



Matrikulatzen den LOE titulua: ELIKAGAIK ELABORATZEKO TEKNIKARIA		Baliozkotzeko edo salbuesteko arrazoiak (Urriaren 26ko ECD/1055/2017 Aginduaren arabera)	
0030	Elikagaien industrietako biltegiko lanak eta kontrola	LOGSE	<p>Modulua gaindituta: Biltegiko lanak eta kontrola. <i>EM titulua: Oliogintzako eta zukugintzako teknikaria.</i> <i>(Elikagaien industriak)</i> <i>EM titulua: Ardogintzako eta edarigintzako teknikaria.</i> <i>(Elikagaien industriak)</i> <i>EM titulua: Errotaritzako eta zereal industrietako teknikaria.</i> <i>(Elikagaien industriak)</i> <i>EM titulua: Okintzako eta gozogintzako teknikaria.</i> <i>(Elikagaien industriak)</i> <i>EM titulua: Barazkien, haragien eta arrainen kontserbagintzako teknikaria.</i> <i>(Elikagaien industriak)</i> <i>EM titulua: Hiltegiko eta harategi urdaitegiko teknikaria.</i> <i>(Elikagaien industriak)</i> <i>EM titulua: Esnekigintzako teknikaria.</i> <i>(Elikagaien industriak)</i></p>
		LOGSE	<p>Modulua gaindituta: Eskaintza gastronomikoak eta hornikuntza-sistemak. <i>EM titulua: Pastelgintzako eta okintzako teknikaria.</i> <i>(Ostalaritza eta turismoa)</i> (Aginduaren 5. xedapenaren arabera)</p>
		LOE	Modulua gaindituta: MP1228 Biltegi-teknikak.
		LOE	Modulua gaindituta: MP0542 Biltegiko kontrola.
		LOE	Modulua gaindituta: MP1209 Biltegiko lanak.
			UC0291_2: Landare-kontserben produkzio-prozesuan esku hartzen duten lehengaiak eta gai osagarriak hartzea, kontrolatzea eta baloratzea eta amaitutako produktuak biltegitratzea eta bidaltzea.
			UC0295_2: Haragi-lehengaiak eta -gai osagarriak jasotzeko, biltegitratzeko eta haragi-piezak eta -produktuak bidaltzeko prozesuak kontrolatzea.
			UC0027_2: Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegitratzeko eta horien aurretiazko tratamenduak egiteko eragiketak egitea eta gidatzea.



0031	Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higieena	LOGSE	<p>Modulua gaindituta: Elikagaien industriako higieena eta segurtasuna. <i>EM tituluak: Barazkien, haragien eta arrainen kontserbagintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i> <i>EM tituluak: Hiltegiko eta harategi urdaitegiko teknikaria. (Elikagaien industriak)</i> <i>EM tituluak: Esnekigintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i> <i>EM tituluak: Oligintzako eta zukugintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i> <i>EM tituluak: Ardogintzako eta edarigintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i> <i>EM tituluak: Errotaritzako eta zereal industrietako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i> <i>EM tituluak: Okintzako eta gozogintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i></p>
			<p>UC0302_2: Kontsumoko esneak, esne lurrunduak, esne-hautsak, esne kondentsatuak, esnegaina, gurina, izozkiak eta antzekoak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea. UC0304_2: Esnekiak ontziratzeko eta egokitzeko eragiketak gidatzea eta kontrolatzea.</p>
			<p>UC0292_2: Lehengaiak prestatzea, ondoren elaboratzeko eta tratatzeko, betiere beharrezko kalitatea, higieena eta segurtasuna bermatuz.</p>
			<p>UC0302_2: Kontsumoko esneak, esne lurrunduak, esne-hautsak, esne kondentsatuak, esnegaina, gurina, izozkiak eta antzekoak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea. UC0303_2: Esne-postreak, jogurtak eta esne hartituak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea. UC0318_2: Arrantzaren ondoriozko produktuen kontserbak, erdikontserbak eta gazituak elaboratzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko arauak jarraituz.</p>
			<p>UC0293_2: Landare-kontserbak, zukuak eta plater kozinatuak dosifikatzeko, betetzeko eta ixteko eragiketak egitea eta eskatutako kalitatea ziurtatzen duten prozedurak eta arauak jarraitzen diren egiazatzea. UC0294_2: Amaierako kontserbazio-tratamenduen aplikazioa gidatzea, eskatzen diren kalitate eta higieeneko zehaztapenei jarraituz.</p>
			<p>UC0298_2: Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higieena mantenduz. UC0318_2: Arrantzaren ondoriozko produktuen kontserbak, erdikontserbak eta gazituak elaboratzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko arauak jarraituz. UC0319_2: Arraina edo itsaskia oinarri duten oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatuak edo aurrekoinatuak elaboratzea, produktuen kalitatea eta higieena bermatuz.</p>
			<p>UC0303_2: Esne-postreak, jogurtak eta esne hartituak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea. UC0304_2: Esnekiak ontziratzeko eta egokitzeko eragiketak gidatzea eta kontrolatzea.</p>



0116	Mantentze elektromekanikoaren printzipioak	LOGSE	<p>Modulua gaindituta: Prozesuen kontrol-sistemak eta osagarriak. <i>EM titulua: Barazkien, haragien eta arrainen kontserbagintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i> <i>EM titulua: Esnekigintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i> <i>EM titulua: Oliogintzako eta zukugintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i> <i>EM titulua: Ardogintzako eta edarigintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i> <i>EM titulua: Errotaritzako eta zereal industrietako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i> <i>EM titulua: Okintzako eta gozogintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i></p>
		LOGSE	<p>Modulua gaindituta: Ehungintza-makinen elementuak, sistemak eta instalazioak. <i>EM titulua: Harigintzako eta zulo brodatuzko ehungintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i> <i>EM titulua: Puntuzko ehungintzako produkzioko teknikaria. (Elikagaien industriak)</i></p>
		LOE	<p><i>Osatutako titulua EM: Mantentze lan elektromekanikoetako teknikaria. (Instalatze eta mantentze lanak)</i></p>
		LOE	<p><i>Osatutako titulua EM: Tren material errodatzailea mantentzeko teknikaria. (Garraioa eta ibilgailuen mantentze lanak)</i></p>
			<p>Heziketa-ziklo honetan matrikulatutako pertsonen tituluaren barnean hartzen diren konpetentzia-atal guztiak 1224/2009 Errege Dekretuaren arabera egiaztatu badituzte –1224/2009 Errege Dekretua, lanesperientziaren bitartez edo prestakuntza-bide ez-formalen bitartez eskuratutako lanbide-konpetentziak onartzeari buruzkoa–, honako lanbide-modulu hauek izango dituzte baliozkotuta: 0116 Mantentze elektromekanikoaren printzipioak eta 0145 Elikagaien industriako prozesu teknologikoak.</p>
0141	Elikagaien industriako lehengaiak	LOGSE	<p>Modulua gaindituta: Kontserben industriako lehengaiak, prozesuak eta produktuak. <i>EM titulua: Barazkien, haragien eta arrainen kontserbagintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i></p>
		LOGSE	<p>Modulua gaindituta: Haragiaren teknologia. <i>EM titulua: Hiltegi eta harategi urdaitegi teknika. (Elikagaien industriak)</i></p>
		LOGSE	<p>Modulua gaindituta: Esnea, esnekiak eta prozesuak. <i>EM titulua: Esnekigintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i></p>
			<p>UC0291_2: Landare-kontserben produkzio-prozesuan esku hartzen duten lehengaiak eta gai osagarriak hartzea, kontrolatzea eta baloratzea eta amaitutako produktuak biltegitratzea eta bidaltzea.</p>
			<p>UC0295_2: Haragi-lehengaiak eta -gai osagarriak jasotzeko, biltegitratzeko eta haragi-piezak eta -produktuak bidaltzeko prozesuak kontrolatzea.</p>



0142	Lehengaiak egokitze eragiketak	LOGSE	Modulua gaindituta: Kontserbagintzako oinarriko lanak. <i>EM tituluak: Barazkien, haragien eta arrainen kontserbagintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i>
		LOGSE	Modulua gaindituta: Urdaitegi-lanak. <i>EM tituluak: Hiltegiko eta harategi urdaitegiko teknikaria. (Elikagaien industriak)</i>
		LOGSE	Modulua gaindituta: Kontsumorako esneen eta izozkien prozesu-eragiketak. <i>EM tituluak: Esnekigintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i>
			UC0302_2: Kontsumoko esneak, esne lurrunduak, esne-hautsak, esne kondentsatuak, esnegaina, gurina, izozkiak eta antzekoak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea. UC0304_2: Esnekiak ontziratze eta egokitze eragiketak gidatzea eta kontrolatzea.
			UC0292_2: Lehengaiak prestatzea, ondoren elaboratzeko eta tratatzeko, betiere beharrezko kalitatea, higiena eta segurtasuna bermatuz.
0143	Transformazio- eta kontserbazio-tratamenduak	LOGSE	Modulua gaindituta: Kontserbagintzako azken tratamenduak. Modulua gaindituta: Ontzikiratzea eta enbalatzea. <i>EM tituluak: Barazkien, haragien eta arrainen kontserbagintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i>
		LOGSE	Modulua gaindituta: Gaztagintza eta guringintza. Modulua gaindituta: Ontzikiratzea eta enbalatzea. <i>EM tituluak: Esnekigintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i>
			UC0293_2: Landare-kontserbak, zukuak eta plater kozinatuak dosifikatzeko, betetzeko eta ixteko eragiketak egitea eta eskatutako kalitatea ziurtatzen duten prozedurak eta arauak jarraitzen diren egiaztatzea. UC0294_2: Amaierako kontserbazio-tratamenduen aplikazioa gidatzea, eskatzen diren kalitate eta higieneko zehaztapenei jarraituz.
			UC0298_2: Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higiena mantenduz. UC0318_2: Arrantzaren ondoriozko produktuen kontserbak, erdikontserbak eta gazituak elaboratzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko arauak jarraituz. UC0319_2: Arraina edo itsaskia oinarri duten oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatuak edo aurrekozinatuak elaboratzea, produktuaren kalitatea eta higiena bermatuz.
			UC0303_2: Esne-postreak, jogurtak eta esne hartziak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea. UC0304_2: Esnekiak ontziratze eta egokitze eragiketak gidatzea eta kontrolatzea.



0144	Elikagaiak prozesatzea		<p>UC0302_2: Kontsumoko esneak, esne lurrunduak, esne-hautsak, esne kondentsatuak, esnegaina, gurina, izozkiak eta antzekoak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea.</p> <p>UC0304_2: Esnekiak ontziratze eta egokitzeko eragiketak gidatzea eta kontrolatzea.</p>
			<p>UC0293_2: Landare-kontserbak, zukuak eta plater kozinatuak dosifikatzeko, betetzeko eta ixteko eragiketak egitea eta eskatutako kalitatea ziurtatzen duten prozedurak eta arauak jarraitzen diren egiaztatzea.</p> <p>UC0294_2: Amaierako kontserbazio-tratamenduen aplikazioa gidatzea, eskatzen diren kalitate eta higieneko zehaztapenei jarraituz.</p>
			<p>UC0298_2: Industriako haragi-produktuak elaboratzea, eskatzen diren kalitatea eta higiena mantenduz.</p> <p>UC0318_2: Arrantzaren ondoriozko produktuen kontserbak, erdikontserbak eta gazituak elaboratzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko arauak jarraituz.</p> <p>UC0319_2: Arraina edo itsaskia oinarri duten oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatuak edo aurrekozinatuak elaboratzea, produktuaren kalitatea eta higiena bermatuz.</p>
			<p>UC0303_2: Esne-postreak, jogurtak eta esne hartituak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea.</p> <p>UC0304_2: Esnekiak ontziratze eta egokitzeko eragiketak gidatzea eta kontrolatzea.</p>
0145	Elikagaien industriako prozesu teknologikoak	LOGSE	<p>Modulua gaindituta: Kontserben industriako lehengaiak, prozesuak eta produktuak.</p> <p><i>EM titulua: Barazkien, haragien eta arrainen kontserbagintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i></p>
		LOGSE	<p>Modulua gaindituta: Haragiaren teknologia.</p> <p><i>EM titulua: Hiltegiko eta harategi urdaitegiko teknikaria. (Elikagaien industriak)</i></p>
		LOGSE	<p>Modulua gaindituta: Esnea, esnekiak eta prozesuak.</p> <p><i>EM titulua: Esnekigintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i></p>
			<p>Heziketa-ziklo honetan matrikulatutako pertsonen tituluaren barnean hartzen diren kompetentzia-atal guztiak 1224/2009 Errege Dekretuaren arabera egiaztatu badituzte –1224/2009 Errege Dekretua, lanesperientziaren bitartez edo prestakuntza-bide ez-formalen bitartez eskuratutako lanbide-kompetentziak onartzeari buruzkoa–, honako lanbide-modulu hauek izango dituzte baliozkotuta: 0116 Mantentze elektromekanikoaren printzipioak eta 0145 Elikagaien industriako prozesu teknologikoak.</p>
0146	Elikagaien salmenta eta merkaturatzea	LOE	<p><i>Osatutako titulua EM: Merkataritza jardueretako teknikaria. (Merkataritza eta marketina)</i></p>
		LOE	<p><i>Osatutako titulua EM: Elikagaiak merkaturatzeko teknikaria. (Elikagaien industriak eta Ostalaritza eta turismoa)</i> (Apirilaren 6ko 189/2018 Errege Dekretuaren arabera)</p>
		LOE	<p>Modulua gaindituta: MP0032 Okintzako eta pastelgintzako produktuaren aurkezpena eta salmenta.</p>
E100	Ingeles teknikoa	Ikusi eskema: E100-Ingeles teknikoa (Euskal Autonomia Erkidegokoa)	
0147	Laneko prestakuntza eta orientabidea	Ikusi eskema: LPO EM/GM	
0148	Enpresa eta ekimen sortzailea	Ikusi eskema: EES EM/GM	



0149	Lantokiko prestakuntza	LOGSE	<p>Modulua gaindituta: Lantokiko prestakuntza. <i>EM titulua: Barazkien, haragien eta arrainen kontserbagintzako teknikaria.</i> <i>(Elikagaien industriak)</i></p> <p><i>EM titulua: Hiltegiko eta harategi urdaitegiko teknikaria.</i> <i>(Elikagaien industriak)</i></p> <p><i>EM titulua: Esnekigintzako teknikaria.</i> <i>(Elikagaien industriak)</i></p>
		Ikusi eskema: LP	