdilanduen egoera ikuskatu du, itxurari, usainari eta testurari erreparatuta, besteak beste.
- b) Okintza, opilgintza, gozogintza eta pastelgintzako produktuak laberatu ditu produktu bakoitzaren ezaugarriari erreparatuta, eta gero gainbegiratu ditu.
- c) Nutrizio-ezaugarrien arabera, ogi, opil, gozoki eta pastel motak erakusmahaietan eta erakustaltzarrietan atontzeko modua gainbegiratu du.
- d) Okindegiko eta gozotegiko lan-eremuko ordena eta garbitasunaren egoera gainbegiratu ditu.
- e) Opilgintzako, gozogintzako eta pastelgintzako produktuak bezeroen eskakizunen arabera aurkeztu eta ontziratuta direla gainbegiratu du.
- f) Okintzako produktuak bezeroen eskakizunen arabera aurkeztu, xerratu eta ontziratuta direla gainbegiratu du.
- g) Laneko arriskuei eta arrisku higieniko-sanitarioei buruzko araudia aplikatu ditu okintza, opilgintza, gozogintza eta pastelgintzako produktuak prestatzeko eragiketetan.

5.– Elikagaien prestaketa eta aholkularitza gainbegiratzeko dituen (ardo, gazta eta gourmet erako produktuak, esaterako), dagokien ebaketa-teknikak aplikatuta, eta haien ezaugarriak eta kontsumorako aukerak balioesten ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Ardo, gazta eta gourmet produktuak haien ezaugarrien arabera aurkeztu eta erakutsi direla gainbegiratu du.
- b) Gainbegiratu du eskuz teknika egokien arabera moztu dela kalitateko urdaiazpikoa.
- c) Gainbegiratu du gazta motaren arabera eta haren ezaugarrien araberrako teknikarekin moztu eta zatikatu dela kalitateko gazta.
- d) Gazta, urdaiazpiko eta hestebeteen taulen prestaketa gainbegiratu du, produktuen jatorri-deitura, esne mota eta dastaketaren (aroma, zaporea, mintasuna, besteak beste) arabera egin direla zainduta.
- e) Kalitateko ardoen ezaugarriari buruzko aholkularitza bilatu du, haien jatorria, urtaldia, mahats mota eta zapora-uztarketa ikasteko.
- f) Gazta moten ezaugarriari buruzko aholkularitza jaso du (hauskorra, trinkoa, gogorra edo krematsua, besteak beste) haien kontsumo-aukerak eta sukaldaritzako erabilerak balioetsita.
- g) Bestelako gourmet produktuei buruzko aholkua bilatu du (kabiak, ketuak, mendrezka, gazituak, itsas-belarrak, saldak, fumet, besteak beste) haien jatorria, kontsumitzeko era eta sukaldaritzako erabilera ikasteko.

6.– Elikagai freskoen etiketatzea egiten du, produktu motaontziaren ezaugarriekin eta etiketa-rekin lotuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Elikagai freskoen ontziratzearen inguruko araudiko espezifikazioak aplikatu ditu.
- b) Nahitaez eman beharreko informazioa eta argibide osagarriak jarri ditu etiketan, barra-kodeetan eta elikagaien errotuluetan.
- c) Ikuskatu du erakusgai diren elikagai fresko ontziratuek badituztela ezarritako etiketatzeak eta trazabilitate-ezaugarriak.
- d) Etiketatzeko teknikak eta ekipoak elikagai mota desberdinetan erabili beharreko moduekin lotu ditu.
- e) Ezarritako trazabilitate-eskakizunen arabera ontziratatu eta etiketatu ditu elikagai freskoak.
- f) Elikagai freskoei barra-kodea aplikatu zaiela egiaztatu du, etiketa normalizatuak eta barra-kodeak identifikatuta.
- g) Produktuaren kodifikazioa haren ezaugarriekin, berezitasunekin eta kokapenarekin bat datorrela egiaztatu du.
- h) Salmentarako erakusten diren elikagai freskoetan segurtasun-gailuak dagozkien babes-sistemak erabiliz ezarri direla gainbegiratu du.

B) Edukiak:

1.– Haragia eta haragikiak zatitu eta prestatzea, eta gero gainbegiratzea.

- Haragikien egoera ikuskatzea. Aroma eta kolorea.
- Haragiki freskoak elaboratzea eta ikuskatzea, aberearen ezaugarrien eta sukaldaritzako erabileraren arabera: haragi txikitua, adobatua eta saltxitxa freskoak.
- Erakusmahaietan haragi-piezak eta haragikiak jartzea: kontserbazioa, freskotasuna eta ikus-erakargarritasuna.
- Haragiaren eta haragikien ontziratzea ikuskatzea.
- Bezeroen eskakizunak eta ezaugarriak balioestea.
- Haragikien ezaugarri organoleptikoak.
- Haragi zatiak, haragi-prestatuak eta haragikiak aurre-elaboratzeko eta kontserbatzeko ekipoak eta makineria.
- Kanalak eta haragi-piezak hezurgabetzeko eta zatikatzekeo teknikak.
- Haragi-piezen eta haragikien ebakitze-motak. Sukaldaritzako erabilera.
- Haragiki freskoak elaboratzeari buruzko araudi higieniko-sanitarioa.
- Haragiki freskoak elaboratzeari buruzko legeria.
- Ontziratze- eta kontserbatze-metodo bakoitzari dagozkion ekipoak eta ontziak.
- Ontziratze- eta kontserbatze-teknikak garatzeko faseak eta funtsezko puntuak.

- Segurtasun pertsonaleko neurriak.
 - Produktuak eta haragikien aurkezpenerako eta enbalatzeko oinarrizko kontzeptuak. Erakusleihen apainketa.
 - Jarrera aktiboa, metodikoa eta arau eta protokoloekiko errespetuzkoa haragia eta haragiak zatikatzeko eta prestatzeko prozesuetan.
 - Zereginak osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko araudia eta ingurumena babesteko araudia betez gauzatzeko interesa.
 - Norberaren prestutasuna eta ekimena prozesuen antolaketan.
 - Bezeroen arreta-eskaerak aintzat hartzea eta horiei egoki erantzutea.
- 2.– Arrainak eta itsaskiak zatikatu, prestatu eta elaboratzea, eta gero gainbegiratzea.
- Arrainen eta itsaskien egoera ikuskatzea. Ezaugarri organoleptikoak, urtarokotasuna, gutxieneko neurriak eta kontserbazio-egoera.
 - Arraina garbitzea eta gainbegiratzea: ezkatatzen kentzea, azala kentzea, xerrak egitea, burua kentzea, erraiak kentzea eta hezurak kentzea.
 - Arraina zatikatzea, arrain motaren eta sukaldaritzako erabileraren arabera.
 - Arrainak eta itsaskiak erakusmahaietan jartzea.
 - Itsaskiak prestatzea: tamaina, forma, kalitatea, mota eta sukaldaritzako erabilera.
 - Arrainen eta itsaskien ontziratzea gainbegiratzea.
 - Arrain eta itsaski freskoak:
 - Ezaugarri organoleptikoak.
 - Urtarokotasuna eta jatorri-agiria.
 - Gutxieneko neurriak.
 - Kontserbazio-egoera.
 - Arrainak eta itsaskiak ontziratze metodoak.
 - Arrainak eta itsaskiak aurre-elaboratzeko ekipoa eta makineria.
 - Arrain-pieza garbiak, xerrak eta zatiak.
 - Arraina xerratzeko teknikak. Sukaldaritzako erabilera.
 - Itsaskiaren sukaldaritzako erabilera.
 - Arrain freskoa manipulatzeko araudi higieniko-sanitarioa.
 - Arrain eta itsaski freskoak manipulatzeari buruzko legeria.
 - Ontziratze- eta kontserbatze-metodo bakoitzari dagozkion ekipoa eta ontziak.
 - Arrainak erakusmahaietan jartzeko sistemak: kontserbazioa, freskotasuna eta ikus-erakargarritasuna.

- Ontziratze- eta kontserbatze-teknikak garatzeko faseak eta funtsezko puntuak.
- Arrainak eta itsaskiak aurkezteko eta enbalatzeko tekniken oinarrizko kontzeptuak. Erakusleihen apainketa.
- Segurtasun pertsonaleko neurriak.
- Jarrera aktiboa, metodikoa eta ezarritako arau eta protokoloekiko errespetuzkoa arrainak eta itsaskiak zatikatzeko eta prestatzeko prozesuetan.
- Zereginak osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko araudia eta ingurumena babesteko araudia betez gauzatzeko interesa.
- Norberaren prestutasuna eta ekimena prozesuen antolaketan.
- Bezeroen arreta-eskaerak aintzat hartzea eta horiei egoki erantzutea.

3.– Frutak eta barazkiak erretiluetan prestatzea eta gainbegiratzea.

- Fruta eta barazkiak ikuskatzea: motak, ezaugarriak.
- Frutak eta barazkiak erakusmahaietan, erakustaltzarietan eta erretiluetan jartzea gainbegiratzea.
- Frutak eta barazkiak zatikatzeko eta aurkezteko moduak gainbegiratzea.
- Frutak eta barazkiak:
 - Motak.
 - Kalibrea.
 - Heldutasuna.
 - Itxura.
 - Urtarokotasuna.
 - Kalitatea.
 - Propietateak eta kontserbazioa.
- Frutak eta barazkiak aurre-elaboratzeko eta ontziratze-eko ekipoa eta makineria.
- Frutak eta barazkiak ebakitzeko teknikak. Sukaldaritzako erabilera.
- Erretiluak prestatzeko sistemak.
- Fruta eta barazki freskoak manipulatzeari buruzko araudi higieniko-sanitarioa.
- Fruta eta barazki freskoak manipulatzeari buruzko legeria.
- Ontziratze- eta kontserbatze-metodo bakoitzari dagozkion ekipoa eta ontziak.
- Ontziratze- eta kontserbatze-teknikak garatzeko faseak eta funtsezko puntuak.
- Fruta eta barazki freskoak aurkezteko eta enbalatzeko teknikaren oinarrizko kontzeptuak. Erakusleihen apainketa.
- Segurtasun pertsonaleko neurriak eta baldintza higieniko-sanitarioak.

- Bezeroen ezaugarriak eta eskakizunak.
 - Jarrera aktiboa, metodikoa eta ezarritako arau eta protokoloekiko errespetuzkoa, frutak eta barazkiak zatikatzeko eta prestatzeko prozesuetan.
 - Zereginak osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko araudia eta ingurumena babesteko araudia betez gauzatzeko interesa.
 - Norberaren prestutasuna eta ekimena prozesuen antolaketan.
 - Bezeroen arreta-eskaerak aintzat hartzea eta horiei egoki erantzutea.
- 4.– Ogi mota desberdinak prestatzea eta gainbegiratzea erdilandutako produktuetatik abiatuta.
- Erdilandutako ogiak, opilak, gozokiak eta pastelak ikuskatzea aplikatu beharreko araudia-
ren arabera.
 - Ogiak, opilak, gozokiak eta pastelak elaboratzea eta gainbegiratzea.
 - Ogiak, opilak, gozokiak eta pastelak erakusmahaietan eta erakustaltzarrietan jartzea eta gainbegiratzea.
 - Ogiak:
 - Ohiko ogia.
 - Ogi berezia.
 - Produktu erdilanduak.
 - Opilgintzako produktuak.
 - Gozogintza eta pastelgintzako produktuak:
 - Hostoreak.
 - Ore azukrezatuak.
 - Ore galdarraztatuak.
 - Ore irabiatuak.
 - Gozogintzako oreak.
 - Opilgintza, gozogintza eta pastelgintzako produktu erdilanduak.
 - Ogiak biltegitatu, garraiatu, laberatu eta xerratzeko ekipoak eta makineria.
 - Opilgintza, gozogintza eta pastelgintzako produktu erdilanduak biltegitatu, garraiatu eta laberatzeko ekipoak eta makineria.
 - Ogia, ogi bereziak eta produktu erdilanduak egiteko, garraiatzeko eta merkaturatzeko araudi tekniko-sanitarioa.
 - Opilgintza, gozogintza eta pastelgintzako produktuak egiteko, garraiatzeko eta merkaturatzeko araudi tekniko-sanitarioa.
 - Ontziratze- eta kontserbatze-teknikak garatzeko faseak eta funtsezko puntuak.

- Ogiak, opilak, gozokiak eta pastelak aurkezteko eta enbalatzeko oinarrizko kontzeptuak. Erakusleihen apainketa.
- Segurtasun pertsonaleko neurriak.
- Bezeroen ezaugarriak eta eskakizunak.
- Jarrera aktiboa, metodikoa eta ezarritako arau eta protokoloekiko errespetuzkoa ogi mota desberdinak elaboratzeko eta biltegitratzeko prozesuetan.
- Zereginak osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko araudia eta ingurumena babesteko araudia betez gauzatzeko interesa.
- Norberaren prestutasuna eta ekimena prozesuen antolaketan.
- Bezeroen arreta-eskaerak aintzat hartzea eta horiei egoki erantzutea.

5.– Elikagaiak prestatzea eta aholkularitza.

- Ardoak, gaztak eta gourmet produktuak aurkeztea eta erakustea. Ezaugarriak.
- Ardoen gaineko balioespena eta aholkularitza.
- Gazten gaineko balioespena eta aholkularitza.
- Gourmet produktuen gaineko orientazioa eta aholkularitza, haien jatorriaren eta sukaldaritzako erabileraren arabera.
- Gazta-, urdaiazpiko- eta hestebete-taulen elaborazioa gainbegiratzea. Ezaugarriak: aroma, zaporea eta mintasuna.
- Ardoak:
 - Kalitatea.
 - Urtaldia.
 - Mahats motak.
 - Zapore-uztarketak.
- Gaztak:
 - Hauskortasuna.
 - Trinkotasuna.
 - Gogortasuna eta krematasuna.
 - Sukaldaritzako erabilera.
 - Ezaugarri organoleptikoak.
 - Gaztak zatitzeko eta ebakitzeko teknikak.
- Gourmet produktuak:
 - Kabiarrak.
 - Ketuak.

- Mendrezka.
 - Gazituak.
 - Ezaugarri organoleptikoak.
 - Jatorria eta sukaldaritzako erabilera.
- Kalitateko urdaiazpikoak:
- Ezaugarri organoleptikoak.
 - Ebakitzeko teknikak: eskuzkoak eta mekanikoak.
- Hestebeteak.
- Motak.
 - Ezaugarri organoleptikoak.
- Gazta, urdaiazpikoa eta hestebeteak aurre-elaboratzeko ekipoa eta makineria.
- Gazta, urdaiazpikoa eta hestebeteak manipulatzeko araudi higieniko-sanitarioa.
- Gazta, urdaiazpikoa eta hestebeteak manipulatzeko legeria.
- Ontziratze- eta kontserbatze-metodo bakoitzari dagozkion ekipoa eta ontziak.
- Ontziratze- eta kontserbatze-teknikak garatzeko faseak eta funtsezko puntuak.
- Segurtasun pertsonaleko neurriak.
- Gazta, urdaiazpikoa eta hestebeteak aurkezteko eta enbalatzeko teknikaren oinarriko kontzeptuak. Erakusleihen apainketa.
- Jarrera aktiboa, metodikoa eta ezarritako arau eta protokoloekiko errespetuzkoa, gazta, urdaiazpiko eta hestebeteak zatikatzeko prozesuetan.
- Zereginak osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko araudia eta ingurumena babesteko araudia betetzeko interesa.
- Norberaren prestutasuna eta ekimena prozesuen antolaketan.
- Bezeroen arreta-eskaerak aintzat hartzea eta horiei egoki erantzutea.
- 6.– Elikagai freskoen etiketatua egitea.
- Barra-kodearen ezarpena gainbegiratzea. Elikagaiaren ezaugarri, tasun eta jatorriarekin bat etortzea.
 - Segurtasun eta babeserako gailuen ezarpena gainbegiratzea.
 - Elikagai freskoen ontziratzeari buruzko araudi espezifikoak.
 - Etiketatze teknikak. Barra-kodea. Elikagaien errotiluak.
 - Trazabilitatea.
 - Teknikak. Ontziratze materialak. Kontserbatze sistemak eta metodoak.

- Zorrotz betetzea osasun- eta higiene-araudia, laneko segurtasuneko araudia eta ingurumena babesteko araudia.
- Jarrera aktiboa, metodikoa eta ezarritako arau eta protokoloekiko errespetuzkoa elikagai freskoak ontziratzeke eta etiketatzeke prozesuetan.
- Norberaren prestutasuna eta ekimena prozesuen antolaketan.

7. lanbide-modulua: Elikagaien logistika

Kodea: 1612

Kurtsoa: 1.

Iraupena: 165 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.– Saltokian elikagaiak jasotzeke baldintzak ezartzen ditu, kalitate-irizpideak, irizpide higieniko-sanitarioak, garraio-eskakizunak eta haiei lotutako dokumentazioa kontuan hartuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Egindako eskaera eta jasotako salgaia bat datozela egiaztatzeke prozedura deskribatu du, kopuruari, entregatzeke epeari, kalitateari eta prezioari dagokienez.
- b) Jasotako elikagaien trazabilitatea egiaztatu du, horien dokumentazioa eta etiketak aztertuta.
- c) Garraiatutako produktuen enbalajearen egoera eta temperatura ikuskatu ditu, eta atzera bota ditu hotz-katea etetearen ondorioz baldintza egokietan ez zeuden elikagaiak.
- d) Jasotako elikagaien kalitatea balioetsi du, garraioaren baldintza higienikoak, temperatura, enbalajeak eta biltegitratzeke modua ikuskatuta.
- e) Kanpoko garraibideek garraiatutako elikagaien galkortasuna ikuskatu du.
- f) Enpresa hornitzaileei salgaiak itzultzeke prozedura ezarri du.
- g) Jasotako salgaien dokumentazioari dagokion erregistro informatikoa gainbegiratu du.

2.– Elikagai-saltegietako biltegietan salgaiak biltzeke baldintzarik egokienak ezartzen ditu, haien ezaugarrien, urtarokotasunaren eta kalitate higieniko-sanitarioen arabera.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Biltegiak zonaka antolatu ditu, elikagaien ezaugarrien arabera: izoztuak, freskoak, hoztuak edo ez-galkorak.
- b) Zamak, ekipamendua eta tresneria deskargatzeke, desenbalatzeko, manipulatzeko eta lekualdatzeke protokoloa ezarri du, arriskuak prebenitzeke buruzko araudia aplikatuta.
- c) Saltegien barruan salgaiak garraiatzeke erabiltzen den makineriaren erabilera gainbegiratu du, eta lekualdatu beharreke salgaiekin eta erabilerarekin lotu.
- d) Elikagaiak kontserbatzeke irizpideak eta horiek kontsumitzeke lehentasunak saltegitako biltegian duten lekuarekin lotu ditu.

e) Biltegia behar bezala antolatze aldera produktuak lekualdatzeko irizpideak ezarri ditu, eta horien birjartzearekin, produktu berriak sartzearekin eta gertakari posibleekin lotu.

f) Biltegi bateko seinaleen ezarpena zehaztu du, haien helburuaren eta segurtasunaren arabera.

g) Elikagai-saltegietako biltegietako tenperatura, ordena eta garbitasunaren eragina lotu du biltegitatu beharreko produktuekin.

3.– Elikagaiak bidaltzeko bete beharreko baldintzak zehazten ditu, eta enbalatzeko eta paketeen biltzeko teknikak garraioarekin, eskaeraren baldintzekin eta elikagaiaren kalitatearekin lotzen.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Elikagaiak enbalatzeko eta paletetan jartzeko erabilitako ekipoen eragiketa eta maniobra gainbegiratu ditu.

b) Salgaiak etxeetara bidaltzeko prozedura, online saltzeko prozedura edo salgaiak igortzeari lotutako bestelako prozedurak zehaztu ditu.

c) Etxeetara banatutako –herrian zein Espainian– salgaiak enbalatzeko baldintzak zehaztu ditu, erabili beharreko teknikak eta materialak eta elikagaien kalitatean eta segurtasunean duten eragina kontuan hartuta.

d) Salgaiak bidaltzearekin lotutako dokumentazioaren ezaugarriak eta eskakizunak zehaztu ditu.

e) Bidali beharreko elikagaien kalitatea eta segurtasuna bermatzeko enpresak berak dituen garraioarekin bete behar dituzten baldintzak zehaztu ditu.

f) Elikagaien bidalketaren jarraipena gainbegiratu du, online eta telefono bidezko aplikazioak erabilia.

g) Bidalitako elikagai bat itzultzeko erabili beharreko prozedura eta dokumentazioa zehaztu ditu.

h) Ingurumen-jasangarritasunerako eta laneko arriskuen prebentziorako neurriak bete dira elikagaiak enbalatzeko eta desenbalatzeko jardueretan.

4.– Elikagaien biltegiak kudeatzen ditu, hornidura-beharrak kalkulatu, salmenten aurreikuspena eginda eta elikagai-saltegiko sekzioen eskakizunak kontuan hartuta.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Elikagai-saltegiko biltegiaren inbentarioa prestatu eta eguneratu du, indarreko araudia aplikatuta, gastu- eta hornidura-beharrak kalkulatzeko.

b) Biltegiaren inbentarioaren erregistroa mantendu du, aplikazio informatiko zehatzak erabilia.

c) Hainbat stock mota kalkulatu ditu (segurtasun-stocka, galera ezezaguna eta galera ezaguna edo lerma, esaterako), eskaera, txandakatzea, urtarokotasuna eta biltegiaren edukieraren arabera.

d) Aurreikusitako erosketen eta egiaz egindakoen zifren artean hautemandako desbideratzeen arrazoiak aztertu ditu.

- e) Biltegiko elikagaien stocka txandakatzeko ratioa kalkulatu du.
- f) Biltegian dauden izakinak balioetsi ditu araudian ezarritako indarreko metodoen arabera.
- g) Elikagaien hornidura programatu du eskaera handiko edo gutxiko aldia den, produktua-
ren urtarokotasuna eta eskualdeko jarduera komertzialaren bilakaera kontuan hartuta.

5.– Elikagaien biltegi bateko langileen jarduerak eta zereginak programatzen ditu, egitekoak eta prestakuntza-beharrak balioetsita eta arriskuen prebentziorako eta ingurumen-jasangarritasune-
rako prozedurak aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Elikagaien biltegiko langileen zereginak eta eginkizunak zehaztu ditu.
- b) Biltegiko ohiko eragiketen kronogramak prestatu ditu.
- c) Biltegiko langileen prestakuntza-beharrak balioetsi ditu.
- d) Elikagaien biltegi baten barruko eguneroko lanean izan ohi diren gertakaririk eta istripurik
arruntenei aurre egiteko neurriak aurreikusi ditu.
- e) Elikagai-biltegiaren barruan salgaia manipulatzean istripurik izanez gero hartu behar
diren neurriak zehaztu ditu.
- f) Elikagaien biltegian istripurik izanez gero jarraitu beharreko prozedura ezarri du.
- g) Elikagaien biltegi bateko hondakinak, SANDACH hondakinak barne, kudeatzeko ezarri-
tako prozedura aplikatu du.

B) Edukiak:

1.– Elikagai-saltegi batean elikagaiak jasotzeko baldintzak ezartzea.

- Logistika-sistemaren eginkizunak identifikatzea.
- Biltegian aurreikusten diren eragiketa eta joan-etorriak antolatzea.
- Salgaien deskarga antolatzea.
- Salgaiak banatzea eta manipulatzeko.
- Jasotako elikagaien trazabilitatea egiaztatzea.
- Garraiatutako elikagaien dokumentazioa eta etiketatua betetzea.
- Zamak deskargatzeko, desenbalatzeko, manipulatzeko eta lekualdatzeko prozesuan era-
bili beharreko ekipamendua eta tresneria identifikatzea.
- Produktuen enbalajearen egoera eta tenperatura ebaluatzea salgaien garraioan.
- Eskabideak izapidetzean izan diren dokumentu guztiak identifikatzea eta prestatzea, ber-
tan islatzen dela birjarri beharreko kantitatea, entregatzeko epea, kalitatea eta prezioa.
- Jasotako elikagaien kalitatea balioestea, garraioaren baldintza higienikoak, tenperatura-
ren kontrola, enbalajeak, ontziak eta biltegiratzeko modua kontuan hartuta.
- Kanpoko garraioaren beharra duten elikagaien galkortasuna ikuskatzea.

- Salgaien itzulketaren kudeaketan jarraitu beharreko urratsak identifikatzea.
 - Jasotako salgaien dokumentazioari dagokion erregistro informatikoa gainbegiratzea.
 - Logistikaren kontzeptua eta helburuak.
 - Logistika-departamentua enpresaren antolaketa-sisteman.
 - Biltegi baten kontzeptua eta helburuak.
 - Biltegiak diseinatu eta antolatzea.
 - Jasotzea: faseak, dokumentazioa, trazabilitatea eta onarpen-baldintzak.
 - Elikagai lehorrak, hotzean gordetzekoak eta izoztuak biltegitzako moduak.
 - Elikagaien trazabilitatea.
 - Dokumentazioa eta etiketak:
 - Eskabidea.
 - Albarana.
 - Jasotze-orria.
 - Jasotako elikagaien kalitatea. Garraioaren baldintza higienikoak, tenperatura, enbalajeak, ontziak eta biltegitzako modua kontrolatzea.
 - Garraiatutako produktuen galkortasuna.
 - Elikagaiak enpresa hornitzaileei itzultzea.
 - Jasotako produktuen dokumentazioari dagokion erregistro informatikoa.
 - Gauzatu beharreko zereginen planifikazio metodikoa, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.
 - Lankidetzeta eta integrazioa talde-lanetan.
 - Norberaren prestutasuna eta ekimena baliabide materialetan eta prozesuen antolamenduan berritzeko.
 - Norberaren gaitasunean konfiantza lanbidean aurrera egiteko eta maila egokira iristeko.
 - Segurtasuna eta higiena biltegitzako-prozesuetan.
- 2.– Elikagaiak biltegitzako baldintzarik egokienak ezartzea.
- Elikagai lehorrak, hotzean gordetzekoak eta izoztuak biltegitzako baldintzak zehaztea.
 - Elikagaiak biltegian kokatzeko lekuak zehaztea, kontserbatzeko eta hotzean edukitzeko ezaugarrien arabera.
 - Biltegitzako-sistemak identifikatzea.
 - Zama astunak manipulatzeko biltegian dauden makineria, ekipo eta tresnen egoera ikuskatzea.
 - Biltegitzako-sistemak aztertzea.

- Elikagaiak kontserbatzeko, kokatzeko, lekualdatzeko eta birjartzeko irizpideak zehaztea.
- Elikagaien biltegian segurtasuna bermatzeko seinaleak jartzerakoan jarraitu beharreko irizpideak ezartzea.
- Elikagaiak biltegitratzean tenperatura-, ordena- eta garbitasun-baldintzak identifikatzea.
- Biltegitiko makineria, ekipoak eta tresnak gainbegiratzea.
- Jasotako salgaiei kokaleku egokia esleitzea, haien galkortasun- eta txandakatze-ezaugarriak kontuan hartuta, besteak beste.
- Biltegian salgaien jarraipena egiteko EDI sistema erabiltzea.
- Biltegiaren antolamenduaren helburuak.
- Elikagaiak biltegian sailetan banatzeko moduak, haien ezaugarrien arabera: kontserbazioa eta hotzean gordetzea.
- Zamak deskargatzeko, desenbalatzeko, manipulatzeko eta lekualdatzeko prozedurak. Ekipamendua eta tresneria.
- Elikagaiak kontserbatzeko, kokatzeko, lekualdatzeko eta birjartzeko teknikak.
- Elikagaien biltegian seinaleak jartzeko irizpideak. Helburua eta segurtasuna.
- Biltegitratzearen ondoriozko kalteak eta akatsak. Biltegian gordetzeko aldia.
- Biltegitratzeko baldintzak:
 - Kontserbazioaren eta kontsumoaren araberako kokalekua.
 - Tenperatura-, ordena- eta garbitasun-baldintzak.
- Salgaien ezaugarriak.
- Biltegitratzeko sistemak:
 - Multzo metatuen sistema.
 - Ohiko sistema.
 - Sistema konpaktua.
 - Sistema dinamikoa.
 - Sistema mugikorra.
 - Paletak metatzeko euskarriak.
- RFID teknologia.
- Salgaien kodifikazioa eta trazabilitatea:
 - Barra-kodeak.
 - Datamatrix kodeak.
 - Etiketa elektronikoak.

- Gauzatu beharreko zereginen planifikazio metodikoa, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.
- Lankidetzeta eta integrazioa talde-lanetan.
- Norberaren prestutasuna eta ekimena baliabide materialetan eta prozesuen antolamenduan berritzeko.
- Norberaren gaitasunean konfiantza lanbidean aurrera egiteko eta maila egokira iristeko.
- Segurtasuna eta higiena biltegitratze-prozesuetan.

3.– Elikagaiak bidaltzeko baldintzak zehaztea.

- Ontziratzea, enbalatzea eta etiketatzea arautzen dituen araudia zehaztea eta interpretatzea.
- Gehien erabiltzen diren enbalaje moten ezaugarriak.
- Salgaiak enbalatzeko (enbalaje motak, diseinua, bizi-zikloa, materialak eta lege-araudiak) eta paletetan jartzeko (motak eta eginkizunak) eragiketak gainbegiratzea.
- Etxeetara eramateko salmentak eta online salmentak bidaltzeko prozedurak bereiztea, bidali beharreko salgaia enbalatzeko baldintzak identifikatuta.
- Etxeetara eramateko eskatutako salgaien enbalajea prestatzeko prozesua gainbegiratzea.
- Elikagaien kalitateari eta segurtasunari dagozkien baldintzak betetzea elikagaien garraioan.
- Elikagaien eskaera-aginduei lotutako dokumentazioa identifikatzea eta betetzea.
- Elikagaiak bidaltzeko garraiobidea eta sistema aukeratzea haien ezaugarrien arabera.
- Salgaia itzultzeko prozesua eta dagokion dokumentazioa identifikatzea.
- Ingurumen-jasangarritasunerako eta arriskuen prebentziorako indarreko araudia betetzea.
- Bidalketaren kudeaketa. Faseak. Dokumentazioa. Trazabilitatea.
- Elikagaien errendimendua neurtzeko probak.
- Enbalajearen diseinua.
- Enbalajearen bizi-zikloa.
- Ontzia eta enbalajea definitzea.
- Ontzi motak.
- Etiketatua.
- Ontziei eta enbalajeei buruzko araudia.
- Enbalatzeko materialak.
- Enbalatzeko bete beharreko baldintzak:
 - Ingurumenekoak.
 - Lege eta arau mailakoak.

- Ekonomikoak.
 - Teknikoak.
 - Merkatukoak.
- Paletetan jartzeko moduak eta eginkizunak.
 - Zamak paletetan jartzeko eta planifikatzeko softwarea.
 - Bidalketa motak: etxeetara eramatea eta online salmenta.
 - Etxeetara banatzeko salgaien enbalajea prestatzeko prozedurak. Elikagaien eskaerak.
 - Eragina elikagaien kalitatean eta segurtasunean.
 - Eskaerei lotutako dokumentazioa: eskaera-aginduak.
 - Erabilitako garraiobideak. Motak. Ezaugarriak.
 - Elikagaien garraiobideen baldintzak.
 - Elikagaiak itzultzeko prozedura eta dokumentazioa.
 - Ingurumen-jasangarritasunerako eta laneko arriskuen prebentziorako neurriak.
 - Gauzatu beharreko zereginen planifikazio metodikoa, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.
 - Lankidetzeta eta integrazioa talde-lanetan.
 - Norberaren prestutasuna eta ekimena baliabide materialetan eta prozesuen antolamenduan berritzeko.
 - Norberaren gaitasunean konfiantza lanbidean aurrera egiteko eta maila egokira iristeko.
 - Segurtasuna eta higiena biltegiratze-prozesuetan.
- 4.– Elikagaien biltegia kudeatzea.
- Biltegiko izakinak balioesteko hainbat modu aplikatzea.
 - Aplikazio informatikoak erabiltzea inbentarioa erregistratzeko eta mantentzeko.
 - Erosketa aurreikusien eta errealen artean izan daitezkeen desbideratzeak zuzentzeko neurriak aztertzea eta aplikatzea.
 - Elikagaien biltegiko stock-ratio motak kalkulatzeko, haien horniketarik egokiena bermatzeko.
 - Eskatzeko unerik egokiena identifikatzea, eskaeraren ezaugarrien arabera.
 - Desbideratzeak eta stock-hausturak hautemango dituzten aldagaiak kuantifikatzeko irizpideak zehaztea.
 - Biltegiko kontuen okerrak zuzenduko dituzten neurriak aplikatzea, eta ezarritako zehaztapenen arabera ematea gertakarien berri.
 - Biltegia sailetan banatzeko, espazioak optimizatze eta planifikatzeko teknikak. Plangintza egitea. Biltegia banatzea. Espazioak optimizatzea.

- Izakinak. Balioesteko metodoak eta irizpideak: FIFO eta PMP. Gastu-eta hornidura-beharrak.
- Inbentarioa erregistratzeko eta mantentzeko prozedurak. Aplikazio informatiko espezifikoak.
- Stock maila.
- Stock motak.
- Stocken kostuak.
- Stocken kalkuluak:
 - Segurtasuna, optimoa eta minimoa.
 - Galerak: ezaguna eta ezezaguna.
 - Lerma: naturala deshidratazioagatik, fisikoa hondatzeagatik edo iraungitzeagatik.
- Erosketa aurreikusien eta errealen arteko desbideratzeak balioesteko teknikak. Arrazoiak eta azterketa.
- Elikagaien stocka txandakatzeko ratioa. Produktuen hornikuntza.
- Hornikuntza: urtarokotasuna, eskaera gehiagoko aldiak eta jardueraren bilakaera.
- Izakinak balioesteko teknikak.
- Inbentarioa egitea eta inbentario motak.
- Gauzatu beharreko zereginen planifikazio metodikoa, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.
- Lankidetzeta eta integrazioa talde-lanetan.
- Norberaren prestutasuna eta ekimena baliabide materialetan eta prozesuen antolamenduan berritzeko.
- Norberaren gaitasunean konfiantza lanbidean aurrera egiteko eta maila egokira iristeko.
- Segurtasuna eta higieena biltegiatze-prozesuetan.

5.– Elikagai-biltegi bateko jarduerak eta langileen zereginak programatzea.

- Elikagai-biltegi bateko langileen zereginak, betebeharrak, eragiketak eta prestakuntza zehaztea.
- Informatika-aplikazioen bidez era eraginkorrean kudea daitezkeen biltegiko zeregin nagusiak zehaztea.
- Biltegian egin beharreko eragiketen kronogramak diseinatzea.
- Prestakuntza-plan bat diseinatzea biltegiko langileentzat.
- Elikagaien biltegian izan daitezkeen gertakari eta istripuei aurre egiteko neurriak zehaztea eta aplikatzea.
- Salgaien manipulazioarekin lotutako lan eta zeregin guztien identifikazioa.

- Elikagaien biltegi bateko hondakinak, SANDACH hondakinak barne, kudeatzeko indarreko araudia aztertzea eta aplikatzea.
- Elikagaien biltegi batean istripua izanez gero jarraitu beharreko prozedura aztertzea eta neurriak identifikatzea, laneko arriskuen prebentziori buruzko araudian ezarritakoaren arabera.
- Elikagaien biltegiko segurtasunari eta higieneari buruzko araudian ezarritakoaren arabera jarraitu beharreko neurriak identifikatzea eta prozedurak aztertzea.
- Biltegiko eragiketa bakoitzari esleitutako langile kopurua zehaztea, jasotako aginduen eta zehaztapenen arabera.
- Biltegiko zeregin bakoitzerako langileak esleitzea, laneko araudia eta segurtasunari eta laneko arriskuen prebentzioari buruzko araudia errespetatuta.
- Komunikazio-sistemak erabiltzea biltegiko langileek egin behar dituzten eguneroko jardueren aginduak eta argibideak jakinarazteko.
- Biltegiko eragiketen kronogramak egitea.
- Biltegiko langileen prestakuntza-beharrak balioestea.
- Neurriak eta prozedurak ezartzea gertakari edo istripu kasuetarako.
- Biltegia kudeatzeko sistema.
- Biltegiko langileen zereginak.
- Biltegien kudeaketarako softwarea.
- Biltegiko hondakinak kudeatzea, SANDACH hondakinak barne.
- Laneko arriskuen prebentzioari buruzko araudia biltegian.
- Biltegiko segurtasunari eta higieneari buruzko araudia.
- Prebentzioa:
 - Norbera babesteko ekipiak.
 - Seinaleak.
- Sute-arriskuak: prebentzioa, detekzioa eta itzaltzea.
- Gauzatu beharreko zereginen planifikazio metodikoa, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.
- Lankidetza eta integrazioa talde-lanetan.
- Norberaren prestutasuna eta ekimena baliabide materialetan eta prozesuen antolamenduan berritzeko.
- Norberaren gaitasunean konfiantza lanbidean aurrera egiteko eta maila egokira iristeko.
- Segurtasuna eta higiena biltegiratze-prozesuetan.

8. lanbide-modulua: Merkataritza elektronikoa elikagai-negozioetan

Kodea: 1613

Kurtsoa: 1.

Iraupena: 132 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.– Elikagai-saltegietarako merkataritza elektronikoko planak prestatzen ditu, eta xede-publikoarekiko harreman-modu berriak eta eskura dauden estrategia digitalak aplikatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Merkataritza elektronikoaari marketin-plan baten egitura eta edukia aplikatu dizkio, enpresaren plangintzaren eta beharren arabera egokitu ondoren.
- b) Online banaketa-kanaletan esku-hartzen duten eragileak aukeratu ditu, beren ezaugarrien eta eraginkortasunaren arabera.
- c) Marketin-planean ezarritako merkataritza elektronikoko estrategiak zehaztu ditu.
- d) Elikagaien online saltegia bilatzaileetan, mapa edo geolokalizazioko aplikazioen zerbitzarietan eta prezioak konparatzeko bilatzaileetan kokatu du.
- e) Bezeroarentzako arreta eskaintzeko tresnak eratu ditu komunikazio elektronikoko sistemak erabiliz, enpresaren kalitatea hobetzeko iradokizunak eta kontsultak aintzat hartuta.
- f) Web-orriko trafikoaren errendimenduaren helburuak eta adierazleak zehaztu ditu, marketin-planak jasotzen duen merkatu-segmentazioa aintzat hartuta.
- g) Online marketineko ekintzen kostua zenbatetsi du enpresaren aurrekontuaren arabera.

2.– Elikagaien online denda bat eratzen du, txantilo informatikoak aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Elikagaien online saltegiaren eta haren osagaien oinarrizko egitura zehaztu du, eta izango duen merkataritza-jarduerarekin lotu ditu.
- b) Elikagaien online saltegia lehendik lanean ari zen saltegi fisiko batean integratu du.
- c) Online denda dagokion erregistroan inskribatu du, eta, hala behar denean, ikasleen enpresak sortzeko eratu den erregistroan ere bai, transakzio ekonomikoak eta monetarioak egiteko, fakturak egiteko eta bankuko kontuak irekitzeko aukera izateko.
- d) Elikagai-saltegiaren web-orri bat sortu du, xede-publikoaren arabera eta sarbide birtualeko sistemen arabera egokituta.
- e) Web-gunea osatzen duten artxiboak bere zerbitzarietan edo besteren zerbitzarietan txertatu ditu, eraginkortasun-irizpideei jarraikiz.
- f) Elikagaien online dendaren negozioaren arabeko kode irekiko plataformak, txantiloak eta diseinuak aukeratu ditu.
- g) Bezeroari arreta eskaintzeko tresnak eratu ditu, komunikazio elektronikoko sistemak, kontaktu-telefonoa, txat eta sare sozialak erabilia, erantzun egokia emateko ohiko galderei, bezeroen arazoei, ordainketetako erabilera-jarraibideei eta kexuei zein iradokizunei.

h) Online dendetako diseinu arduratsu, adeitsu eta erabiltzeko errazek eduki behar dituzten ezaugarriak aplikatu ditu, sarbide unibertsalaren eta normahirentzako diseinu zabalaren baldintzak kontuan hartuta.

i) Transakzio seguruetarako beharrezkoak diren neurriak zehaztu ditu, kontsumitzailearen babeserako indarreko legeria aplikatuta.

3.– Eskaeren harrera, entrega eta kobrantza kudeatzen ditu, aurrekontuak prestatuta, produktuak banatuta eta bankuko jarraipena eginda.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Online eskaerak jaso ditu, iriste-hurrenkera, entrega-denbora, salgai mota eta eskaintzak kontuan hartuta.

b) Elikagaien eskaeren aurrekontua prestatu du, bezeroei online arreta eskainita, elikagai motaren, prezioaren eta eskaintzaren arabera.

c) Aurrekontua eta elikagaia entregatzeko baldintzak jakinarazi ditu, eta egiaztatu du bezeroak eskatzen duena bete duela, eta, okerrik izan bada, zuzendu duela.

d) Elikagaien online eskaera web-orrian adierazitako ordainketa-bidetik kobratu du, eragiketaren segurtasuna bermatzen duten kanalak erabilita.

e) Eskaeraren banaketa eta jarraipena agindu ditu, bezeroari adostutako epean eta tokian entregatzen zaiola bermatuta, eragiketarako egokiak diren banaketa-bideak erabilita.

f) Eskatutakoa jaso ahala ordaintzeko estrategia bat diseinatu du, bezeroen itzulketak eta entregako akatsak kontuan hartuta.

g) Online salmentaren banku-jarraipena egin du, bidalitako eskaeren salmentei dagozkien diru-sarrerak eta itzulketak egin direla, eta, okerrik izan bada, horiek zuzendu direla ikuskatuta.

h) Bitartekarien bidez egindako salmentak hitzartutako baldintzen arabera kobratu direla ikuskatu du.

4.– Web-orri korporatiboa, denda elektronikoa eta online katalogoa mantentzeko lanak egiten ditu, web-orriko informazioa eguneratuta eta bezeroei berehalako arreta eskainita.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Web-orriak osatzen dituzten fitxategiak eguneratu ditu, elikagai berriak, merkatuaren joerak, promozioak eta bezeroen gustuak balioetsita, besteak beste, eta testu, irudi zein soinuak txertatzeko programa espezifikoak erabilita.

b) Salgaien fitxak eta katalogo elektronikoak prestatu ditu, eta prezioak konparatzeko web-orrietan kokatu, irakurtzeko eta ulertzeko errazak direla bermatuta.

c) Eguneratutako web-fitxategiak Internet zerbitzarira bidali ditu zeregin horretan espezializatutako programen bidez.

d) Web-orriaren diseinua eguneratu du, eraginkortasun eta errentagarritasun komertzialak bilatuta.

- e) Web-orrian eskaintza zabaltzeko trafikoa sortzeko gaitasuna duten estekak, egiturak eta bilaketa-moduak hobetu ditu, online dendan zehar nabigatzea errazteko.
- f) Bezeroaren kontsultak denbora errealean erantzun ditu, instalatutako gailuak erabilia.
- g) Merkataritza-jarduerarekin lotutako bezeroen, salgaien eta prezioen datu-baseak eguneratu ditu.
- h) Egindako mantentze-lanak balioetsi ditu, bezeroek emandako erantzunaren arabera.

5.– Elikagaien merkataritza elektronikoen errendimendua balioesten du, trafikoaren datuak eta negozioaren emaitzak aztertuta eta ebaluaziorako tresnak aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Online publizitate-kanpainen errendimendua hobetzeko neurriak aplikatu ditu, web-orrian izandako bisiten trafikoaren eta merkataritza elektronikoen salmenten hazkundearen arabera.
- b) Merkataritza elektronikoen izandako trafikoaren errendimenduaren adierazleak balioetsi ditu, web-analisia egiteko tresnak, doakoak zein ordainduak, erabilia.
- c) Online publizitatean egindako inbertsioen itzulketa aztertzeko ratio nagusiak lotu ditu elikagaien merkataritza elektronikoen izandako salmenten emaitzekin.
- d) Online erosleen gogobetetasuna balioetsi du, fidelizazio-tasa kalkulatuta.
- e) Salgaiak bezeroari banatzeko moduaren trazabilitatea ebaluatu du, hauek aldatuta: banaketa-ibilbideen planifikazioa, adostutako denbora, giza baliabideak eta salgaiaren egoera entregatzeko unean, besteak beste.
- f) Erabilitako ordain-bideak balioetsi ditu, elikagaien online dendaren ezaugarriak eta sortutako banku-gastuak kontuan hartuta.
- g) Online dendaren errentagarritasun ekonomikoa balioetsi du, sortutako negozio-bolumena konparatuta banaketari, langileei eta publizitateari dagozkien gastuekin.

B) Edukiak:

1.– Elikagai-saltegietarako merkataritza elektronikoko planak egitea.

- Elikagaien marketin-planak egitea merkataritza elektronikora aplikatuta: egoeraren analisia, helburuak, estrategiak, taktikak, tresnak, aurrekontua eta kontrolaren analisia eta jarraipena.
- Online banaketa-kanaletan esku-hartzen duten eragileak aukeratzea, beren ezaugarrien eta eraginkortasunaren arabera.
- Kokapena zerbitzarietan, bilatzaileetan, geolokalizazio-mapetan eta prezioak konparatzeko orrietan.
- Bezeroarentzako arreta eskaintzeko tresnak eratzea, komunikazio elektronikoko sistemak erabiliz, enpresaren kalitatea hobetzeko iradokizunak eta kontsultak aintzat hartuta.
- Web-orriaren errendimenduaren adierazleak eta helburuak betetzea, merkatuaren segmentazioa kontuan hartuta.

- Web-orri baten aurrekontua egitea eta kostuak zenbatzea.
- Elikagaien marketin-plana: egoeraren azterketa, helburuak, estrategiak eta taktikak.
- Eragileak. Online banaketa-kanalak.
- Zerbitzariak, bilatzaileak, geolokalizazio-mapak, prezioak konparatzeko gailuak.
- Bezeroari arreta eskaintzeko gailuak. Komunikazio elektronikoa. Iradokizunak eta kontsultak. Enpresaren kalitatea.
- Web-orriaren helburuak eta errendimenduaren adierazleak. Merkatuaren segmentazioa.
- Aurrekontua eta kostuen zenbatespena.
- Zeregin bat egiteko ezarritako epeekiko konpromisoa.
- Autonomiaz jardutea zereginak gauzatzean.
- Zereginak gauzatzean, jarrera ordenatua eta metodikoa izatea eta zailtasunen aurrean tinko eustea.
- Lanpostuan prebentzio-neurriak hartzeko interesa.

2.– Elikagaien online denda bat eratzea.

- Elikagaien online saltegiaren oinarritzko egitura eta haren osagaiak zehaztea.
- Online saltegia saltegi fisikoan integratzea.
- Online denda erregistroan inskribatzea eta gaitzea, ikasleen enpresak sortzeko, transakzio ekonomiko eta monetarioak egiteko, fakturak emateko eta banku-kontuen irekiera eta mantentze-lanak kudeatzeko.
- Elikagaien web-orri bat sortzea eta erakarri nahi duen publikoaren arabera egokitzea, diseinu arduratsua, adeitsua eta erabilgarria kontuan hartuta eta sarbide unibertsala eta normahirentzako diseinuaren irizpideak beteta.
- Artxiboak zerbitzari propioetan eta beste zerbitzarietan txertatzea.
- Bezeroari arreta eskaintzeko gailuak instalatzea: komunikazio elektronikoa, kontaktu-telefonoa, txat eta sare sozialak.
- Transakzio seguruak egiteko beharrezkoak diren segurtasun-neurriak ezartzea, kontsumitzailearen babeserako indarreko legedia aplikatuta.
- Elikagaien online saltegi baten oinarritzko egitura eta osagaiak.
- Transakzio ekonomikoak, fakturak, banku-kontuak.
- Elikagaien web-orria. Diseinu erraza, adeitsua, erabilgarria.
- Zerbitzari propioetan eta beste zerbitzarietan txertatzea.
- Bezeroari arreta eskaintzeko gailuak: komunikazio elektronikoa, kontaktu-telefonoa, txat eta sare sozialak.
- Segurtasun-neurriak saltegietan. Kontsumitzailearen babesari buruzko indarreko legedia. Transakzio seguruak.

- Zeregin bat egiteko ezarritako epeakiko konpromisoa.
- Autonomiaz jardutea zereginak gauzatzean.
- Zereginak gauzatzean, jarrera ordenatua eta metodikoa izatea eta zailtasunen aurrean tinko eustea.
- Lanpostuan prebentzio-neurriak hartzeko interesa.

3.– Eskaeren harrera, entrega eta kobrantza kudeatzea.

- Iriste-hurrenkera, entregatzeko denbora, salgai mota eta eskaintzak kontuan hartuta jasotzea eskaerak.
- Eskabideen aurrekontua prestatzea.
- Aurrekontua eta entregatzeko baldintzak jakinaraztea.
- Elikagaien eskaerak online kobratzea, ordainketa-kanalen bidez eta segurtasun-neurri egokiak erabilia.
- Bidalketa banatzea, jarraipena egitea eta bezeroari entregatzea, banaketarako bitarteko egokiak erabilia.
- Jaso ahala ordaintzeko, itzultzeko eta banku-jarraipena egiteko estrategia diseinatzea, entregan izandako okerrak eta akatsak zuzentzeko.
- Salmentak bitartekarien bidez gauzatzea, hitzartutako baldintzetan oinarrituta.
- Eskaeren iriste-hurrenkera, entregatzeko epeak, salgai mota eta eskaintzak.
- Eskabideen aurrekontua.
- Entregatzeko baldintzak.
- Online kobratzea. Ordainketa-kanalak. Segurtasun-neurriak.
- Entregatzeko bitartekoak.
- Jaso ahala ordaintzea, itzultzea, banku-jarraipena. Entregatzeko uneko okerrak eta akatsak.
- Bitartekarien bidezko salmentak. Baldintza hitzartuak eta kobrantzak.
- Zeregin bat egiteko ezarritako epeakiko konpromisoa.
- Autonomiaz jardutea zereginak gauzatzean.
- Zereginak gauzatzean, jarrera ordenatua eta metodikoa izatea eta zailtasunen aurrean tinko eustea.
- Lanpostuan prebentzio-neurriak hartzeko interesa.

4.– Webgune korporatiboaren, denda elektronikoaren eta online katalogoaren mantentze-lanak egitea.

- Web-orria eguneratzea produktu berrien, merkatuaren joeren, promozioen eta bezeroen gustuen arabera.

- Testu, irudi eta soinua jasotzeko programa informatikoen erabilera.
- Salgaien fitxak eta katalogo elektronikoak egitea, web-orrian kokatzeko irizpideak erabilia eta irakurtzeko zein ulertzeko errazak eginda.
- Web-orria diseinatzea eta eguneratzea, eraginkortasuna eta errentagarritasun komertziala bilatuta.
- Bezeroari arreta eskaintzea denbora errealean, gailu elektronikoak erabilia.
- Bezeroen, salgaien eta prezioen fitxategiak eguneratzea.
- Web-fitxategi eguneratuak interneteko zerbitzarira bidaltzea.
- Komunikazioa elektronikoa, txat eta sare sozialen mantentze-lanak egitea.
- Web-orriaren mantentze-lanak egitea bezeroek emandako erantzuna aintzat hartuta.
- Testu, irudi eta soinua erabiltzeko programa informatikoak.
- Salgaien fitxak eta katalogo elektronikoak.
- Web barneko kokapena.
- Web-orriaren eraginkortasuna eta errentagarritasuna.
- Bezeroari arreta eskaintzeko gailu elektronikoak.
- Bezeroen, salgaien eta prezioen fitxategiak.
- Web-orriaren mantentze-lanak bezeroek emandako erantzuna aintzat hartuta egiteko ekintzak.
- Bezeroen, salgaien eta prezioen datu-baseak.
- Zeregin bat egiteko ezarritako epeekiko konpromisoa.
- Autonomiaz jardutea zereginak gauzatzean.
- Zereginak gauzatzean, jarrera ordenatua eta metodikoa izatea eta zailtasunen aurrean tinko eustea.
- Lanpostuan prebentzio-neurriak hartzeko interesa.

5.– Elikagaien merkataritza elektronikoaren errendimendua balioestea.

- Online publizitate-kanpainen errendimendua hobetzeko neurriak aplikatzea, bisiten kopuruaren eta salmenten trafikoaren arabera.
- Trafikoaren eta eraginaren adierazleen errendimendua balioestea, doako zein ordainpeko azterketa-tresnak erabilia.
- Online publizitatean egindako inbertsioen itzulketen ratioen analisia elikagaien merkataritza elektronikoko salmenten emaitzekin lotzea.
- Bezeroen gogobetetasuna balioestea, fidelizazio-tasa kalkulatuta.
- Salgaien banaketaren trazabilitatea ebaluatzea, plangintza aldatuta hauei dagokienez: banaketarako ibilbideak, giza baliabideak, adostutako denbora eta salgaiaren egoera entregatzeko unean.

- Online ordaintzeko moduak ebaluatzea, elikagaien online dendaren ezaugarriak eta banku-gastuak kontuan hartuta.
- Online dendaren errentagarritasun ekonomikoa balioestea, sortutako negozio-bolumena konparatuta banaketa, langile eta publizitateari dagozkien gastuekin.
- Online publizitate-kanpainak, bisiten bolumena, salmenta-trafikoa.
- Trafikoaren eta eraginaren adierazleen errendimendua. Doako zein ordainpeko azterketa-tresnak.
- Inbertsioen itzulketaren ratioak. Merkataritza elektronikoko salmenten emaitzak.
- Bezeroen gogobetetasuna. Fidelizazio-tasa.
- Banaketaren trazabilitatea. Banaketa-ibilbideak. Produktuaren egoera entregatzeko unean.
- Online bidezko ordainketa-moduak. Banku-gastuak.
- Online dendaren errentagarritasun ekonomikoa: negozio-bolumena, banaketa, langile eta publizitateko gastuak.
- Zeregin bat egiteko ezarritako epeekiko konpromisoa.
- Autonomiaz jardutea zereginak gauzatzean.
- Zereginak gauzatzean, jarrera ordenatua eta metodikoa izatea eta zailtasunen aurrean tinko eustea.
- Lanpostuan prebentzio-neurriak hartzeko interesa.

9. lanbide-modulua: Bulegotika elikagai-saltegian aplikatua

Kodea: 1614

Kurtsoa: 1.

Iraupena: 132 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.– Elikagai-saltegiko informaziorako materialak egiten ditu testu aurkezpenekin eta irudiekin, testuak eta aurkezpenak prozesatzeko aplikazio informatikoak erabilia.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Elikagai-saltegiari buruzko idatziak egin ditu, testuak prozesatzeko aplikazio informatikoak erabilia.
- b) Elikagaiei buruz beste aplikazio eta formatu batzuetan egindako datuak inportatu eta esportatu ditu, negozioaren beharren arabera egokituta.
- c) Elikagai-saltegiari buruzko testu informatiboen eta irudien bulegotikako maketazioa egin du, eta gaien, alfabetoaren eta irudien arabera aurkibideak prestatu ditu, kokapenaren garrantzia eta orrialde-zenbakia kontuan hartuta.

- d) Elikagai-negozioen publizitate-aurkezpenetako testuak tratatu ditu, diapositiben aurkezpenerako bulegotikako aplikazioak erabiliz, testuen animazioez eta eskubiderik gabeko zein eskuratutako eskubidedun irudiez lagunduta.
- e) Kartel eta eskaintza korporatiboetako testuen estiloa, mota eta gorputza tratatu ditu.
- f) Maketatu diren informazio-materialak esportatu ditu, inprimatuta edo online zabaltzeko.
- g) Prestatutako materialak babestu ditu, segurtasunerako protokoloak aplikatuta eta, hala behar denean, gertakari posibleak ebatzita.

2.– Elikagaien saltegiatarako liburuxkak egiten ditu, edizio eta diseinu grafikoko bulegotika-programetako txantiloak erabilia.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Elikagai-saltegiaren publizitate-materialek jaso behar duten informazioa eta haren diseinuaren ezaugarriak zehaztu ditu.
- b) Bulegotikako publizitateko liburuxken irudien konposizioa editatu du, testuen edukia, antzekotasuna, jarraitasuna eta simetria kontuan hartuta, besteak beste.
- c) Publizitateko liburuxkak maketatu ditu, eta mezuaren, proportzioaren, orekaren eta simetriaren arabera antolatuta.
- d) Elikagaien liburuxkak eta katalogoak egin ditu, bulegotikako diseinu grafikorako txantiloak erabilia.
- e) Kartel eta eskaintza komertzialak prestatu ditu, eskaintako salgaien arabera egokiak diren irudiak eta koloreak erabilia eta merkataritzako eta konposizioko irizpideak aplikatuta.
- f) Publizitaterako materialean jaso den informazioaren testua helarazi nahi den mezuaren arabera egokitu du.
- g) Testuak eta irudiak liburuxkan banatu ditu kokapena, lehentasuna eta taxuketa aukeratuta.

3.– Hornitzaileen, bezeroen eta salgaien erregistroa eta kalkulua egiteko dokumentuak egiten ditu, kalkulu-orrietako funtzioak eta tresnak erabilia.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Elikagai-saltegi txiki baten kudeaketan erabiltzen diren salmenten eta erosketen kalkuluak egin ditu, kalkulu-orriaren eta grafikoaren irudikapenaren funtzio nagusiak erabilia.
- b) Stock, salgai, bezero eta hornitzaileen dokumentazioa prestatu du, eta grafikoak ere bai, besteak beste, hainbat taulatako datuak konbinatuta.
- c) Stock, salgai, bezero eta hornitzaileen datuak eta emaitzak balioetsi ditu, irudi grafikoak eta testuak erabilia.
- d) Elikagai-saltegia kudeatzeko dokumentuak egiteko modua automatizatu du (fakturak eta e-mailak, besteak beste), errutinak definituta eta aplikatuta kalkulu-orrian.
- e) Kalkulu-orriaren dokumentuen aurkezpenean formateatu ditu gelaxkak, lerroak, zutabeak eta orriak, arintasuna eta itxura erraza emateko.

- f) Elikagaiei buruzko testuak, kodeak eta irudiak sartu ditu, bulegotikako kalkulu-orrien aplikazioak erabilia.
- g) Inbertsioak, diru-sarrerak, kostuak eta maileguen amortizazioak balioetsi ditu, kalkulu-orrien taula estatistikoak eta osagai grafikoak erabilia.
- h) Elikagai-saltegiko kalkulu-orriaren formatuan aurkeztu ditu dokumentu komertzialak, diseinu erakargarriak eta haren helbururako egokiak erabilia.

4.– Elikagaien jarduera komertzialarekin lotutako datuak mantentzen eta eguneratzen ditu, bulegotikako datu-baseak erabilia eta kontsumitzailearen babesari, segurtasunari eta informazioa eskuratzeari buruzko araudia beteta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Bulegotikako datu-base erlazionalak egin ditu, datuak egituratuta salgai-ildoak, familiak eta erreferentziak, enpresa hornitzaileak, banatzaileak eta dendak eta bezeroak kontuan hartzen dituzten irizpideen arabera, besteak beste.
- b) Datuen erregistro elektronikoen sorrera eta eguneraketa kudeatu du, datu-baseen bulegotika-aplikazioak erabilia.
- c) Informazioa erregistratu du, bezeroekiko harremanetarako kudeaketa komertzialerako tresnak erabilia, hodei elektronikoen bidez.
- d) Kontsultak, inprimakiak eta txostenak sortu ditu bulegotikako datu-baseetan, itxura erakargarria eta adeitsua emanda.
- e) Bulegotikako datu-base erlazionaletan bildutako informaziotik atera ditu datu aukeratuak, bilaketa eta iragazketa egiteko tresnak erabilia.
- f) Dokumentuak prestatu ditu, datuen hainbat taula agertzen dituzten bulegotikako datu-base erlazionaletan egindako kontsulten bidez.
- g) Datuen babesarekin lotutako araudia errespetatzeko ezarritako baldintzak aplikatu ditu informazioaren antolaketan.

5.– Merkataritza-jarduerari lotutako informazioa eta dokumentazioa antolatzen ditu, antolatzeko eta artxibatze teknika aplikatuz, eskuzkoak zein informatikoak, eta kontsumitzailearen babesari, segurtasunari eta informazioa eskuratzeari buruzko araudiaren zehaztasunak beteta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Zuzeneko zein online eskaerak sailkatu, erregistratu eta artxibatze sistema egokiak zehaztu ditu.
- b) Dokumentazio digitala antolatu du bezeroaren eskaeraren arabera eta informazioa eskuratzeko arintasunaren arabera.
- c) Bezeroaren eskaeraren agindua kudeatu du, eta dokumentazioa ezarritakoaren arabera egokia dela ikuskatu: elikagaiak, bezeroaren datuak eta ordaintzeko modua, besteak beste.
- d) Elikagai-saltegietan ohikoak diren gutunen eta paketeen sarrera-irteeren erregistro-liburuak, euskarri informatikoan, kudeatu ditu.

e) Elikagai-saltegietan ohikoak diren informazioa eta dokumentazioa erregistratu eta artxibatu ditu, dokumentazio komertziala antolatzeko eta artxibatzeko erabiltzen diren teknikak aplikatuta.

f) Zerga eta altxortegiaren inguruko dokumentazioa antolatu eta artxibatu du, eskuratzeko modu arina eta segurua bermatuta.

g) Kontsumitzaileen babeserako eta informazioa eskuratzeko segurtasunerako mailak aplikatu ditu.

h) Datuen babeserako eta dokumentuen kontserbaziorako oinarritzko araudia aplikatu du.

B) Edukiak:

1.– Elikagai-saltegiko informazio-materialak egitea, testuak eta irudiak aurkeztuta.

– Elikagai-saltegiari buruzko idatziak editatzea, testuak prozesatzeko aplikazio informatikoak erabilia.

– Datuak eta informazio-materialak inportatzea eta esportatzea, inprimatuta edo online zabaltzeko maketatuak, beste aplikazio eta formatu batzuetan sortuak, eta negozioaren beharren arabera egokituak.

– Oinarritzko aurkezpenak egitea.

– Elikagai-saltegiari buruzko testu informatiboen eta irudien bulegotika-maketazioa egitea, eta gaien, alfabetoaren eta irudien araberrako aurkibideak prestatzea, kokapenaren garrantzia eta orrialde-zenbakia kontuan hartuta.

– Osagai grafikoak diapositiba batean txertatzea.

– Elikagai-negozioen publizitate-aurkezpenetako testuak egitea eta tratatzea, diapositiben aurkezpenetako bulegotika-aplikazioak erabilia, testuen animazioez eta eskubiderik gabeko zein eskuratutako eskubidedun irudiez lagunduta.

– Kartel eta eskaintza korporatiboetako testuen estiloa, mota eta gorputza editatzea eta tratatzea.

– Maketatu diren informazio-materialak esportatzea, inprimatuta edo online zabaltzeko.

– Prestatutako materialak babestea, segurtasunerako protokoloak aplikatuta eta, hala behar denean, gertakari posibleak ebatzita.

– Oinarritzko aurkezpenak egiteko metodoak.

– Publizitate-aurkezpenetako testuak tratatzeko programak, diapositiben aurkezpenak, testuen animazioak eta eskubiderik gabeko zein eskuratutako eskubidedun irudiak erabiltzeko.

– Osagai grafikoak diapositiba batean txertatzeko moduak.

– Informazioko testuen eta irudien bulegotikako maketazioa egiteko tresnak.

– Diapositiben animazio grafikoak eta haien helburua.

– Kartel eta eskaintza korporatiboetako testuen estiloa, mota eta gorputza tratatzeko moduak.

- Prestatutako materialak babesteko erak, segurtasunerako protokoloak aplikatuta eta, hala behar denean, gertakari posibleak ebatzita.
- Eskanerra, inprimagailua, fotokopiagailua eta ticket-irakurgailuak erabiltzeko moduak.
- Begirunea ikasgela, bulego, instalazio, talde, artxibo eta erabiltzen diren gainerako bitarteko guztien erabileran.
- Zeregin bat egiteko ezarritako epeekiko konpromisoa.
- Dokumentuak prestatzeko informatika orokorraren eremuan zehaztasunez lan egiteko prestutasuna.
- Jarduerari lotutako ingurumen- eta lan-arriskuak aztertzea.

2.– Elikagaien saltegietako publizitaterako liburuxkak egitea.

- Bulegotikako publizitateko liburuxken irudien konposizioaren edizioa, testuen edukia, antzekotasuna, jarraitasuna eta simetria kontuan hartuta, besteak beste.
- Publizitateko liburuxkak maketatzea, mezuaren, proportzioaren, orekaren eta simetriaren arabera antolatuta.
- Elikagaien liburuxkak eta katalogoak egitea, bulegotikako diseinu grafikoko txantiloiak erabilia.
- Kartel eta eskaintza komertzialak egitea, eskaintako salgaien arabera egokiak diren irudiak eta koloreak erabilia eta merkataritzako eta konposizioko irizpideak aplikatuta.
- Publizitaterako materialen erredakzioa: helarazi nahi den mezuaren arabera egokitzea.
- Testuak eta irudiak liburuxkan banatzea, kokapena, lehentasuna eta taxuketa aukeratuta.
- Ikus-pertzepzioari, irakurgarritasunari eta kolore-kontrastei buruzko diseinuko eta autoedizioko teknikak erabiltzea, besteak beste.
- Irudidun material grafikoak sortzea, eta elementu guztien banaketa orekatua mantentzea.
- Askotariko multimedia softwarea erabiltzea irudiak eta soinuak editatzeko eta soinuak grabatzeko.
- Publizitate- eta sustapen-lanak Interneten egitea.
- Egile-eskubiderik gabeko irudien erabilera edizioan.
- Elikagai-saltegiaren publizitate-materialek jaso behar duten informazioa eta haien diseinuaren ezaugarriak.
- Elikagai-saltegiaren liburuxka, katalogo eta bestelako eskaintza komertzialak maketatzeke, egiteko eta prestatzeko tresnak.
- Publizitate-komunikaziorako materialak diseinatzeke tresnak harmoniaren, proportzioaren, orekaren eta simetriaren printzipioak errespetatuta.
- Diseinu grafikoko programak.
- Bideoak egiteko eta editatzeko programak.

- Irudi eta soinuak grabatzeko eta editatzeko multimedia-softwarea.
- Egile-eskubiderik gabeko irudiak editatzeko teknikak.
- Testu-koadroaren ezaugarriak.
- Publizitate-eta sustapen Interneten egiteko moduak, diseinurako eta autoediziorako teknikak erabilia.
- Testu eta irudi bidezko informazioa liburuxka batean banatzeko sistemak.
- Begirunea ikasgela, bulego, instalazio, talde, artxibo eta erabiltzen diren gainerako bitarteko guztien erabileran.
- Zeregin bat egiteko ezarritako epeko konpromisoa.
- Dokumentuak prestatzeko informatika orokorraren eremuan zehaztasunez lan egiteko prestutasuna.
- Lanbide-jarduerari lotutako ingurumen- eta lan-arriskuak aztertzea.

3.– Enpresa hornitzaileen, bezeroen eta salgaien erregistroa eta kalkulua egiteko dokumentuak egitea.

- Faktura elektronikoak jaulkitzeko aplikazio espezifikoak erabiltzea.
- Online administrazio-zereginak egitea erakunde publiko eta pribatuekin.
- Dokumentuak betetzea produktuak edo zerbitzuak salerosteko eragiketak zergapetzen dituzten zerga-betebeharrekin.
- Praktikak egitea zerga-administrazioaren baliabideen simulagailuekin.
- Praktikak egitea online bankuen simulagailuekin.
- Kalkulu matematikoak egitea enpresako hainbat arlotan (administrazioa, finantzak eta produkzioa, esaterako).
- Kalkuluak egiteko tresna informatiko espezifikoak erabiltzea.
- Elikagai-saltegi txiki bat kudeatzeko erabiltzen diren salmenten eta erosketen kalkuluak egitea, kalkulu-orriaren eta grafikoen irudikapenaren funtzio nagusiak erabilia.
- Stock, salgai, bezero eta hornitzaileen dokumentazioa egitea, eta grafikoak ere bai, besteak beste, hainbat taulatako datuak konbinatuta.
- Elikagai-saltegia kudeatzeko dokumentuak egiteko moduaren automatizazioa (fakturak eta e-mailak, besteak beste), errutinak definitu eta kalkulu-orrian aplikatuta.
- Inbertsioak, diru-sarrerak, kostuak eta maileguen amortizazioak balioestea, kalkulu-orrien taula estatistikoak eta osagai grafikoak erabilia.
- Elikagai-saltegiko kalkulu-orriaren formatuan aurkeztea dokumentu komertzialak, diseinu erakargarriak eta haren helbururako egokiak erabilia.
- Elikagai-saltegiaren kudeaketako dokumentuak kalkulu-orria erabiliz prestatzea.

- Kalkulu-orrietako gelaxkak, lerroak eta zutabeak formateatzea; Kalkulu-orriaren aurkezpena eta testu, kode eta irudiak txertatzea.
- Osagai materialak eta salerosketa-funtzioak.
- Salerosketaren gaineko zergak:
 - Espainiako zerga-sistema.
 - BEZa.
- Dokumentuen kudeaketa:
 - Eskaintza- eta informazio-eskaerak.
 - Eskaintza eta prezioen katalogoak.
 - Eskabidea.
 - Albarana.
 - Faktura.
 - Faktura elektronikoa: alderdi orokorrak, erabiltzeko baldintzak eta lege-araudia.
- Kalkulu-orrietako oinarritzko eragiketak:
 - Eragiketak formulekin.
 - Eragiketa aurreratuak kalkulu-orriekin.
- Zeregin bat egiteko ezarritako epeekiko konpromisoa.
- Dokumentuak prestatzeko informatika orokorraren eremuan zehaztasunez lan egiteko prestutasuna.
- Lanbide-jarduerari lotutako ingurumen- eta lan-arriskuak aztertzea.

4.– Elikagaiak merkaturatzeko jarduerarekin lotutako datu-baseen mantentze-lanak eta eguneraketa.

- Bulegotikako datu-base erlazionalak egitea, datuak egituratuz salgai-ildoak, familiak eta erreferentziak, enpresa hornitzaileak, banatzaileak eta dendak eta bezeroak kontuan hartzen dituzten irizpideen arabera, besteak beste.
- Datuen erregistro elektronikoen sorrera eta eguneraketa kudeatzea, datu-baseen bulegotika-aplikazioak erabilia.
- Informazioa erregistratzea, bezeroekiko harremanetarako kudeaketa komertzialerako tresnak erabilia, hodei birtualaren bidez.
- Kotsultak, inprimakiak eta txostenak sortzea bulegotikako datu-baseetan, itxura erakarria eta adeitsua emanez.
- Bulegotikako datu-base erlazionaletan bildutako informaziotik datu aukeratuak ateratzea, bilaketa eta iragazketa egiteko tresnak erabilia.
- Dokumentuen elaborazioa hainbat datu-taula agertzen dituzten bulegotikako datu-base erlazionaletan egindako kotsulten bidez.

- Datuen babesarekin lotako araudia errespetatzeko ezarritako baldintzak aplikatzea informazioaren antolaketan.
- Datu-baseak: alderdi orokorrak.
- Datu erlazionalen zerrendak: datuak zerrendan sartzea, ordenatzea eta balioztatzea. Datu-iragazkiak.
- Datu-base baten osagaiak:
 - Datu motak.
 - Taulak sortzeko teknika.
 - Eremuen propietateak.
 - Sarrerako maskararen propietatea.
 - Taulen arteko erlazioak.
 - Erregistroak tauletan txertatzea.
 - Informazioa ordenatzeko eta iragazteko moduak.
 - Kotsultak.
 - Txostenak.
 - Inprimakiak.
 - Ordena eta garbitasuna balioestea prozesuaren faseetan eta produktuaren aurkezpenean.
 - Zeregin bat egiteko ezarritako epeekiko konpromisoa.
 - Zereginak gauzatzean, jarrera ordenatua eta metodikoa izatea eta zailtasunen aurrean tinko eustea.
 - Jarduerari lotutako ingurumen- eta lan-arriskuak aztertzea.

5.– Merkataritza-jarduerari lotutako informazioa eta dokumentazioa antolatzea.

- Zuzeneko zein online eskaerak sailkatu, erregistratu eta artxibatzeke sistema zehaztea. Baldintza espezifikoak.
- Dokumentazio digitala antolatzea bezeroaren eskaeraren arabera eta informazioa eskuratzeko arintasunaren arabera.
- Bezeroaren eskaera-aginduaren kudeaketa, dokumentazioa ezarritakoaren arabera egoia dela ikuskatuta: elikagaiak, bezeroaren datuak eta ordaintzeko modua, besteak beste.
- Elikagai-saltegietan ohikoak diren gutunen eta paketeen sarrera-irteeren erregistro-liburuak kudeatzea, euskarri informatikoan.
- Elikagai-saltegietan ohikoak diren informazioa eta dokumentazioa erregistratzea eta artxibatzea, dokumentazio komertziala antolatzeko eta artxibatzeke teknika informatikoak aplikatuta.
- Zerga eta altxortegiaren inguruko dokumentazioa antolatzea eta artxibatzea, sarbide arina eta segurua bermatuta.

- Kontsumitzaileen babeserako eta informaziorako sarbidearen segurtasunerako mailak aplikatzea.
- Datuen babeserako eta dokumentuen kontserbaziorako oinarritzko araudia aplikatzea.
- Faktura elektronikoa: alderdi orokorrak, erabiltzeko baldintzak eta lege-araudia.
- Segurtasuna: sinadura elektronikoa aitortua eta NAN elektronikoa.
- Fakturazio elektronikoko programak.
- Online banka.
- Online zergak.
- Gizarte Segurantzarekiko online izapideak.
- Hornitzaile eta enplegatuekin komunikatzeko moduak.
- Barne dokumentazioaren kudeaketa.
- Agenda eta trazabilitatea.
- Artxiboa eta erregistroa.
- Artxiboa antolatzeko teknikak eta artxibatze sistemak.
- Dokumentazioaren zaintza. Sistemak eta normak.
- Segurtasun-prozedurak eta informazioaren konfidentzialtasuna.
- Dokumentuak suntsitzeko sistema.
- Aplikazio informatiko espezifikoak:
 - Fakturazioa eta biltegiatzea.
 - Kontabilitatea eta zorroa.
 - Nominak eta giza baliabideak.
 - Datu baseak eta kalkulu-orriak.
- Ordena eta garbitasuna balioestea prozesuaren faseetan eta produktuaren aurkezpenean.
- Zeregin bat egiteko ezarritako epeetako konpromisoa.
- Zereginak gauzatzean, jarrera ordenatua eta metodikoa izatea eta zailtasunen aurrean tinko eustea.
- Jarduerari lotutako ingurumen- eta lan-arriskuak aztertzea.

10. lanbide-modulua: Elikagai-saltegi bat kudeatzea

Kodea: 1615

Kurtsoa: 1.

Iraupena: 165 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.– Jarduera komertzialak, ekonomikoak eta monetarioak egiten ditu, fakturak kudeatuta eta ordainketak eginda.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Transakzio monetarioak egin ditu, fisikoak eta online, banku-kontuetako diru-sarrerak eta ordainketak kudeatuta.

b) Elikagaien salmentari dagozkion fakturak egin eta izapidetu ditu, ezarritako legeriarekin bat, eta transakzio elektronikoetarako segurtasun-neurriak betez: zifratua, sinadura digitala, egiaztagiri digitalak eta NA elektronikoa.

c) Erosketei dagozkien fakturak kudeatu eta artxibatu ditu, kontabilitate-izendapena eginez eta haien ordainketa izapidetuta.

d) Fakturak ordaindu ditu enpresa hornitzaileekin hitzartutako baldintzei jarraikiz.

e) Bezeroei itzulketak egin zaizkie eragiketa kontabilizatuta.

f) Aldaketak egin ditu jatorrian salmenta-puntuako terminalean igorritako fakturetan, konfiguratutako prezioetan, produktuen ezaugarrietan eta tiketeen.

g) Salgaiak salmenta-puntuako terminalaren bitartez kobratzen direla gainbegiratu du.

h) Kutxako kontaketa eta banku-berdinkatzea ikuskatu ditu, kobrantza eta ordainketen datuetatik abiatuta.

2.– Elikagaien eskaerak eta bidalketa kudeatzen ditu, prozesuaren faseak eta haien dokumentazioa gainbegiratuta.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Enpresa hornitzaileei egindako eskaerak kudeatu ditu, eta dagozkien komunikazioa eta dokumentazioa formalizatu.

b) Erosketak jasotzean gauzatu beharreko prozedura eta faseak zehaztu ditu, enpresa hornitzaileen arabera eta ezarritako akordioen arabera.

c) Eskaerak banatzeko, prestatzeko eta bidaltzeko prozedurak eta faseak zehaztu ditu, bezeroen eta ezarritako akordioen arabera.

d) Online edo zuzenean egindako eskaeren harrerari lotutako dokumentazioen erregistro informatikoa egin du.

e) Eskaera, albaran eta garraioen kartari dagokien dokumentazioa gainbegiratu du, besteak beste, bezeroen eskaerari erantzuten diola bermatuta.

f) Eskaerak sailkatu ditu, banaketa-ibilbideen planifikazioa, jasotzeko eta entregatzeko datak eta elikagai mota kontuan hartuta, besteak beste.

g) Bidalitako elikagai bat itzultzeko kasuan erabili beharreko prozedura eta dokumentazioa zehaztu ditu, hitzartutako baldintzak eta aldean erantzukizuna kontuan hartuta.

3.– Elikagai-saltegien salerosketako eragiketei lotutako zergen eta betebeharrak fiskalen kudeaketa gainbegiratu du, eta aplikatu ditu indarreko zerga-araudia eta prestatzeko, aurkezteko eta kontserbatzeko prozedurak.

Ebaluazio-irizpideak:

a) BEZa Ogasunean aitortzeko ereduak betetzeko modua gainbegiratu du, elikagaien araberako karga, zergen egutegia eta enpresa-eredua kontuan hartuta, besteak beste.

b) Elikagai-negozioaren BEZaren aitortzea eta likidazioak bete ditu, indarreko araudiaren arabera eta ezarritako epeetan.

c) Baliokidetasun-errekarguaren berezitasunak balioetsi ditu, eta elikagai-saltegiarekin lotu.

d) Aldizka egindako eragiketei buruzko informazioa Ogasunari helarazteko betebeharrak bete ditu.

e) Pertsona Fisikoen Errentaren gaineko Zergaren (PFEZ) eta Sozietateen gaineko Zergaren (SZ) ordainketak gainbegiratu ditu, haien forma juridikoaren arabera.

f) Elikagai-saltegian ohikoak diren lan-betebeharrak egin ditu.

g) Elikagai-saltegiko kontabilitate-liburuak bete ditu, derrigor bete beharrekoak eta borondatezkoak, eskatutako denboran eta moduan datuak eguneratuta.

4.– Elikagai-saltegiko altxortegia planifikatu du, altxortegiko aurreikuspenak egiteko aukera ematen duten parametroak erabilita eta kalkulu egokiak eginda.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Aurreikusitako kobrantza eta ordainketen egutegia planifikatu du, elikagai-saltegiaren beharrak, konpromisoak eta ordainketa-betebeharrak kontuan hartuta.

b) Altxortegiko aurreikuspenak egin ditu, gastuak eta diru-sarrerak eta merkataritza-jardueraren gorabeherak kontuan hartuta.

c) Elikagai-saltegiko finantza-kostu errealak, kobrantzaren kudeaketaren arriskuak eta eragin komertzialen negoziazioa kalkulatu ditu, interes-tasak eta amortizazioak alderatuta.

d) Saltoki txikietako langileen eta gizarte segurantzaren urteko kostuak kalkulatu ditu, sektoreko hitzarmena eta kotizazio-tasak kontuan hartuta.

e) Besteak beste elektrizitate-horniketa, aseguru eta ekipamenduen gastu orokorrak kalkulatu ditu, haien kostuak zenbatetsita eta merkataritza-jarduerarekin lotuta.

f) Egunero ikuskatu du egindako salmentak bat datozela eskudiruari edo banku-txartelaren bidezko sarrerekin.

g) Elikagai-saltegiko salerosketetan erabilitako dokumentu fisiko eta digitalen antolaketa gainbegiratu du, horien kudeaketa jarraitu beharreko prozesua eta bete beharreko baldintza formalak kontuan hartuta.

5.– Salmenten emaitza ekonomikoa gainbegiraten du, desbideratzeak kontrolatuta eta ekintza zuzentzaileak ezarrita.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Elikagaien salmenten errentagarritasuna aztertu du, salmenta-prezioa eta irabazi-margina kontuan hartuta.
- b) Diru-sarrera eta gastuen egitura ezarri du, haien portaeraren erreferentziak lortzeko.
- c) Aurrekontuen kontrola planifikatu du, arazo potentzialak identifikatuta eta modu eraginkorrangoan kudeatuta elikagai-saltegiaren baliabideak aldi jakin batean.
- d) Besteak beste diru-sarreraren, gastuen, prezioen eta lan-eskuaren arabera desbideratzeak kalkulatu ditu, aurrekontuan aurreikusitakoak eta egiazko emaitzak alderatuta eta desbideratzeak positiboak edo negatiboak diren balioetsita.
- e) Aurreikusitako eta egiazko salmenten bolumenean ikusitako desbideratzeen arrazoiak aztertu ditu, barneko, kanpoko edo ausazko arrazoiak erreparatuta, eta, hala behar denean, behar diren neurri zuzentzaileak ezarrita.
- f) Lortutako mozkin berriz inbertitu du zabalkundeari eta elikagaien eskaintzari dagozkien hobekuntzetan, bezeroari arreta eskaintzeko zerbitzuetan eta merkataritza elektronikoa, besteak beste, aurreikusitako portzentajearen eta negozio-planaren arabera.
- g) Salmenta-prezioak kontrolatzeko metodoak ezarri ditu, izan daitezkeen desbideratzeak justifikatuta eta neurri zuzentzaileak aplikatuta.

B) Edukiak:

1.– Elikagai-saltegi bateko jardura komertzialak, ekonomikoak eta monetarioak egitea.

- Transakzio monetarioak egitea, fisikoak eta online, banku-kontuetako diru-sarrerak eta ordainketak kudeatuta.
- Elikagaien salmentari dagozkion fakturak egitea eta izapidetzea, ezarritako legeriarekin bat, eta transakzio elektronikoa segurtasun-neurriak betez: zifratua, sinadura digitala, egiaztagiri digitalak eta NA elektronikoa.
- Erosketei dagozkien fakturak kudeatzea eta artxibatzea, kontabilitate-izendapena eginda eta haien ordainketa izapidetuta.
- Fakturak ordaintzea enpresa hornitzaileekin hitzartutako baldintzei jarraikiz.
- Bezeroei itzulketak egitea eragiketa kontabilizatuta.
- Salmenta-puntu terminalen jatorrian konfiguratu eta igorritako fakturretan, prezioetan, produktuen nolatasunetan eta ordainagirian aldaketak egitea.
- Salgaiak salmenta-puntu terminalaren bitartez kobratzen direla gainbegiratzea.
- Kutxako kontaketa eta banku-berdinkatzea ikuskatzea, kobrantza eta ordainketen datuetatik abiatuta.
- Banku-kontuen kudeaketa: sarrerak eta gastuak.
- Moneta-transakzioak: fisikoak eta online.

- Faktura:
 - Faktura sinplifikatua. Ordainagiria.
 - Faktura elektronikoa.
 - Faktura zuzentzailea eta balio-txartelak.
- Faktura artxibatzea eta gordetzea.
- Ordainketa-modalitateak: esku-dirua, banku-txartela, transferentziak.
- Salmenta-puntuako terminala.
- Saltokiko Terminala kudeatzeko softwarea: bezeroa, enpresa hornitzaileak, enpleguak eta artikuluak.
- Kutxako eragiketak: ordainagiriak, itzulketak, kutxako kontaketa.
- Txostenak sortzeko sistemak.
- Sarrerak eta gastuak kontabilizatzeko bitartekoak.
- Gauzatu beharreko zereginen planifikazio metodikoa, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.
- Ordena eta garbitasuna balioestea prozesuaren faseetan eta lana aurkeztean.
- Zeregin bat egiteko ezarritako (aurreikusitako) epeak betetzeko konpromisoa.
- Zereginak gauzatzean, antolatze eta kudeatzeko teknikak aintzat hartzea eta balioestea.
- Autonomiaz jardutea zereginak gauzatzean.

2.– Elikagaien eskaerak kudeatzea eta bidaltzea.

- Enpresa hornitzaileen eskaerak kudeatzea, dagozkien komunikazioak eta dokumentazioak formalizatuta.
- Erosketak jasotzean gauzatu beharreko prozedura eta faseak zehaztea, enpresa hornitzaileen arabera eta ezarritako akordioen arabera.
- Eskaerak banatzeko, prestatzeko eta bidaltzeko prozedurak eta faseak definitzea, bezeroen eta ezarritako akordioen arabera.
- Online edo zuzenean egindako eskaeren harrerari dagokion dokumentazioaren erregistro informatikoa egitea.
- Besteak beste eskaera, albaran eta garraioen kartari dagokien dokumentazioa gainbegiratzea, bezeroen eskaerari erantzuten diola bermatuta.
- Eskaerak sailkatzea banaketa-ibilbideen planifikazioa, jasotzeko eta entregatzeko datak eta elikagai mota kontuan hartuta, besteak beste.
- Bidalitako elikagai bat itzultzeko kasuan erabili beharreko prozedura eta dokumentazioa definitzea, hitzartutako baldintzak eta aldean erantzukizuna kontuan hartuta.
- Eskaera: goiburua, muina eta oina.

- Eskaerak jasotzeko prozesua.
- Gertakariak eskaerak jasotzean.
- Galera ezezaguna.
- Eskaerak banatzea: prestaketa eta bidalketa.
- Banaketa-ibilbideak diseinatzea.
- Albarana: goiburua, muina eta oina.
- Garraio-gutuna: zer den eta noiz erabiltzen den.
- Eskaerak itzultzea: arrazoiak eta prozedura.
- Gauzatu beharreko zereginen planifikazio metodikoa, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.
- Ordena eta garbitasuna balioestea prozesuaren faseetan eta lana aurkeztean.
- Zeregin bat egiteko ezarritako epeekiko konpromisoa.
- Zereginak gauzatzean, antolatze eta kudeatzeko teknikak aintzat hartzea eta balioestea.
- Autonomiaz jardutea zereginak gauzatzean.

3.– Elikagai-saltegi bateko salerosketa-eragiketekin lotutako zergen eta betebeharrak fiskalen kudeaketa gainbegiratzea.

- Balio Erantsiaren gaineko Zerga (BEZ) Ogasunean aitortzeko ereduak betetzeko modua gainbegiratzea, elikagaien araberako karga, zergen egutegia eta enpresa-eredua kontuan hartuta, besteak beste.
- Elikagai-negozioaren BEZaren aitortzea eta likidazioak betetzea, indarreko araudiaren arabera eta ezarritako epeetan.
- Baliokidetasun-errekarguaren berezitasunak balioestea, eta elikagai-saltegiarekin lotzea.
- Aldizka egindako eragiketei buruzko informazioa Ogasunari helarazteko betebeharrak betetzea.
- Pertsona Fisikoen Errentaren gaineko Zergaren (PFEZ) eta Sozietateen gaineko Zergaren (SZ) ordainketak gainbegiratzea, haien forma juridikoaren arabera.
- Elikagai-saltegian ohikoak diren lan-betebeharrak betetzea.
- Elikagai-saltegiko kontabilitate-liburuak betetzea, derrigor bete beharrekoak eta borondatezkoak, datuak eguneratuta araudiaren arabera epeetan eta eran.
- Balio Erantsiaren gaineko Zerga (BEZ).
- Elikagai-saltegien BEZa.
- Subjektu pasiboa.
- Merkataritza-eragiketen sailkapena BEZaren arabera.
- Baliokidetasun-errekarguaren araubide berezia.

- BEZaren erregistro-liburuak.
- BEZaren aitortpen-likidazioak.
- Urteko aitortpen-laburtua.
- Pertsona Fisikoen Errentaren gaineko Zerga (PFEZ).
- Zergak ordaintzeko modalitateak.
- Langileen altak eta bajak, nominak eta Gizarte Segurantzako kotizazio-buletinak.
- Elikagai-saltegiei dagozkien lan-arloko betebeharrak.
- Sozietateen gaineko Zerga (SZ).
- Urteko inbentario eta kontuen liburua.
- Sarrerren, gastuen eta inbertsio-ondasunen erregistro-liburua.
- Gauzatu beharreko zereginen planifikazio metodikoa, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.
- Ordena eta garbitasuna balioestea prozesuaren faseetan eta lana aurkeztean.
- Zeregin bat egiteko ezarritako epeakiko konpromisoa.
- Zereginak gauzatzean, antolatzeko eta kudeatzeko teknikak aintzat hartzea eta balioestea.
- Autonomiaz jardutea zereginak gauzatzean.

4.– Elikagai-saltegiaren diruzaintza planifikatzea.

- Aurreikusitako kobrantza eta ordainketen egutegia planifikatzea, elikagai-saltegiaren beharrak, konpromisoak eta ordainketa-betebeharrak kontuan hartuta.
- Altxortegiko aurreikuspenak egitea, gastuak eta diru-sarrerak eta merkataritza-jarduere-
ren gorabeherak kontuan hartuta.
- Elikagai-saltegiaren finantza-kostu errealak, kobrantzaren kudeaketaren arriskuak eta eragin komertzialen negoziazioa kalkulatzea, interes-tasak eta amortizazioak alderatuta.
- Saltoki txikietako langileen eta gizarte segurantzaren urteko kostuak kalkulatzea, sekto-
reko hitzarmena eta kotizazio-tasak kontuan hartuta.
- Elektrizitate-horniketaren, aseguruaren eta ekipamenduen gastu orokorrak kalkulatzea,
besteak beste, haien kostuak zenbatetsiz eta merkataritza-jarduerarekin lotuta.
- Egunero ikuskatzea egindako salmentak bat datozela eskudirutan, banku-txartel bidez
edo bestelako ordainketa-sistemaren baten bidez (datafonia, sakelakoa, «PayPal» moduko
web-guneak, eta beste) egindako sarrerekin.
- Elikagai-saltegiko salerosketetan erabilitako dokumentu fisiko eta digitalen antolaketa
gainbegiratzea, horien kudeaketa jarraitu beharreko prozesua eta bete beharreko baldin-
tza formalak kontuan hartuta.
- Altxortegi-plana. Aurrekontuak egitea.
- Sarrera, gastu eta gorabeherak aurreikustea.

- Epeka kobratzeko dokumentuak finantzatzea. Kobrantza-ordainketen kostuak: banku-komisioak, ondorioen negoziazioaren gastuak, interesak.
- Langile-kostuak elikagai-saltegien lan-hitzarmenaren arabera.
- Salmenten sarrerak. Salmenta eta sarreren arteko erlazioa.
- Ordainketa-moduak: eskudirua, banku-txartela eta ordaintzeko beste modu batzuk.
- Gizarte Segurantzaren kostuak.
- Gastu orokorren aurreikuspena eskaeraren arabera.
- Gastuen eta sarreren desbideratzeak zuzentzeko teknikak.
- Diruzaintzaren kudeaketa telematika.
- Gauzatu beharreko zereginen planifikazio metodikoa, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.
- Ordena eta garbitasuna balioestea prozesuaren faseetan eta lana aurkeztean.
- Zeregin bat egiteko ezarritako epeekiko konpromisoa.
- Zereginak gauzatzean, antolatze eta kudeatzeko teknikak aintzat hartzea eta balioestea.
- Autonomiaz jardutea zereginak gauzatzean.

5.– Elikagai-saltegiko salmenten emaitza ekonomikoa gainbegiratzea.

- Elikagaien salmenten errentagarritasuna aztertzea, salmenta-prezioa eta irabazi-marjina kontuan hartuta.
- Diru-sarrera eta gastuen egitura ezartzea, haien portaeraren erreferentziak lortzeko.
- Aurrekontuen kontrola planifikatzea, arazo potentzialak identifikatuz eta modu eraginkorragoan kudeatuz elikagai-saltegiaren baliabideak aldi jakin batean.
- Desbideratzeak kalkulatzeko diru-sarreren, gastuen, prezioen eta lan-eskuaren arabera, besteak beste, aurrekontuaren emaitzak eta egiazkoak alderatuta, eta desbideratzeak positiboak edo negatiboak diren balioetsita.
- Aurreikusitako eta egiazko salmenten bolumenean ikusitako desbideratzeen arrazoiak aztertzea, barneko, kanpoko edo ausazko arrazoiei erreparatuta, eta, hala behar denean, behar diren neurri zuzentzaileak ezarrita.
- Lortutako mozkina berriz inbertitzea zabalkundeari eta elikagaien eskaintzari dagozkien hobekuntzetan, bezeroari arreta eskaintzeko zerbitzuetan, eta merkataritza elektronikoan, besteak beste, aurreikusitako portzentajearen eta negozio-planaren arabera.
- Salmenta-prezioak kontrolatzeko metodoak ezartzea, izan daitezkeen desbideratzeak justifikatuta eta neurri zuzentzaileak aplikatuta.
- Prezioa. Prezioaren osagaiak, produktu baten prezioa baldintzatzen duten faktoreak.
 - Prezioak kostutik abiatuta finkatzeko metodoak.
 - Prezioak lehian oinarrituta finkatzeko metodoak.

- Prezioak eskaeran oinarrituta finkatzeko metodoak.
- Mozkin komertzial gordina eta garbia.
- Irabazi-marjina eta -tasa.
- Aurrekontuen kontrola.
- Desbideratzeen kalkulua: salmentak, salmenta-prezioa, salmenta-kopurua, salmenta-kostua.
- Aurrekontuaren kontrolaren gaineko desbideratzeak zuzentzeko, barneko zein kanpoko arrazoiak aztertzea eta neurri zuzentzaileak ezartzea.
- Erabakiak hartzea eta gauzatzea.
- Gauzatu beharreko zereginen planifikazio metodikoa, zailtasunak eta horiek gainditzeko modua aurreikusita.
- Ordena eta garbitasuna balioestea prozesuaren faseetan eta lana aurkeztean.
- Zeregin bat egiteko ezarritako epeekiko konpromisoa.
- Zereginak gauzatzean, antolatze eta kudeatzeko teknikak aintzat hartzea eta balioestea.
- Autonomiaz jardutea zereginak gauzatzean.

11. lanbide-modulua: Ingelesa

Kodea: 0156

Kurtsoa: 1.

Iraupena: 132 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.– Hizkuntza estandarrean igorritako ahozko diskurtsoetako informazio profesionala eta egunerokoa ulertzen du, eta mezuaren eduki globala aztertzen eta dagozkion hizkuntza-baliabideekin lotzen.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Mezua bere testuinguruan kokatu du.
- b) Mezuaren ideia nagusia identifikatu du.
- c) Zuzeneko mezuaren eta telefono zein entzunezko beste bitarteko baten bidez emandako mezuaren xedea ezagutu du.
- d) Bizitza profesionalaren eta eguneroko bizitzaren eguneroko alderdiekin lotutako mezuen informazio espezifiko atera du.
- e) Mezua osatzen duten elementuak sekuentziatu ditu.
- f) Komunikabideek transmititu, hizkuntza estandarrean igorri eta garbi artikulatutako mezu ezagunei buruzko diskurtso baten ideia nagusiak identifikatu ditu.
- g) Ahozko jarraibideak ezagutu ditu, eta haiei jarraitu die.

h) Mezu bat orokorrean konprenitzearen garrantziaz jabetu da, bere elementu guzti-guztiak ulertu gabe ere.

2.– Idatzizko testu errazetan bildutako informazio profesionala interpretatzen du, eta haien edukia osorik aztertzen.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Kontsulta-materialak eta hiztegiak hautatu ditu.
- b) Testu errazak modu ulergarrian irakurri ditu.
- c) Mezuaren eduki globala interpretatu du.
- d) Testua eta dagokion lanbide-arloaren esparrua lotu ditu.
- e) Erabilitako terminologia identifikatu du.
- f) Testu errazen itzulpenak egin ditu, eta, beharrezkoa izan denean, material lagungarria erabili.
- g) Euskarri telematikoen bitartez jasotako mezua interpretatu du: e-posta eta faxa, besteak beste.

3.– Ahozko mezu argiak eta ondo egituratuak ematen ditu, eta agente aktiboa da elkarrizketa profesionaletan parte hartzean.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Mezua igortzeko erabilitako erregistroak identifikatu ditu.
- b) Formulak, loturak eta elkarreragin-estrategiak erabilia komunikatu da.
- c) Aurkezpenetan protokolo-arauak erabili ditu.
- d) Bere lanbidearekin lotutako gertaera laburrak eta ezustekoak deskribatu ditu.
- e) Lanbidearen berezko terminologia zuzen erabili du.
- f) Sentimenduak, ideiak edo iritziak adierazi ditu.
- g) Zeregin profesionalaren jarduerak zerrendatu ditu.
- h) Bere konpetentziako lan-prozesu bat deskribatu eta sekuentziatu du.
- i) Egindako proposamenak ontzat eman izana edo ez justifikatu du.
- j) Lanerako aukera edo prozedura jakin bat hautatzea argudiatu du.
- k) Beharrezkotzat jo duenean diskurtsoa edo horren zati bat berriz formulatzeko eskatu du.

4.– Testu sinpleak elaboratzen ditu, eta gramatika-arauak testuen helburuarekin lotzen.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Eguneroko eta/edo lanbideko alderdiekin lotutako testu laburrak idatzi ditu.
- b) Informazioa koherentziaz eta kohesioz antolatu du.
- c) Bere lanbide-ingurunearekin lotutako testuen laburpenak egin ditu.

- d) Dagokion lanbide-esparruko dokumentazio espezifikoaren bete du.
- e) Dokumentuak betetzerakoan, xedatutako formulak eta hiztegi espezifikoak aplikatu ditu.
- f) Emandako informazioen ideia nagusiak laburbildu ditu bere hizkuntza-baliabideak erabilita.
- g) Prestatu beharreko dokumentuaren berezko adetasun-formulak erabili ditu.

5.– Komunikazio-egoeretan, jarrera eta portaera profesionalak aplikatzen ditu, eta atzerriko hizkuntzaren herrialdean izaten diren harreman tipikoak deskribatzen.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Atzerriko hizkuntza hitz egiten den erkidegoko ohitura eta usadioen ezaugarri esanguratsuenak definitu ditu.
- b) Herrialdearen berezko gizarte-harremanetako protokoloak eta arauak deskribatu ditu.
- c) Atzerriko hizkuntza hitz egiten den erkidegoaren berezko balioak eta sinesmenak identifikatu ditu.
- d) Lanbide-arloaren berezko alderdi sozioprofesionalak identifikatu ditu testu mota orotan.
- e) Atzerriko hizkuntza hitz egiten den herrialdearen berezko gizarte-harremanetako protokoloak eta arauak aplikatu ditu.

B) Edukiak:

1.– Ahozko mezuak aztertzea.

- Sektoreko mezu profesionalak eta egunerokoak ezagutzea.
- Zuzeneko mezuak, telefono bidezkoak eta grabatutakoak identifikatzea.
- Ideia nagusia eta bigarren mailako ideiak bereiztea.
- Beste hizkuntza-baliabide batzuk ezagutzea: gustuak eta lehentasunak, iradokizunak, arazoibideak, jarraibideak, baldintzaren eta zalantzaren adierazpena eta bestelakoak.
- Sektoreko terminologia espezifikoak.
- Gramatika-baliabideak: aditz-denborak, preposizioak, adberbioak, lokuzio preposizionalak eta adberbialak, erlatibozko perpausak, zehar-estiloa eta bestelakoak.
- Ahozko hizkeraren azentu desberdinak.
- Atzerriko hizkuntzak lanbide-munduan duen garrantziaz konturatzeko.
- Errespetuz jokatzeko eta ulertzeko zein ulertarazteko interesa izatea.

2.– Idatzizko mezuak interpretatzea.

- Mezuak, testuak, eta oinarritzko artikulak profesionalak eta egunerokoak ulertzea.
- Ideia nagusia eta bigarren mailako ideiak bereiztea.
- Erlazio logikoak ezagutzea: aurkakotasuna, kontzesioa, konparazioa, baldintza, kausa, helburua, emaitza.

- Denbora-erlazioak bereiztea: aurrekotasuna, gerokotasuna, aldiberekotasuna.
- Euskarri telematikoak: faxa, posta elektronikoa, burofaxa.
- Errespetuz jokatzeta eta ulertzeko zein ulertarazteko interesa izatea.
- Beste kulturen alderdi profesionalekiko interesa agertzea.

3.– Ahozko mezuak ekoiztea.

- Ahozko mezuak igortzeko erabiltzen diren erregistroak hautatzea.
- Ahozko diskurtsoa mantentzea eta jarraitzea: sostengua ematea, ulermena agertzea, argitzeko eskatzea, eta bestelakoak.
- Intonazioa, ahozko testuaren kohesio-baliabide gisa.
- Mezua behar bezala ulertzeko moduko soinuak eta fonemak egoki sortzea.
- Gizarte-harremanen markatzaile linguistikoak, adeitasun-arauak eta erregistro-desberdintasunak hautatzea eta erabiltzea.
- Hots eta fonema bokalikoak eta kontsonantikoak. Konbinazioak eta elkarketak.
- Informazio-trukean modu aktiboan parte hartzea.
- Atzerriko hizkuntzan komunikatzeko norberaren gaitasunaz jabetzea.
- Hizkuntza bakoitzaren berezko adeitasun-arauak eta erregistro-desberdintasunak errespetatzea.

4.– Idatzizko testuak sortzea.

- Sektorearen eguneroko testu profesional errazak sortzea.
- Testua komunikazio-testuinguruaren arabera egokitzea.
- Puntuazio-marken erabilera.
- Lexikoa hautatzea, egitura sintaktikoak hautatzea, horiek egoki erabiltzeko eduki adierazgarria hautatzea.
- Testu koherenteak egitea.
- Hizkuntzaren erregistroak.
- Beste kultura eta gizartearen ohiturak eta pentsamoldea errespetatzea.
- Testuaren garapenean, koherentziaren premia balioestea.

5.– Atzerriko hizkuntza (ingelesa) mintzatzen den herrialdeen kultura-elementu adierazgarrienak identifikatzea eta interpretatzea.

- Komunikazio-egoera bakoitzerako kultura-elementurik esanguratsuenak interpretatzea.
- Portaera sozial eta profesionala eskatzen duten egoeretan baliabide formalak eta funtzionalak erabiltzea, enpresaren irudi ona proiektatzeko.

- Atzerriko hizkuntza (ingelesa) mintzaten den herrialdeen kultura-elementu esanguratsuak.
- Nazioarteko harremanetan, arau soziokulturalak eta protokoloak balioestea.
- Bestelako usadioak eta pentsamoldeak errespetatzea.

12. lanbide-modulua: Laneko prestakuntza eta orientabidea

Kodea: 1616

Kurtsoa: 2.

Iraupena: 105 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.– Lanean hasteko eta bizitza osoan ikasteko aukerak identifikatu ondoren, lan-aukerak hautatzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Etengabeko prestakuntzaren garrantzia balioetsi du, enplegatzeko aukerak zabaltzeko eta produkzio-prozesuaren eskakizunetara egokitzeko funtsezko faktore gisa.
- b) Hizkuntza ofizialak ezagutzeak enplegua lortzeko aukera zabaltzeko duen garrantzia balioetsi du.
- c) Tituluaren lanbide-profilari lotutako prestakuntza-ibilbidea eta ibilbide profesionala identifikatu ditu.
- d) Profilari lotutako lanbide-jarduerarako eskatzen diren kompetentziak eta jarrerak zehaztu ditu.
- e) Tituludunarentzako enplegu eta laneratzeko gune nagusiak identifikatu ditu.
- f) Enplegua bilatzeko prozesuan erabilitako teknikak zehaztu ditu, genero-estereotipoek nortasun pertsonala eta soziala eraikitzeoan eta erabakiak hartzean duten eragina aztertuz.
- g) Titulari lotutako lanbide-sektoreetan autoenplegurako hautabideak aurreikusi ditu.
- h) Erabakiak hartzeko nortasuna, helburuak, jarrerak eta norberaren prestakuntza balioetsi ditu.

2.– Talde-laneko estrategiak aplikatzen ditu, eta erakundearen helburuak lortzeko duten eraginkortasuna balioesten du.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Profilari lotutako lan-egoeretan talde-lanak dituen abantailak balioesten ditu.
- b) Benetako lan-egoera batean osa daitezkeen lantaldeak identifikatu ditu.
- c) Lantalde ez-eraginkorraren aldean lantalde eraginkorrak dituen ezaugarriak zehaztu ditu.
- d) Taldekideek beren gain hartutako eginkizunetan eta iritzietan nahitaez izaten den aniztasuna balioetsi du.

e) Taldekideen artean gatazkak sortzeko aukera erakundeek berezkoa duten ezaugarritzat onartu du.

f) Gatazka motak eta horien sorburuak identifikatu ditu.

g) Gatazkak konpontzeko prozedurak zehaztu ditu.

3.– Lan-harremanen ondoriozko eskubideak baliatu eta betebeharrak betetzen ditu, eta lan-kontratuetan horiek hautemateko gai da.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Lan-arloko zuzenbidearen oinarriko kontzeptuak identifikatu ditu.

b) Enpresaburuaren eta langileen arteko harremanetan esku hartzen duten erakunde nagusiak bereizi ditu.

c) Laneko harremanaren ondoriozko eskubideak eta betebeharrak zehaztu ditu.

d) Pertsonen lan-harremanetan dituzten hizkuntz eskubideak identifikatu ditu.

e) Kontratazio modalitate nagusiak sailkatu ditu, eta kolektibo jakin batzuentzat kontratazioa sustatzeko neurriak identifikatu ditu.

f) Laneko eta familiako bizitza bateragarri egiteko indarreko legeriak xedatutako neurriak balioetsi ditu.

g) Laneko harremanak aldatu, eten eta azkentzearen arrazoiak eta ondorioak identifikatu ditu.

h) Soldata-ordainagiria aztertu du, eta haren osagai nagusiak identifikatu.

i) Gatazka kolektiboko neurriak eta gatazkak ebazteko prozedurak aztertu ditu.

j) Tituluarekin zerikusia duen lanbide-sektore bati aplikatzekoa zaion hitzarmen kolektiboan adostutako lan-baldintzak zehaztu ditu.

k) Lan-antolamenduaren ingurune berrien ezaugarriak identifikatu ditu.

4.– Gizarte Segurantzaren sistemak estaltzen dituen kontingentzien aurrean dagoen babes-ekin-tza zehazten du, eta prestazio mota guztiak identifikatzen.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Herritarren bizi-kalitatea hobetzeko funtsezko oinarri gisa balioetsi du Gizarte Segurantzaren eginkizuna.

b) Gizarte Segurantzak estaltzen dituen kontingentziak zerrendatu ditu.

c) Gizarte Segurantzaren sisteman dauden erregimenak identifikatu ditu.

d) Gizarte Segurantzako sistemaren barruan enpresaburuaren eta langilearen figurek dituzten betebeharrak identifikatu ditu.

e) Kasu simple batean identifikatu ditu langilearen kotizazio-oinarriak eta langileari eta enpresaburuari dagozkion kuotak.

f) Gizarte Segurantzaren sistemaren prestazioak sailkatu eta eskakizunak identifikatu ditu.

g) Legez egon daitezkeen langabezia-egoerak zehaztu ditu.

h) Oinarrizko kontribuzio mailari dagokion langabezia-prestazioaren iraupena eta kopurua kalkulatu ditu.

5.– Bere lanak dakartzan arriskuak ebaluatzen ditu, lan-inguruneko lan-baldintzak eta arrisku-faktoreak aztertuta.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Enpresaren esparru eta jarduera guztietan prebentzioaren kulturak duen garrantzia balioetsi du.

b) Lan-baldintzak langilearen osasunarekin lotu ditu.

c) Jardueraren arrisku-faktoreak eta horien ondoriozko kalteak sailkatu ditu.

d) Tituluaren lanbide-profilari lotutako lan-inguruneetan ohikoenak diren arrisku-egoerak identifikatu ditu.

e) Enpresan dauden arriskuak ebaluatu ditu.

f) Lanbide-profilari lotutako lan-inguruneetan, prebentziorako garrantzitsuak diren lan-baldintzak zehaztu ditu.

g) Tituluaren lanbide-profilari lotutako kalte profesionalen motak sailkatu eta deskribatu ditu, bereziki lan-istripuei eta lanbide-gaixotasunei dagokienez.

6.– Enpresa txiki bateko arriskuen prebentziorako plana prestatzen laguntzen du, inplikaturako eragile guztien erantzukizunak identifikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Laneko arriskuen prebentzioko eskubide eta betebeharrak nagusiak zehaztu ditu.

b) Enpresan prebentzioa kudeatzeko moduak sailkatu ditu, laneko arriskuen prebentzioari buruzko araudian ezarritako irizpideen arabera.

c) Arriskuen prebentzioari dagokionez, enpresako langileen ordezkariak eratzeko moduak zehaztu ditu.

d) Laneko arriskuen prebentzioarekin zerikusia duten erakunde publikoak identifikatu ditu.

e) Enpresan prebentzio-plana izatearen garrantzia balioetsi du, horren barnean jaso behar dela larrialdirik izanez gero jarraitu beharreko jardun-sekuentziakoa.

f) Tituludunaren lanbide-sektorearekin lotutako lantoki baterako prebentzio-planaren edukia zehaztu du.

g) Enpresa txiki edo ertain baten larrialdi- eta ebakuazio-plan bat proiektatu du.

7.– Prebentzio- eta babes-neurriak aplikatzen ditu, eta elikagaiak merkaturatzeko teknikariaren lan-inguruneko arrisku-egoerak aztertzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

a) Kalteak sorburuan saihesteko eta, saihestezinak badira, haien ondorioak ahalik eta gehien murrizteko aplikatu behar diren prebentzio-teknikak eta norbera eta taldea babeste-koak zehaztu ditu.

- b) Mota guztietako segurtasun-seinaleen esanahia eta hedadura aztertu ditu.
- c) Larrialdietarako jardun-protokoloak aztertu ditu.
- d) Larrialdietan, larritasun-maila desberdinetako biktimak daudenean, zaurituak sailkatzeko teknikak identifikatu ditu.
- e) Istripuaren lekuan bertan hainbat kalteren aurrean aplikatu beharreko lehen sorospenteko oinarritzko teknikak identifikatu ditu, baita botikinaren osaera eta erabilera ere.
- f) Langileen osasuna zaintzeko eskakizunak eta baldintzak zehaztu ditu, eta prebentzio-neurri gisa duten garrantzia adierazi du.

B) Edukiak:

1.– Lanean hasteko eta bizitza osoan ikasteko prozesua.

- Lan-ibilbiderako interes, konpetentzia eta motibazio pertsonalak aztertzea.
- Tituluari lotutako prestakuntza-ibilbideak identifikatzea.
- Tituluaren lanbide-sektorea definitzea eta aztertzea.
- Norberaren ibilbidea planifikatzea:
 - Beharrekin eta lehentasunekin bateragarriak izango diren epe ertain eta luzerako lan-helburuak ezartzea.
 - Helburu egingarriak eta egun duen eta ondoren lortu nahi duen prestakuntzarekin koherenteak.
- Norberak dituen ikasketa- eta prestakuntza-planen eta helburuen arteko koherentzia ikuskatzeko zerrenda bat ezartzea.
- Lanean hasteko beharrezkoak diren dokumentuak betetzea (aurkezpen-gutuna, curriculum vitae...), eta test psikoteknikoak eta elkarrizketa simulatuak egitea.
- Genero-estereotipoek nortasun pertsonal eta sozialaren eraikuntzan duten eragina aztertzea.
- Lana bilatzeko teknikak eta tresnak.
- Erabakiak hartzeko prozesua.
- Sektoreko enpresa txiki, ertain eta handietan lana bilatzeko prozesua.
- Europan ikasi eta enplegatzeko aukerak. Europass, Ploteus.
- Tituludunaren laneko ibilbiderako eta lanbiderako etengabeko prestakuntzak duen garrantzia balioestea.
- Norberaren ikaskuntzaz arduratzea. Eskakizunak eta aurreikusitako emaitzak ezagutzea.
- Autoenplegua lanbidean hasteko aukeratzat balioestea.
- Lan-munduan egoki txertatzeko lan-ibilbideak balioestea.
- Lanarekiko konpromisoa. Lortutako trebakuntzaren balioa azpimarratzea.

2.– Gatazkaren eta lantaldeen kudeaketa.

- Antolakunde bat pertsonen osatutako taldea den aldetik aztertzea.
- Antolamendu-egiturak aztertzea.
- Kideek lantaldean izan ditzaketan eginkizunak aztertzea.
- Erakundeetako gatazken sorrera aztertzea: espazioak, ideiak eta proposamenak partekatzea.
- Gatazka motak, haietan inplikaturako pertsonak eta haien abiapuntuko jarrerak aztertzea.
- Gatazkek ebazteko moduak, bitartekotza eta jardunbide egokiak aztertzea.
- Lantaldeen sorrera aztertzea.
- Erabakiak hartzerakoan norberak dituen interesak eta gaitasunak aztertzea.
- Enpresa baten antolamendu-egitura, xede bat lortzeko asmoa duen pertsona-talde gisa ikusita.
- Lantalde motak sektoreko industrian, dituzten eginkizunen arabera.
- Lantaldeak.
- Komunikazioa, taldeak sortzean arrakasta lortzeko oinarritzko elementu gisa.
- Lantalde eraginkorraren ezaugarriak.
- Gatazka definitzea: haren ezaugarriak, sorburuak eta etapak.
- Gatazkek ebazteko edo ekiditeko metodoak: bitartekaritza, adiskidetzea eta arbitrajea.
- Proiektu profesionala eta bizitza-proiektua. Erantzunkidetasuna.
- Lanean ari diren pertsonen genero-indarkeriarik gabeko lan-giroaz gozatzeko duten eskubidea.
- Berdintasun-eskubidea, baztertua ez izatekoa, osotasun morala, intimitatea, lana eta duintasuna gordetzeko.
- Enpresa-helburuak lortzeko lankideek egiten dituzten ekarpenak balioestea.
- Antolamenduaren eraginkortasunean talde-lanak dituen abantailak eta eragozpenak balioestea.
- Komunikazioa talde-lanaren funtsezko faktoretzat balioestea.
- Lantaldeetan sortu daitezkeen gatazkek ebazteko partaidetzazko jarrera izatea.
- Gatazkek ebazteko sistemak aztertzea.

3.– Lan-kontratuaren ondoriozko lan-baldintzak.

- Lan-arloko zuzenbidearen iturriak aztertzea eta hierarkiaren arabera sailkatzea.
- Langileen Estatutuari buruzko Legearen testu bateginean arautzen diren lan-jardueren ezaugarriak aztertzea.

- Ondasunei eta zerbitzuei buruzko informazioa gaztelaniaz eta euskaraz jasotzeko bezeroak duen eskubidea aztertzea, 6/2003 Legearen 14. artikuluan aurreikusten den moduan.
 - Kontratu-modalitate ohikoenak formalizatu eta alderatzea, haien ezaugarrien arabera.
 - Nomina interpretatzea.
 - Dagokion lanbide-jarduerako sektorearen hitzarmen kolektiboa aztertzea.
 - Lan-arloko zuzenbidearen oinarriko iturriak: Konstituzioa, Europar Batasunaren zuzentarauak, Langileen Estatutua, Hitzarmen Kolektiboa.
 - Lan-kontratua: kontratuaren osagaiak, ezaugarriak eta formalizazioa, gutxieneko edukiak, enpresaburuaren betebeharrak, enpleguari buruzko neurri orokorrak.
 - Kontratu motak: mugagabeak, prestakuntzakoak, aldi baterakoak, lanaldi partzialekoak.
 - Lanaldia: iraupena, ordutegia, atsedendiak (laneko egutegia eta jaiegunak, oporrak, baimenak).
 - Soldata: motak, ordainketa, egitura, aparteko ordainsariak, soldataz kanpoko ordainsariak, soldata-bermeak.
 - Soldata kenkariak: kotizazio-oinarriak eta ehunekoak, PFEZa.
 - Kontratua aldatu, eten eta deuseztatzea.
 - Ordezkaritza sindikala: sindikatuaren kontzeptua, sindikatzeko eskubidea, enpresaburuaren elkarrekin, gatazka kolektiboak, greba, ugazaben itxiera.
 - Hitzarmen kolektiboa. Negoziazio kolektiboa.
 - Lan-antolamenduaren ingurune berriak: lana enpresatik kanpora esleitzea, telelana, eta abar.
 - Lana arautzeko beharra balioestea.
 - Bere jarduera profesionalari dagokion sektorearen lan-harremanetan aplikatzen diren arauak ikasteko interesa agertzea.
 - Aurreikusitako legezko bideak laneko gatazken ebazpide gisa aintzat hartzea.
 - Langileen kontratazioan etika eskaseko eta legez kanpoko jardunak baztertzea, batez ere premia handienak dituzten kolektiboetako dagokienez.
 - Gizartea hobetzeko sindikatuak duten eginkizuna eta eragintza aintzat hartu eta balioestea.
- 4.– Gizarte Segurantzaren enplegua eta langabezia.
- Gizarte Segurantzako sistema orokorraren unibertsaltasunaren garrantzia aztertzea.
 - Gizarte Segurantzaren prestazioei buruzko kasu praktikoak ebaztea.
 - Gizarte Segurantzako sistema: aplikazio-eremua, egitura, araubideak, erakunde kudeatzaileak eta laguntzaileak.
 - Enpresaburuak eta langileek Gizarte Segurantzari dagokionez dituzten betebeharrak nagusiak: afiliazioak, altak, bajak eta kotizazioa.

- Babes-ekintza: osasun-asistentzia, amatasuna, aldi baterako ezintasuna eta ezintasun iraunkorra, baliaezintasun gabeko lesio iraunkorrak, erretiroa, langabezia, heriotza eta biziraupena.
- Prestazio motak, baldintzak eta zenbatekoak.
- Langileei beren eskubideen eta betebeharren inguruko aholkua emateko sistemak.
- Herritarren bizi-kalitatea hobetzeko Gizarte Segurantzak duen eginkizuna aintzat hartzea.
- Gizarte Segurantzaren kotizazioan zein prestazioetan iruzurrezko jokabideak gaitzestea.

5.– Arrisku profesionalak ebaluatzea.

- Lan-baldintzak aztertzea eta zehaztea.
- Arrisku-faktoreak aztertzea.
- Segurtasun-baldintzei lotutako arriskuak aztertzea.
- Ingurumen-baldintzei lotutako arriskuak aztertzea.
- Baldintza ergonomikoei eta psikosozialei lotutako arriskuak aztertzea.
- Enpresaren arrisku-esparruak identifikatzea.
- Lanbide-eginkizunaren araberako arrisku-protokoloa ezartzea.
- Lan-istripuaren eta lanbide-gaixotasunaren artean bereiztea.
- «Arrisku profesionala» kontzeptua.
- Enpresan arriskuak ebaluatzea, prebentzio-jardueraren oinarritzko elementu gisa.
- Profilari lotutako lan-ingurunearen berariazko arriskuak.
- Antzemandako arrisku-egoeren ondorioz langilearen osasunean eragin daitezkeen kalteak.
- Lanbide-jardueraren fase guztietan prebentzioaren kulturak duen garrantzia.
- Lanaren eta osasunaren arteko lotura balioestea.
- Prebentzio-neurriak hartzeko interesa agertzea.
- Enpresan prebentziorako prestakuntza ematearen garrantzia balioestea.

6.– Enpresan arriskuen prebentzioa planifikatzea.

- Planifikazio- eta sistematizazio-prozesuak bideratzea, oinarritzko prebentzio-tresna gisa.
- Laneko Arriskuen Prebentzioari buruzko oinarritzko arauak aztertzea.
- LAParen arloko egitura instituzionala aztertzea.
- Lan-ingurunerako larrialdi-plana egitea.
- Larrialdi-planak alderatu eta aztertzea.
- Lanak langileen osasunean eta segurtasunean dituen ondorioak.

- Eskubideak eta betebeharrak laneko arriskuen prebentzioaren arloan.
- Erantzukizunak laneko arriskuen prebentzioaren arloan.
- LAParen arloan eta osasunean esku hartzen duten agenteak, eta horien eginkizunak.
- Prebentzioaren kudeaketa enpresan.
- Langileen ordezkariak prebentzioaren arloan (LAPeko oinarrizko teknikaria).
- Laneko arriskuen prebentzioarekin zerikusia duten erakunde publikoak.
- Prebentzioaren plangintza enpresan.
- Larrialdi- eta ebakuazio-planak lan-inguruneetan.
- LAParen garrantzia eta beharra balioestea.
- LAPeko eta Laneko Osasuneko (LO) eragile gisa duen posizioa balioestea.
- Erakunde publikoek eta pribatuek laneko osasuna (LO) guztien eskura jartzeko egindako aurrerapenak balioestea.
- Hura ezagutzea, onestea eta kolektiboaren larrialdi-planetara eramatea.

7.– Enpresan prebentzio- eta babes-neurriak aplikatzea.

- Norbera babesteko prebentzio-teknikak identifikatzea.
- Norbera babesteko neurriak erabiltzeko garaian enpresek eta norbanakoek dituzten betebeharrak aztertzea.
- Lehen sorospenerako teknikak aplikatzea.
- Larrialdi-egoerak aztertzea.
- Larrialdietarako jardun-protokoloak egitea.
- Langileen osasuna zaintzea.
- Banako eta taldeko prebentzio- eta babes-neurriak.
- Larrialdi-egoera batean jarduteko protokoloa.
- Larrialdi medikua / lehen sorospenera. Oinarrizko kontzeptuak.
- Señalezatze motak.
- Larrialdien aurreikuspena balioestea.
- Osasuna zaintzeko planen garrantzia balioestea.
- Proposatutako jardueretan parte-hartze aktiboa izatea.

13. lanbide-modulua: Lantokiko prestakuntza

Kodea: 1617

Kurtsoa: 2.

Iraupena: 380 ordu

A) Ikaskuntzaren emaitzak eta ebaluazio-irizpideak.

1.– Enpresaren egitura eta antolamendua identifikatzen ditu, eta elikagaiak merkaturatzearekin eta ematen duen zerbitzu motarekin lotzen ditu.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Enpresaren antolamendu-egitura eta hura osatzen duten arlo bakoitzaren eginkizunak identifikatu ditu.
- b) Enpresaren egitura eta sektorean dauden beste enpresa-egituren ereduak alderatu ditu.
- c) Enpresaren sare logistikoa osatzen duten elementuak identifikatu ditu: hornitzaileak, bezeroak, produkzio-sistemak eta biltegiatzea, besteak beste.
- d) Zerbitzuaren ezaugarriak eta bezero mota lotu ditu enpresa-jardueraren garapenarekin.
- e) Zerbitzuaren prestazioa garatzeko lan-prozedurak identifikatu ditu.
- f) Jarduera behar bezala garatzeko giza baliabideen beharrezko kompetentziak balioetsi ditu.
- g) Jarduera honetan ohikoenak diren hedabideen egokitasuna identifikatu du.

2.– Lanbide-jarduera garatzean ohitura etikoak eta lanekoak aplikatzen ditu, lanpostuaren ezau-garrien eta enpresan ezarritako prozeduren arabera, eta berdintasunerako, baztertua ez izateko, integritate moralerako eta pertsonen intimitaterako eskubideak betez.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Ezagutu eta justifikatu ditu:
 - Lanpostuan behar den denboran egoteko langileek duten prestasuna.
 - Lanposturako beharrezkoak diren jarrera pertsonalak (besteak beste, puntualtasuna eta enpatia) eta profesionalak (besteak beste, ordena, garbitasuna eta erantzukizuna).
 - Lanbide-jarduerak dituen arriskuen prebentzioari heltzeko eskatzen diren jarrerak.
 - Lanbide-jardueraren kalitateari lotuta eskatzen diren jarrerak.
 - Lantaldearekin eta enpresan ezarritako hierarkiekin lotutako jarrerak.
 - Lanaren esparruan egiten diren jardueren dokumentazioarekin zerikusia duten jarrerak.
 - Profesionalaren jardunbide egokiaren esparru zientifikoan eta teknikoan lanean has-teko eta jarraitzeko behar den prestakuntza.
- b) Lanbide-jardueran aplikatzekoak diren laneko arriskuen prebentzioari buruzko arauak eta Laneko Arriskuen Prebentzioari buruzko Legearen oinarritzko alderdiak identifikatu ditu.

- c) Lanbide-jarduerak dituen arriskuen arabera eta enpresaren arauen arabera ezarri du norbera babesteko ekipoen erabilera.
- d) Aurrera eraman dituen jardueretan ingurumena errespetatzeko jarrera izan du.
- e) Antolatuta, garbi eta oztoporik gabe mantendu du lanpostua edo jarduera garatzeko eremua.
- f) Esleitutako lanaren erantzukizuna hartu du, eta jaso dituen jarraibideak interpretatu eta bete ditu.
- g) Egoera bakoitzean ardura duen pertsonarekin eta taldekideekin komunikazio eraginkorra ezarri du.
- h) Gainerako taldekideekin koordinatu da, eta sortutako gertakari garrantzitsuak jakinarazi ditu.
- i) Bere jardueraren garrantzia eta zereginen aldaketetara egokitzeko beharra balioetsi ditu.
- j) Lana garatzean arauak eta prozedurak aplikatzeaz arduratu da.

3.– Elikagaiak dendako sailetan, erakusmahaietan eta erakustaltzarrietan merkaturatzeko, dinamizatzeko eta aurkezteko ekintzetan parte hartzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Elikagai-enpresaren marketin-planaren ekintzak prestatzen parte hartu du, eta hobetzeko proposamenak egin ditu.
- b) Barne-sustapenak eta enpresa hornitzaileak planifikatzen, gainbegiratzen eta balioesten parte hartu du.
- c) Dekoraziorako, publizitaterako eta kartelak jartzeko elementu erakargarriak kokatzeko lekuak gainbegiratzen parte hartu du, elikagaiak sektoreka bilduta eta gune hotz eta beroak eta zirkulazio-guneak kontuan hartuta ezarri direla bermatuta.
- d) Elikagaiak atontzeko modua gainbegiratzen eta kontrolatzen parte hartu du, sustapenari, kokapenari eta birjarpenari buruz enpresak ezarri dituen irizpideei jarraikiz.
- e) Elikagai-loteen jarraipena egin du, enpresa hornitzailearen arabera eta saltegiko sail eta sekzioetan duten kokapenaren arabera, kalitate-kontrola eta salmenten errendimendua errazteko.
- f) Saltokiko ekipamenduen kokapena gainbegiratzen parte hartu du, pertsonen eta salgaien joan-etorriak errazteko moduan eta salgaien banaketa arin egiteko moduan, sekzio bakoitzaren beharrezanez erreparatuta.
- g) Elikagai galkorrak eta ez-galkorrak erakusmahaietan eta beira-arasetan atontzeko modua gainbegiratzen parte hartu du.

4.– Elikagai-saltegien arreta komertzialean parte hartzen du, bezero motaren arabera, enpresa hornitzaileen arabera eta salgaiekin duen loturaren arabera.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Bezeroen eta hornitzaileen arretan eta informazioan parte hartu du, eta gorabeherei erantzun die.

- b) Bezeroari eskatu duen elikagaiaren inguruko aholkua eskaini dio (ezaugarriak, onurak, prezioak), eta enpresaren politiken ingurukoa ere bai (entregatzeko denborak, ordaintzeko moduak, deskontuak).
- c) Bezeroari eskaintako arretan konfiantza helarazi dio, hartutako konpromisoei erantzunda (eskaera, entregatzeko epea, hitzartutako prezioa).
- d) Erreklamazioak eta iradokizunak aintzat hartu eta izapidetu ditu, egoera bakoitzaren arabera bidea eta protokoloa erabilia eta kontsumoari buruzko indarreko oinarriko araudia errespetatuta.
- e) Enpresa hornitzaileei egindako eskaeren kudeaketan parte hartu du, eta dagozkien komunikazioa eta dokumentazioa formalizatu.
- f) Kexa eta erreklamazioekin lotutako hobekuntzak proposatu ditu, hornitzaileen eta salgaien gaineko erabakiak eta saltegiaren arretaren beraren gaineko erabaki egokiak hartu ahal izateko.
- g) Bezeroen gogobetetasun-maila balioetsi du, eskaintzen diren zerbitzu eta produktuen arabera eta saltegiaren prestazioen arabera.
- h) Elikagaien online salmentan parte hartu du.

5.– Erakusten diren salgaien prestaketa eta kontserbazioa ahalik eta egokienak izan daitezen gainbegiratzen laguntzen du, elikagaien segurtasunerako araudia aplikatuta.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Elikagaien manipulaziorako enpresan ezarritako prozeduren aplikazioa kontrolatzen eta balioesten parte hartu du.
- b) Elikagaien manipulazioan beharrezkoak diren higie eta janzkera pertsonaleko neurrien aplikazioa gainbegiratu du.
- c) Elikagai freskoak eskuratu, prestatu eta ontziratzeko prozesuak gainbegiratzen parte hartu du, haien ezaugarriak, sukaldaritzako erabilera eta bezeroaren eskakizunak kontuan hartuta.
- d) Elikagaien egoera eta trazabilitatea egiaztatu ditu, eta ikuskatu du etiketatua bat datorrela fabrikatzaileak osasun-arloko indarreko araudiari dagokionez bete beharreko baldintzekin.
- e) Elikagaietan sor daitezkeen kutsadura gurutzatu, arrisku eta toxiinfekzioen kasuetan erabili beharreko prozedurak gainbegiratzen parte hartu du.
- f) Arratoi- eta intsektu-hilketako eta desinfekzioko (AIHD) tratamenduen planifikazioan parte hartu du, baita izan daitezkeen arrisku fisiko, kimiko eta biologikoen prebentzioko kontrolatan ere.
- g) Elikagai-saltegi bateko AKKPA autokontrolerako plan bati lotutako dokumentazioa prestatu eta eguneratu du, eta egiaztatu du proposatutako neurri zuzentzaileak egokiak direla hautemandako gertakariak zuzentzeko.
- h) SANDACH hondakinen tratamenduan jarraitutako irizpideetan indarreko araudia bete du, manipulazio, biltegitratze, bilketa eta garraioaren faseetan.

6.– Elikagaiak jasotzen, biltegitratzen eta banatzen laguntzen du.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Eskaerak jasotzen lagundu du, hari dagokion dokumentazioa eta jasotako salgaien egoera egiaztatuta, hauei dagokienez: kantitatea, entregatzeko epea, kalitatea, prezioa, tenperaturaren kontrola, enbalajeak eta ontziak.
- b) Biltegian elikagai izoztuak, freskoak, hozkailuan gordetzekoak edo ez-galkorrek gunee-tan modu egokian antolatu direla gainbegiratzen parte hartu du.
- c) Hornitzaileei salgaiak itzultzeko, enpresaren protokoloaren arabera ezarritako prozedura aplikatu du.
- d) Biltegiko seinaleak ezartzeko modua balioetsi du, horien helburua eta segurtasuna kontuan hartuta.
- e) Salgaiak etxeetara bidaltzeko prozedura gainbegiratzen lagundu du, garraio-bideek bete behar dituzten baldintzak egiaztatuta.
- f) Bidalitako elikagai bat itzultzeko erabili beharreko dokumentazioa ikuskatzen lagundu du.
- g) Elikagaiak jaso, biltegitratu eta banatzeari dagokion dokumentazioaren erregistro informatikoa gainbegiratu du.
- h) Inbentarioak eguneratzen lagundu du.

7.– Jarduera komertzialak, ekonomikoak eta monetarioak egiten ditu, eskaeren kudeaketari eta dokumentazioari dagozkienak.

Ebaluazio-irizpideak:

- a) Elikagaien salmentari dagozkion fakturak egiten eta izapidetzen lagundu du.
- b) Salmenta-puntuako terminalean ezarritako prezioen, elikagaien ezaugarrien, ordainagiarrien eta fakturen aldaketak gainbegiratzen parte hartu du.
- c) Eskaeren dokumentazio informatizatua prestatzen parte hartu (albaranak eta garraio-gutunak, besteak beste), enpresan ezarritako protokoloak aplikatuta.
- d) Aurreikusitako kobrantza eta ordainketen egutegia planifikatzen lagundu du, elikagai-sal-tegiaren beharrak, konpromisoak eta ordainketa-betebeharrak kontuan hartuta.
- e) Egunero ikuskatu ditu egindako salmentak eta dagozkien kobrantzak, kutxako kontaketa egiaztatuta.
- f) Elikagai-saltegiko kudeaketari dagozkion dokumentu komertzialak prestatu eta aurkeztu ditu (fakturak eta e-mailak, esaterako), kalkulu-orriak eta diseinu erakargarriak erabilia.
- g) Bezeroaren eskaera-aginduaren kudeaketa egin du, dokumentazioa ezarritakoaren arabera egokia dela ikuskatuta: elikagaiak, bezeroaren datuak eta ordaintzeko modua, besteak beste.

III. ERANSKINA, EKAINAREN 22KO 154/2021 DEKRETUARENA

GUTXIENeko ESPAZIOAK ETA EKIPAMENDUAK

1. apartatua.– espazioak.

Prestakuntza espazioa	Azalera (m ²) / 30 ikasle	Azalera (m ²) / 20 ikasle
Erabilera anitzeko gela	60	40
(*) Elikagai-saltegietako tailerra	210	160
(*) Elikagai-biltegiko tailerra	100	75

(*) Espazio hauen ordeztu ikastetxean kokatuta ez dagoen elikagai-denda edo elikagai-biltegi bat izan daiteke.

Prestakuntza espazioa	Ekipamendua
Erabilera anitzeko gela.	Sarean instalatutako ordenagailuak. Internet-konexioa. Ikus-entzunezko baliabideak. Heziketa-zikloko programa informatiko espezifikoak. Inprimagailua.
Elikagai-saltegietako tailerra.	Sarean integratuta dagoen eta Interneteko konexioa duen ordenagailua, online salmentarako. Gela hotzak (fisikoki zedarrituak). Okindegi-gozotegiko lantegia (fisikoki zedarritua). Zoruak, hormak, sabaiak, leihoen babesa eta hustubideak, indarreko osasun-araudi teknikoaren arabera. Erakusleioa. Elikagai ez-galkorrak jartzeko sailak. Elikagai galkorrak jartzeko sailak. Hozte-sistemaz hornitutako beira-arasak. Harategi-urdaitegiko erakusmahaiak. Arrandegiko erakusmahaiak. Fruta-dendako erakustaltzaria. Ardandegiko erakustaltzaria. Gourmet elikagaien erakustaltzaria. Okintzako eta opilgintzako erakustaltzaria. Harategiko eta urdaitegiko lan-mahaiak eta lan-oholak. Harraskak eta konketak. Saskiak eta orgak. Elikagaiak garraiatzeko orga. Norbera babesteko ekipoak (NBE). Bost behatzeko burdinsare-eskularruak. Lehen sorospeneko botikina. Telefonoak. Office. Aldagelak. Komunak.

Prestakuntza espazioa	Ekipamendua
Elikagai-saltegietako tailerra.	<p>Elikagai-saltegien makineria:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Salmenta-puntuko terminala. – Harategiko, urdaitegiko, arrandegiko, barazki-dendako eta okintza/opilgintzako tresneria. – Labanak eta tresneria esterilizatzeko gailuak. – Hotz-sorgailuak (hozte-ganberak, izozte-ganberak, temperatura-erai sgailuak, hozte-armairuak, hotzeko mahaiak, etab.) – Labea. – Pisatzeko balantza. – Hestebeteak ebakitzeko gailuak. – Hutsean ontziratze gailuak. – Haragia txikitze gailuak. – Orga erretilu-eroaleak eta dagokien labeko erretilu sorta. – Altzairu herdoilgaitze zko lan-mahaiak. – Etiketatze gailua.
Elikagai-biltegiko tailerra.	<p>Sarean integratutako ordenagailua.</p> <p>Elikagai-biltegia eta logistika kudeatzeko programak.</p> <p>Apalategiak.</p> <p>Elikagaiak kontserbatze g ganberak.</p> <p>Hondakinetarako gailuak.</p> <p>Termometroak.</p> <p>Baskula.</p> <p>Seinaleztapenak.</p> <p>Hotzeko zabor-gela</p>

IV. ERANSKINA, EKAINAREN 22KO 154/2021 DEKRETUARENA

IRAKASLEAK

1. apartatua.– Irakasleen espezialitateak eta irakasteko eskumena heziketa-ziklo honetako lanbide-modu-
lutan: Elikagaiak Merkaturatzeko Teknikaria.

Lanbide-modulua	Irakasleen espezialitatea	Kidegoa
1606. Elikagai-negozio txikiak eratzea.	Antolaketa eta kudeaketa komertziala.	Bigarren Hezkuntzako irakaslea.
1607. Elikagai-saltegien marketina.	Antolaketa eta kudeaketa komertziala.	Bigarren Hezkuntzako irakaslea.
1608. Elikagai-saltegietako salmenta-puntua dinamizatzea.	Merkataritza-prozesuak.	Lanbide Heziketako irakasle teknikoa.
1609. Arreta komertziala elikagai-negozioetan.	Antolaketa eta kudeaketa komertziala.	Bigarren Hezkuntzako irakaslea.
1610. Elikagaien segurtasuna eta kalitatea merkataritzan.	Sukaldaritza eta gozogintza. Elikagaiak elaboratzeko eragiketak eta ekipoak.	Lanbide Heziketako irakasle teknikoa.
	Irakasle espezialista.	
1611. Elikagai freskoak eta eraldatuak prestatzea eta egokitzea.	Sukaldaritza eta gozogintza. Elikagaiak elaboratzeko eragiketak eta ekipoak.	Lanbide Heziketako irakasle teknikoa.
	Irakasle espezialista.	
1612. Elikagaien logistika.	Merkataritza-prozesuak.	Lanbide Heziketako irakasle teknikoa.
1613. Merkataritza elektronikoa elikagai-negozioetan.	Merkataritza-prozesuak.	Lanbide Heziketako irakasle teknikoa.
1614. Bulegotika elikagai-saltegian aplikatua.	Merkataritza-prozesuak.	Lanbide Heziketako irakasle teknikoa.
1615. Elikagai-saltegi baten kudeaketa.	Antolaketa eta kudeaketa komertziala.	Bigarren Hezkuntzako irakaslea.
1616. Laneko prestakuntza eta orientabidea.	Laneko prestakuntza eta orientabidea.	Bigarren Hezkuntzako irakaslea.
0156. Ingelesa.	Ingelesa.	Bigarren Hezkuntzako irakaslea.
1617. Lantokiko prestakuntza.	Antolaketa eta kudeaketa komertziala.	Bigarren Hezkuntzako irakaslea.
	Merkataritza-prozesuak. Sukaldaritza eta gozogintza. Elikagaiak elaboratzeko eragiketak eta ekipoak.	Lanbide Heziketako irakasle teknikoa.

Edo araudian ager daitekeen bestelako irakasle-espezialitate oro.

2. apartatua.– Titulazio baliokideak irakaskuntzaren ondorioetarako.

Kidegoa	Espezialitatea	Titulazioak
Bigarren Hezkuntzako irakaslea.	Laneko prestakuntza eta orientabidea.	Enpresa-zientzietan diplomaduna. Lan-harremanetan diplomaduna.
		Gizarte-lanean diplomaduna. Gizarte-hezkuntzan diplomaduna. Kudeaketa eta administrazio publikoan diplomaduna.
	Antolaketa eta kudeaketa komertziala.	Enpresa-zientzietan diplomaduna.
Lanbide Heziketako irakasle teknikoa.	Sukaldaritza eta gozogintza.	Sukalde Zuzendaritzako goi-mailako teknikaria. Jatetxeko goi-mailako teknikaria. Ostalaritzako teknikari espezialista.

Edo araudian ager daitekeen bestelako titulazio oro.

3. apartatua.– Titulua osatzen duten lanbide-moduluak emateko beharrezko titulazioak, hezkuntzakoak ez diren beste administrazioetako titulartasun pribatuko zein publikoko ikastetxeentzat.

Lanbide moduluak	Titulazioak
1606. Elikagai-negozio txikiak eratzea.	Lizentziaduna, ingeniaria, arkitektoa edo dagokion graduako titulua, edo horien baliokideak diren bestelako tituluak.
1607. Elikagai-saltegien marketina.	
1608. Elikagai-saltegietako salmenta-puntua dinamizatzea.	
1609. Arreta komertziala elikagai-negozioetan.	
1610. Elikagaien segurtasuna eta kalitatea merkataritza.	
1611. Elikagai freskoak eta eraldatuak prestatzea eta egokitzea.	
1612. Elikagaien logistika.	
1613. Merkataritza elektronikoa elikagai-negozioetan.	
1614. Bulegotika elikagai-saltegian aplikatua.	
1615. Elikagai-saltegi baten kudeaketa.	
1616. Laneko prestakuntza eta orientabidea.	
0156. Ingelesa.	

Edo araudian ager daitekeen bestelako titulazio oro.

4. apartatua.– Titulua osatzen duten lanbide-moduluak emateko irakaskuntza-ondorioetarako gaitzen duten titulazioak, hezkuntzakoaz bestelako administrazioetako titulartasun pribatuko ikastetxeetarako.

Lanbide moduluak	Titulazioak
1606. Elikagai-negozio txikiak eratzea.	Diplomaduna, ingeniari teknikoa, arkitekto teknikoa edo horien baliokideak diren bestelako tituluak.
1607. Elikagai-saltegien marketina.	
1608. Elikagai-saltegietako salmenta-puntua dinamizatzea.	
1609. Arreta komertziala elikagai-negozioetan.	
1610. Elikagaien segurtasuna eta kalitatea merkataritzan.	
1611. Elikagai freskoak eta eraldatuak prestatzea eta egokitzea.	
1612. Elikagaien logistika.	
1613. Merkataritza elektronikoa elikagai-negozioetan.	
1614. Bulegotika elikagai-saltegian aplikatua.	
1615. Elikagai-saltegi baten kudeaketa.	
1616. Laneko prestakuntza eta orientabidea.	
1610. Elikagaien segurtasuna eta kalitatea merkataritzan.	Sukalde Zuzendaritzako goi-mailako teknikaria. Jatetxeko goi-mailako teknikaria. Ostalaritzako teknikari espezialista.
1611. Elikagai freskoak eta eraldatuak prestatzea eta egokitzea	

2021eko uztailaren 7a, asteazkena

V. ERANSKINA, EKAINAREN 22KO 154/2021 DEKRETUARENA

BALIOZKOTZEAK

1. apartatua.– Hezkuntza Sistemaren Antolamendu Orokorrari buruzko urriaren 3ko 1/1990 Lege Organikoaren xedapenez ezarritako tituluetako lanbide-moduluak eta maiatzaren 3ko 2/2006 Lege Organikoan xedapenez ezarritako Elikagaiak Merkaturatzeko teknikariaren tituluko lanbide-moduluak arteko baliozkotzeak.

Edozein heziketa ziklotako lanbide moduluak (LOGSE, 1/1990)	Elikagaiak Merkaturatzeko Heziketa Zikloko lanbide moduluak (LOE, 2/2006)
Administrazioa, kudeaketa eta merkaturatzea enpresa txikian.	1606. Elikagai-negozio txikiak eratzea.
Merkataritzako Erdi Mailako Heziketa Zikloko lanbide moduluak (LOGSE, 1/1990)	Elikagaiak Merkaturatzeko Heziketa Zikloko lanbide moduluak (LOE, 2/2006)
Saltoki txikien administrazioa eta kudeaketa.	1606. Elikagai-negozio txikiak eratzea.
Nekazaritzako Ustiategi Estentsiboetako Erdi Mailako Heziketa Zikloko lanbide moduluak (LOGSE, 1/1990)	Elikagaiak Merkaturatzeko Heziketa Zikloko lanbide moduluak (LOE, 2/2006)
Nekazaritzako familia-ustiapenen antolamendua eta kudeaketa.	1606. Elikagai-negozio txikiak eratzea.
Abeltzaintzako Ustiategietako Erdi Mailako Heziketa Zikloko lanbide moduluak (LOGSE, 1/1990)	Elikagaiak Merkaturatzeko Heziketa Zikloko lanbide moduluak (LOE, 2/2006)
Nekazaritzako familia-ustiapenen antolamendua eta kudeaketa.	1606. Elikagai-negozio txikiak eratzea.
Nekazaritzako Ustiategi Intentsiboetako Erdi Mailako Heziketa Zikloko lanbide moduluak (LOGSE 1/1990)	Elikagaiak Merkaturatzeko Heziketa Zikloko lanbide moduluak (LOE, 2/2006)
Nekazaritzako familia-ustiapenen antolamendua eta kudeaketa.	1606. Elikagai-negozio txikiak eratzea.
Lorezaintzako Erdi Mailako Heziketa Zikloko lanbide moduluak (LOGSE, 1/1990)	Elikagaiak Merkaturatzeko Heziketa Zikloko lanbide-moduluak (LOE, 2/2006)
Nekazaritzako familia-ustiapenen antolamendua eta kudeaketa.	1606. Elikagai-negozio txikiak eratzea.

2021eko uztailaren 7a, asteazkena

Baso-lanak eta Natura-ingurunearen Zaintza Erdi Mailako Heziketa Zikloko lanbide moduluak (LOGSE 1/1990)	Elikagaiak Merkaturatzeko Heziketa Zikloko lanbide moduluak (LOE, 2/2006)
Nekazaritzako familia-ustiapenen antolamendua eta kudeaketa.	1606. Elikagai-negozio txikiak eratzea.
Gorputz eta Kirol Ekintzak Sustatzeko Goi Mailako Heziketa Zikloko lanbide moduluak (LOGSE 1/1990)	Elikagaiak Merkaturatzeko Heziketa Zikloko lanbide moduluak (LOE, 2/2006)
Aisialdiko eta gizarte-heziketako enpresa txikien antolamendua eta kudeaketa.	1606. Elikagai-negozio txikiak eratzea.
Animazio Soziokulturaleko Goi Mailako Heziketa Zikloko lanbide moduluak (LOGSE 1/1990)	Elikagaiak Merkaturatzeko Heziketa Zikloko lanbide moduluak (LOE, 2/2006)
Aisialdiko eta gizarte-heziketako enpresa txikien antolamendua eta kudeaketa.	1606. Elikagai-negozio txikiak eratzea.
Animazio Turistikoko Goi Mailako Heziketa Zikloko lanbide moduluak (LOGSE, 1/1990)	Elikagaiak Merkaturatzeko Heziketa Zikloko lanbide moduluak (LOE, 2/2006)
Aisialdiko eta gizarte-heziketako enpresa txikien antolamendua eta kudeaketa.	1606. Elikagai-negozio txikiak eratzea.
Nekazaritza eta Abeltzaintzako Enpresen Kudeaketa eta Antolamenduko Goi Mailako Heziketa Zikloko lanbide moduluak (LOGSE 1/1990)	Elikagaiak Merkaturatzeko Heziketa Zikloko lanbide moduluak (LOE, 2/2006)
Nekazaritzako enpresa baten antolaketa eta kudeaketa.	1606. Elikagai-negozio txikiak eratzea.
Natura eta Paisaia Baliabideen Kudeaketa eta Antolamenduko Goi Mailako Heziketa Zikloko lanbide moduluak (LOGSE 1/1990)	Elikagaiak Merkaturatzeko Heziketa Zikloko lanbide moduluak (LOE 2/2006)
Nekazaritzako enpresa baten antolaketa eta kudeaketa.	1606. Elikagai-negozio txikiak eratzea.
Heziketa ziklo osoa (LOGSE 1/1990)	Elikagaiak Merkaturatzeko Heziketa Zikloko lanbide moduluak (LOE 2/2006)
Administrazioa eta Kudeaketako Erdi Maila.	1606. Elikagai-negozio txikiak eratzea.

2. apartatua.– Maiatzaren 3ko 2/2006 Lege Organikoaren xedapenez ezarritako tituluetako lanbide-moduluen eta Elikagaiak Merkaturatzeko Teknikariaren tituluaren ezarritako lanbide-moduluen arteko baliozkotzea.

Tituluen lanbide moduluak (LOE 2/2006)	Elikagaiak Merkaturatzeko Heziketa Zikloko lanbide moduluak (LOE 2/2006)
1227. Saltoki txiki baten kudeaketa	1606. Elikagai-negozio txikiak eratzea.
Enpresa eta ekimen ekintzailea (edozein heziketa-ziklo).	1606. Elikagai-negozio txikiak eratzea.
Administrazioa eta Finantzetako goi-mailako heziketa-zikloa	1606. Elikagai-negozio txikiak eratzea.
Elikagaien Industriako Prozesuak eta Kalitateko goi-mailako heziketa-ziklo osoa.	1610. Elikagaien segurtasuna eta kalitatea merkataritza.
0931. Marketin digitala.	1613. Merkataritza elektronikoa elikagai-negozioetan.
Merkataritza Jardueretako erdi-mailako heziketa-ziklo osoa.	1615. Elikagai-saltegi baten kudeaketa.

3. apartatua.– Elikagaiak Merkaturatzeko Teknikoaren tituluaren ezarritako lanbide-moduluen eta maiatzaren 3ko 2/2006 Lege Organikoaren xedapenez ezarritako beste titulu batzuen arteko baliozkotzeak.

Elikagaiak Merkaturatzeko Heziketa Zikloko lanbide moduluak (LOE 2/2006)	Tituluen lanbide moduluak. (LOE 2/2006)
1606. Elikagai-negozio txikiak eratzea. 1615. Elikagai-saltegi bat kudeatzea.	1227. Saltoki txiki bat kudeatzea.
1606. Elikagai-negozio txikiak eratzea.	Enpresa eta ekimen ekintzailea. (edozein heziketa-ziklo).
1607. Elikagai-saltegien marketina.	1226. Merkataritza-jarduerako marketina.
1609. Arreta komertziala elikagai-negozioetan.	1234. Arreta komertzialeko zerbitzuak.
1609. Arreta komertziala elikagai-negozioetan. 1614. Bulegotika elikagai-saltegian aplikatua.	0437. Enpresa-komunikazioa eta bezeroarentzako arreta.
1612. Elikagaien logistika.	1228. Biltegiko teknikak.
1612. Elikagaien logistika. 1615. Elikagai-saltegi bat kudeatzea.	1229. Erosketak kudeatzea.
Heziketa ziklo osoa.	0146. Elikagaiak saltzea eta merkaturatzea.
Heziketa ziklo osoa.	0413. Produktu agroekologikoak merkaturatzea.

VI. ERANSKINA, EKAINAREN 22KO 154/2021 DEKRETUARENA

KONPETENTZIA ATALEN ETA MODULUEN ARTEKO KORRESPONDENTZIA
(HORIEK BALIOZKOTZEKO), ETA LANBIDE MODULUEN ETA KONPETENTZIA
ATALEN ARTEKO KORRESPONDENTZIA (HORIEK EGIAZTATZEKO)

1. apartatua.– Kualifikazioei eta Lanbide Heziketari buruzko ekainaren 19ko 5/2002 Lege Organikoaren 8. artikuluan ezarritakoaren arabera egiaztatzen diren konpetentzia-atalen korrespondentzia lanbide-moduluekin.

Konpetentzia-atala	Lanbide-modulua
UC2104_2: Kalitateko saltegi txiki bat sustatzea eta kudeatzea.	1606. Elikagai-negozio txikiak eratzea.
UC0239_2: Produktuak eta/edo zerbitzuak merkaturatze-kanal ezberdinen bitartez saltzea. UC0241_2: Bezeroari, kontsumitzaileari eta erabiltzaileari arreta eskaintzeko ekintzak gauzatzea.	1609. Arreta komertziala elikagai-negozioetan.
UC0260_2: Era guztietako elikagaiak aurre-elaboratzea eta kontserbatzea.	1611. Elikagai freskoak eta eraldatuak prestatzea eta egokitzea.
UC2106_2: Saltoki txikien erantzun- eta hornikuntza-ahalmena bermatzea. UC1015_2: Biltegiko eragiketak kudeatzea eta koordinatzea. UC1792_2: Negozio txikietako laneko arriskuen prebentzioa kudeatzea.	1612. Elikagaien logistika.

2. apartatua.– Egiaztatzeari begira, honako hauek dira titulu honetako lanbide-moduluei dagozkien konpetentzia-atalak:

Lanbide-modulua	Konpetentzia-atala
1606. Elikagai-negozio txikiak eratzea.	UC2104_2: Kalitateko saltegi txiki bat sustatzea eta kudeatzea.
1608. Elikagai-saltegi-tako salmenta-puntua dinamizatzea. 1613. Merkataritza elektronikoa elikagai-negozioetan.	UC2105_2: Saltoki txiki bateko salmenta-puntua antolatzea eta animatzea.
1609. Arreta komertziala elikagai-negozioetan. 1613. Merkataritza elektronikoa elikagai-negozioetan.	UC0239_2: Produktuak eta/edo zerbitzuak merkaturatze-kanal ezberdinen bitartez saltzea. UC0241_2: Bezeroari, kontsumitzaileari eta erabiltzaileari arreta eskaintzeko ekintzak gauzatzea.
1612. Elikagaien logistika. 1610. Elikagaien segurtasuna eta kalitatea merkataritzan. 1611. Elikagai freskoak eta eraldatuak prestatzea eta egokitzea.	UC2106_2: Saltoki txikien erantzun- eta hornikuntza-ahalmena bermatzea. UC1015_2: Biltegiko eragiketak kudeatzea eta koordinatzea. UC1792_2: Negozio txikietako laneko arriskuen prebentzioa kudeatzea. UC0260_2: Era guztietako elikagaiak aurre-elaboratzea eta kontserbatzea.