

Lanbide arloa: Elikagaien Industriak

OINARRIZKO HEZIKETA ZIKLOA

Okintzako eta Pastelgintzako Jardueretako oinarrizko profesionala	255
Elikagaien Industrietako oinarrizko profesionala	256

ERDI-MAILAKO HEZIKETA ZIKLOA

Oliba-olioetan eta Ardoetan teknikaria	257
Elikagaiak Elaboratzeko teknikaria	260
Okintzako, Gozogintzako eta Konfiteriako teknikaria	265

GOI MAILAKO HEZIKETA ZIKLOA

Elikagaien Industriako Prozesuetako eta Kalitateko goi-mailako teknikaria	268
Mahastizaintzako eta Ardogintzako goi-mailako teknikaria	272

Matrikulatzen den LOE titulua: OKINTZAKO ETA PASTELGINTZAKO JARDUERETAKO OINARRIZKO PROFESIONALA		Baliozkotzeko edo salbuesteko arrazoiak	
3009	Zientzia aplikatuak I	Ikusi eskema: ZIENTZIA APLIKATUAK I ETA II	
3042	Zientzia aplikatuak II	Ikusi eskema: ZIENTZIA APLIKATUAK I ETA II	
3011	Komunikazioa eta gizartea I	Ikusi eskema: KOMUNIKAZIOA ETA GIZARTEA I ETA II	
3012	Komunikazioa eta gizartea II	Ikusi eskema: KOMUNIKAZIOA ETA GIZARTEA I ETA II	
3005	Bezeroentzako arreta		UC1329_1: Bezeroari informazio eraginkorra, egituratua eta protokoloetan antolatua eman..
3007	Okintzako oinarrizko prozesuak		
3017	Pastelgintzako oinarrizko prozesuak		UC1333_1: Pastelgintzako barne-hornikuntzako eta aurreelaborazioen eta elaborazioen kontserbazioko oinarrizko eragiketak egitea. UC1334_1: Pastelgintzako elaborazio errazak aurreelaboratzea, elaboratzea eta aurkeztea, eta elaborazio konplexuetan parte hartzea.
3026	Okintzako eta pastelgintzako banaketa		
3133	Elikagaien industriako eragiketa osagarriak.		UC0543_1: Lehengaiak jasotzeko eta prestatzeko laguntza-zereginak egitea. UC0545_1: Elikagaiak ontziratzeke, egokitzeke eta paketatzeke ekipamenduak eta instalazioak maneiatzea mendeko laneko argibide normalizatuei jarraikiz.
3153	Lantokiko prestakuntza		
E634	Pastelgintzako ore eta produktuen elaborazioa.		
E636	Txokolate, gaileta, pasta eta izozkien elaborazioa.		
E800	Laneko prestakuntza eta orientabidea.		

Matrikulatzen den LOE titulua: ELIKAGAIEN INDUSTRIETAKO OINARRIZKO PROFESIONALA		Baliozkotzeko edo salbuesteko arrazoiak	
3009	Zientzia aplikatuak I	Ikusi eskema: ZIENTZIA APLIKATUAK I ETA II	
3042	Zientzia aplikatuak II.	Ikusi eskema: ZIENTZIA APLIKATUAK I ETA II	
3011	Komunikazioa eta gizartea I	Ikusi eskema: KOMUNIKAZIOA ETA GIZARTEA I ETA II	
3012	Komunikazioa eta gizartea II	Ikusi eskema: KOMUNIKAZIOA ETA GIZARTEA I ETA II	
3070	Biltegiko lan osagarriak.		UC0432_1: Zamak orga jasotzaileekin erabiltzea. UC1325_1: Salgaiak biltegian jasotzeko, ipintzeko, mantentzeko eta bidaltzeko jardura lagungarriak gauzatzea, taldean lan eginez.
3133	Elikagaien industriako eragiketa osagarriak.		UC0543_1: Lehengaiak jasotzeko eta prestatzeko laguntza-zereginak egitea. UC0545_1: Elikagaiak ontziratzeke, egokitzeko eta paketatzeke ekipamenduak eta instalazioak maneiatzea mendeko laneko argibide normalizatuei jarraikiz.
3134	Elikagaiak prestatzea		UC0544_1: Elikagaiak elaboratzeko, tratatzeko eta kontserbatzeko laguntza-zereginak egitea.
3135	Instalazioen eta ekipoen garbiketa eta mantentze-lanak		UC0546_1: Elikagaien industriako ekipamenduetako eta instalazioetako nahiz ingurunea babesten laguntzeko ekipamenduetako eta instalazioetako garbiketa- eta higiene-eragiketak egitea jasotako argibideen arabera. UC0547_1: Elikagaien industriako makinaren eta instalazioen mantentze-lan operatiboan laguntzea, ezarritako prozedurei jarraikiz. UC1310_1: Produktu kimikoak erabiltzen diren materialak, ekipoak eta instalazioak garbitzeko eta desinfektatzeko eragiketak egitea.
3136	Laborategiko oinarritzko eragiketak.		UC1312_1: Industria kimikoko eta kidekoetako laborategietan eta prozesuetan oinarritzko eragiketa osagarriak egitea.
3137	Lantokiko prestakuntza.		
E630	Haragia salmentarako prestatzea.		
E631	Haragi-prestakinak		
E632	Produktu freskoak salmentarako manipulatzeko.		
E633	Saltokiko eta gune osagarrietako eragiketak		
E800	Laneko prestakuntza eta orientabidea.		

Matrikulatzen den LOE titulua: OLIBA-OLIOETAN ETA ARDOETAN 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. EM titulua: Oligintzako eta zukugintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</p> <p>EM titulua: Ardogintzako eta edarigintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</p> <p>EM titulua: Errotaritzako eta zereal industrietako teknikaria. (Elikagaien industriak)</p> <p>EM titulua: Okintzako eta gozogintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</p> <p>EM titulua: Barazkien, haragien eta arrainen kontserbagintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</p> <p>EM titulua: Hiltegiko eta harategi urdaitegiko teknikaria. (Elikagaien industriak)</p> <p>EM titulua: Esnekigintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</p>
		LOGSE	<p>Modulua gaindituta: Eskaintza gastronomikoak eta hornikuntza-sistemak. EM titulua: Pastelgintzako eta okintzako teknikaria. (Ostalaritza eta turismoa)</p>
		LOE	Modulua gaindituta: MP1228 Biltegi-teknikak.
		LOE	Modulua gaindituta: MP0542 Biltegiko kontrola.
		LOE	Modulua gaindituta: MP1209 Biltegiko lanak.
		LOE	Modulua gaindituta: MP1637 Zuraren industrietako harrera eta biltegia.
0031	Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena	LOGSE	<p>Modulua gaindituta: Elikagaien industriako higiena eta segurtasuna. EM titulua: Barazkien, haragien eta arrainen kontserbagintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</p> <p>EM titulua: Hiltegiko eta harategi urdaitegiko teknikaria. (Elikagaien industriak)</p> <p>EM titulua: Esnekigintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</p> <p>EM titulua: Oligintzako eta zukugintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</p> <p>EM titulua: Ardogintzako eta edarigintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</p> <p>EM titulua: Errotaritzako eta zereal industrietako teknikaria. (Elikagaien industriak)</p> <p>EM titulua: Okintzako eta gozogintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</p>
			UC0029_2: Oliba-olioen ateratze-prozesuak zuzentzea eta fintze- eta zuzentze-eragiketak egitea.
			<p>UC0548_2: Lehengaia kontrolatzea eta upategiko instalazioak eta makinak prestatzea.</p> <p>UC0549_2: Ardoen hartidurak eta akabera kontrolatzea.</p> <p>UC0550_2: Ardogintza bereziak egitea.</p>
			<p>UC0551_2: Destilazio-prozesua gidatzea eta pattarrak eta likoreak elaboratzea.</p> <p>UC0314_2: Edariak ontziratze eta egokitze prozesua kontrolatzea.</p>

0116	Mantentze elektromekanikoaren printzipioak	LOGSE	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>
		LOGSE	Modulua gaindituta: Ehungintza-makinen elementuak, sistemak eta instalazioak. <i>EM titulua: Harigintzako eta zulo brodatuzko ehungintzako teknikaria. (Ehungintza, jantzigintza eta larrugintza)</i> <i>EM titulua: Puntuzko ehungintzako produktuiko teknikaria. (Ehungintza, jantzigintza eta larrugintza)</i>
		LOE	<i>Osatutako titulua EM: Mantentze lan elektromekanikoetako teknikaria. (Instalazte eta mantentze lanak)</i>
		LOE	<i>Osatutako titulua EM: Tren material errodazalea mantentzeko teknikaria. (Garraioa eta ibilgailuen mantentze lanak)</i>
0146	Elikagaien salmenta eta merkaturatzea	LOE	<i>Osatutako titulua EM: Merkataritza jardueretako teknikaria. (Merkataritza eta marketina)</i>
		LOE	<i>Osatutako titulua EM: Elikagaiak merkaturatzeko teknikaria. (Elikagaien industriak eta Ostalaritza eta turismoa) (Apirilaren 6ko 189/2018 Errege Dekretuaren arabera)</i>
		LOE	MP0032 Okintzako eta pastelgintzako produktuen aurkezpena eta salmenta.
0316	Olioaren, ardoaren eta beste edari batzuen industriako lehengaiak eta produktuak	LOGSE	Modulua gaindituta: Olio-erazketaren industriako lehengaiak, prozesuak eta produktuak. <i>EM titulua: Oliogintzako eta zukugintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i>
		LOGSE	Modulua gaindituta: Edarien industriako lehengaiak, prozesuak eta produktuak. <i>EM titulua: Ardogintzako eta edarigintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i>
0317	Oliba-olioa ateratzea	LOGSE	Modulua gaindituta: Olioak eta zukuak erazteko prozesu-eragiketak. <i>EM titulua: Oliogintzako eta zukugintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i>
			UC0029_2: Oliba-olioen ateratze-prozesuak zuzentzea eta fintze- eta zuzentze-eragiketak egitea.
0318	Ardoen elaborazioa	LOGSE	Modulua gaindituta: Ardogintza-lanak. <i>EM titulua: Ardogintzako eta edarigintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i>
			UC0548_2: Lehengai kontrolatzea eta upategiko instalazioak eta makinak prestatzea. UC0549_2: Ardoen hartidurak eta akabera kontrolatzea. UC0550_2: Ardogintza bereziak egitea.

0319	Oliba-olioak egokitzea	LOGSE	Modulua gaindituta: Olioak eta zukuak egokitzeko prozesu-eragiketak. <i>EM titulua: Oliogintzako eta zukugintzako teknikaria.</i> <i>(Elikagaien industriak)</i>
			UC0030_2: Oliba-olioa ontziz aldatzeko eta sotoan biltegitratzeko prozesua kontrolatzea.
0320	Beste edari eta deribatu batzuen elaborazioa	LOGSE	Modulua gaindituta: Likore-destilategia. <i>EM titulua: Ardogintzako eta edarigintzako teknikaria.</i> <i>(Elikagaien industriak)</i>
			UC0551_2: Destilazio-prozesua gidatzea eta pattarrak eta likoreak elaboratzea. UC0314_2: Edariak ontziratzeko eta egokitzeko prozesua kontrolatzea.
0321	Analisi sentzoriala	LOGSE	Modulua gaindituta: Olio-erazketaren industriako lehengaiak, prozesuak eta produktuak. <i>EM titulua: Oliogintzako eta zukugintzako teknikaria.</i> <i>(Elikagaien industriak)</i>
		LOGSE	Modulua gaindituta: Edarien industriako lehengaiak, prozesuak eta produktuak. <i>EM titulua: Ardogintzako eta edarigintzako teknikaria.</i> <i>(Elikagaien industriak)</i>
0322	Laneko prestakuntza eta orientabidea	Ikusi eskema: LPO EM/GM	
0323	Enpresa eta ekimen sortzailea	Ikusi eskema: EES EM/GM	
0324	Lantokiko prestakuntza	LOGSE	Modulua gaindituta: Lantokiko prestakuntza. <i>EM titulua: Oliogintzako eta zukugintzako teknikaria.</i> <i>(Elikagaien industriak)</i> <i>EM titulua: Ardogintzako eta edarigintzako teknikaria.</i> <i>(Elikagaien industriak)</i>
			Ikusi eskema: LP

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. EM titulua: Oligintzako eta zukugintzako teknikaria. (Elikagaien industriak) EM titulua: Ardogintzako eta edarigintzako teknikaria. (Elikagaien industriak) EM titulua: Errotaritzako eta zereal industrietako teknikaria. (Elikagaien industriak) EM titulua: Okintzako eta gozogintzako teknikaria. (Elikagaien industriak) EM titulua: Barazkien, haragien eta arrainen kontserbagintzako teknikaria. (Elikagaien industriak) EM titulua: Hiltegiko eta harategi urdaitegiko teknikaria. (Elikagaien industriak) EM titulua: Esnekigintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</p>	
			LOGSE	<p>Modulua gaindituta: Eskaintza gastronomikoak eta hornikuntza-sistemak. EM titulua: Pastelgintzako eta okintzako teknikaria. (Ostalaritza eta turismoa) (Aginduaren 5. xedapenaren arabera)</p>
			LOE	Modulua gaindituta: MP1228 Biltegi-teknikak.
			LOE	Modulua gaindituta: MP0542 Biltegiko kontrola.
			LOE	Modulua gaindituta: MP1209 Biltegiko lanak.
			LOE	Modulua gaindituta: MP1637 Zuraren industrietako harrera eta biltegia.
				UC0291_2: Landare-kontserben produkzio-prozesuan esku hartzen duten lehengaiak eta gai osagarriak hartzea, kontrolatzea eta baloratzea eta amaitutako produktuak biltegiratzea eta bidaltzea.
				UC0295_2: Haragi-lehengaiak eta -gai osagarriak jasotzeko, biltegiratzeko eta haragi-piezak eta -produktuak bidaltzeko prozesuak kontrolatzea.
				UC0027_2: Esnea eta beste esne-lehengai batzuk hartzeko, biltegiratzeko eta horien aurretiazko tratamenduak egiteko eragiketak egitea eta gidatzea.
			0031	Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena

			<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 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.</p> <p>UC0303_2: Esne-postreak, jogurtak eta esne hartziak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea.</p> <p>UC0318_2: Arrantzaren ondoriozko produktuen kontserbak, erdikontserbak eta gazituak elaboratzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko arauari 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 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 higieena mantenduz.</p> <p>UC0318_2: Arrantzaren ondoriozko produktuen kontserbak, erdikontserbak eta gazituak elaboratzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko arauari jarraituz.</p> <p>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 hartziak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea.</p> <p>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 produkzio teknika. (Elikagaien industriak)</i></p>

		LOE	<i>Osatutako titulua EM: Mantentze lan elektromekanikoetako teknikaria. (Instalatze eta mantentze lanak)</i>
		LOE	<i>Osatutako titulua EM: Tren material errodutzailea mantentzeko teknikaria. (Garraioa eta ibilgailuen mantentze lanak)</i>
			Heziketa-ziklo honetan matrikulatutako pertsonek 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.
0141	Elikagaien industriako lehengaiak	LOGSE	Modulua gaindituta: Kontserben industriako lehengaiak, prozesuak eta produktuak. <i>EM titulua: Barazkien, haragien eta arrainen kontserbagintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i>
		LOGSE	Modulua gaindituta: Haragiaren teknologia. <i>EM titulua: Hiltegiko eta harategi urdaitegiko teknikaria. (Elikagaien industriak)</i>
		LOGSE	Modulua gaindituta: Esnea, esnekiak eta prozesuak. <i>EM titulua: Esnekigintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i>
			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.
0142	Lehengaiak egokitzeko eragiketak	LOGSE	Modulua gaindituta: Kontserbagintzako oinarritzko lanak. <i>EM titulua: Barazkien, haragien eta arrainen kontserbagintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i>
		LOGSE	Modulua gaindituta: Urdaitegi-lanak. <i>EM titulua: Hiltegiko eta harategi urdaitegiko teknikaria. (Elikagaien industriak)</i>
		LOGSE	Modulua gaindituta: Kontsumorako esneen eta izozkien prozesu-eragiketak. <i>EM titulua: 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 egokitzeko 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 titulua: Barazkien, haragien eta arrainen kontserbagintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i>

		LOGSE	<p>Modulua gaindituta: Gaztagintza eta guringintza. Modulua gaindituta: Ontzikiratzea eta enbalatzea. <i>EM titulua: Esnekigintzako teknikaria.</i> <i>(Elikagaien industriak)</i></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. 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. UC0318_2: Arrantzaren ondoriozko produktuen kontserbak, erdikontserbak eta gazituak elaboratzea, elikagaien kalitatearen eta segurtasunaren arloko arauari jarraituz. UC0319_2: Arraina edo itsaskia oinarri duten oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatuak edo aurrekoinatuak elaboratzea, produktuen kalitatea eta higiena bermatuz.</p>
			<p>UC0303_2: Esne-postreak, jogurtak eta esne hartzituak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea. UC0304_2: Esnekiak ontziratzeko eta egokitzeko eragiketak gidatzea eta kontrolatzea.</p>
0144	Elikagaiak prozesatzea		<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>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.</p>
			<p>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 arauari jarraituz. UC0319_2: Arraina edo itsaskia oinarri duten oreak, pastak, izoztuak eta plater kozinatuak edo aurrekoinatuak elaboratzea, produktuen kalitatea eta higiena bermatuz.</p>
			<p>UC0303_2: Esne-postreak, jogurtak eta esne hartzituak elaboratzeko prozesuak gidatzea eta kontrolatzea. UC0304_2: Esnekiak ontziratzeko eta egokitzeko eragiketak gidatzea eta kontrolatzea.</p>
0145	Elikagaien industriako prozesu teknologikoak	LOGSE	<p>Modulua gaindituta: Kontserben industriako lehengaiak, prozesuak eta produktuak. <i>EM titulua: Barazkien, haragien eta arrainen kontserbagintzako teknikaria.</i> <i>(Elikagaien industriak)</i></p>
		LOGSE	<p>Modulua gaindituta: Haragiaren teknologia. <i>EM titulua: Hiltegiko eta harategi urdaitegiko teknikaria.</i> <i>(Elikagaien industriak)</i></p>

		LOGSE	Modulua gaindituta: Esnea, esnekiak eta prozesuak. <i>EM titulua: Esnekigintzako teknikaria.</i> <i>(Elikagaien industriak)</i>
			Heziketa-ziklo honetan matrikulatutako pertsonen titularen 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.
0146	Elikagaien salmenta eta merkaturatzea	LOE	<i>Osatutako titulua EM: Merkataritza jardueretako teknikaria.</i> <i>(Merkataritza eta marketina)</i>
		LOE	<i>Osatutako titulua EM: Elikagaiak merkaturatzeko teknikaria.</i> <i>(Elikagaien industriak eta Ostalaritza eta turismoa)</i> <i>(Apirilaren 6ko 189/2018 Errege Dekretuaren arabera)</i>
		LOE	Modulua gaindituta: MP0032 Okintzako eta pastelgintzako produktuen aurkezpena eta salmenta.
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	Modulua gaindituta: Lantokiko prestakuntza. <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>
		Ikusi eskema: LP	

Matrikulatzen den LOE titulua: OKINTZAKO, GOZOGINTZAKO ETA KONFITERIAKO TEKNIKARIA		Baliozkotzeko edo salbuesteko arrazoiak (Urriaren 26ko ECD/1055/2017 Aginduaren arabera)	
0024	Okintzako, pastelgintzako eta gozogintzako lehengaiak eta prozesuak	LOGSE	Modulua gaindituta: Okintzako, pastelgintzako eta gozogintzako lehengaiak, produktuak eta prozesuak. <i>EM titulua: Okintzako eta gozogintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i>
0025	Okintzako eta opilgintzako elaborazioak	LOGSE	Modulua gaindituta: Okintza eta opilgintza. <i>EM titulua: Okintzako eta gozogintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i>
		LOGSE	Modulua gaindituta: Okintza eta pastelgintza gazia. <i>EM titulua: Pastelgintzako eta okintzako teknikaria. (Ostalaritza eta turismoa)</i>
			UC0034_2: Okintzako eta opilgintzako oreak elaboratzeko lanak egitea eta/edo zuzentzea.
0026	Pastelgintzako eta gozogintzako oinarritzko prozesuak	LOGSE	Modulua gaindituta: Oinarritzko pastelgintza. <i>EM titulua: Okintzako eta gozogintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i>
		LOGSE	Modulua gaindituta: Pastelgintzako, okintzako eta elikagaien kontserbazioko teknikak. <i>EM titulua: Pastelgintzako eta okintzako teknikaria. (Ostalaritza eta turismoa)</i>
		LOGSE	Modulua gaindituta: Gozogintza. <i>EM titulua: Sukaldaritzako teknikaria. (Ostalaritza eta turismoa)</i>
			UC0306_2: Pastelgintzarako eta gozogintzarako oreak, pastak eta aplikazio ugariako oinarritzko produktuak elaboratzeko lanak egitea eta/edo kontrolatzea.
0027	Konfiteriako eta beste espezialitate batzuetako elaborazioak	LOGSE	Modulua gaindituta: Pastelgintzako eta gozogintzako espezialitateak eta akaberak. <i>EM titulua: Okintzako eta gozogintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i>
			UC0307_2: Konfiteriako, txokolategintzako, galletagintzako eta beste elaborazioetako produktuak egiteko lanak egitea eta/edo kontrolatzea.
0028	Jatetxe arloko postreak	LOGSE	Modulua gaindituta: Oinarritzko pastelgintza. <i>EM titulua: Okintzako eta gozogintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i>
		LOGSE	Modulua gaindituta: Pastelgintzako, okintzako eta elikagaien kontserbazioko teknikak. <i>EM titulua: Pastelgintzako eta okintzako teknikaria. (Ostalaritza eta turismoa)</i>
		LOGSE	Modulua gaindituta: Gozogintza. <i>EM titulua: Sukaldaritzako teknikaria. (Ostalaritza eta turismoa)</i>
			UC0710_2: Ore eta pastekin egindako produktuak, sukaldaritzako postreak eta izozkiak elaboratzea eta aurkeztea.

0029	Lantegiko produktuak	LOGSE	Modulua gaindituta: Pastelgintzako eta gozogintzako produktuak. <i>EM titulua: Pastelgintzako eta okintzako teknikaria.</i> <i>(Ostalaritza eta turismoa)</i>
			UC0308_2: Pastelgintzako eta konfiteriako produktuen akabera eta dekorazioa egitea.
			UC0035_2: Okintzako eta opilgintzako produktuen elaborazio osagarriak, konposizioa, dekorazioa eta ontziratzea prestatzea eta/edo gidatzea.
0030	Elikagaien industrietako biltegiko lanak eta kontrola	LOGSE	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>
		LOGSE	Modulua gaindituta: Eskaintza gastronomikoak eta hornikuntza-sistemak. <i>EM titulua: Pastelgintzako eta okintzako teknikaria.</i> <i>(Ostalaritza eta turismoa)</i>
		LOE	Modulua gaindituta: MP1228 Biltegi-teknikak.
		LOE	Modulua gaindituta: MP0542 Biltegiko kontrola.
		LOE	Modulua gaindituta: MP1209 Biltegiko lanak.
		LOE	Modulua gaindituta: MP1637 Zuraren industrietako harrera eta biltegia.
			UC0709_2: Gozogintzako eskaintza sinpleak definitzea, barne-hornikuntza egitea eta kontsumoak kontrolatzea.
			UC0305_2: Lehengaiak, gai osagarriak eta amaitutako produktuak hornitzeko, biltegiratzeko eta bidaltzeko lanak kontrolatzea, eta elaborazio-prozesuetan erabili beharreko tresneria eta lanabesak prestatzea.
0031	Elikagaiak manipulatzeko segurtasuna eta higiena	LOGSE	Modulua gaindituta: Elikagaien industriako higiena eta segurtasuna. <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> <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>
			UC0711_2: Jatetxe arloan segurtasun- eta higiene-arauak eta ingurumena babesteari buruzkoak betez jardutea.
			UC0310_2: Elikagaien industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea.
			UC0036_2: Okintza-industrian segurtasun- eta higiene-araudia eta ingurumena babesteari buruzkoa aplikatzea.
0032	Okintzako eta pastelgintzako produktuen aurkezpena eta salmenta	LOGSE	<i>Osatutako titulua EM: Merkataritzako teknikaria. (Merkataritza eta marketina)</i>
		LOGSE	Modulua gaindituta: Pastelgintzako dekorazioen eta zerbitzuen muntaien diseinua. <i>EM titulua: Pastelgintzako eta okintzako teknikaria. (Ostalaritza eta turismoa)</i>
		LOE	<i>Osatutako titulua EM: Merkataritza jardueretako teknikaria.</i>
		LOE	Modulua gaindituta: MP0146 Elikagaien salmenta eta merkaturatzea.
			UC0309_2: Pastelgintzako eta konfiteriako produktuak ontziratzea eta aurkeztea.
E100	Ingeles teknikoa	Ikusi eskema: E100-Ingeles teknikoa (Euskal Autonomia Erkidegokoa)	
0033	Laneko prestakuntza eta orientabidea	Ikusi eskema: LPO EM/GM	
0034	Enpresa eta ekimen sortzailea	Ikusi eskema: EES EM/GM	
0035	Lantokiko prestakuntza	LOGSE	Modulua gaindituta: Lantokiko prestakuntza. <i>EM titulua: Okintzako eta gozogintzako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i> <i>EM titulua: Pastelgintzako eta okintzako teknikaria. (Ostalaritza eta turismoa)</i>
		Ikusi eskema: LP	

Matrikulatzen den LOE titulua: ELIKAGAIEN INDUSTRIAKO PROZESUETAKO ETA KALITATEKO GOI-MAILAKO TEKNIKARIA		Baliozkotzeko edo salbuesteko arrazoiak (Urriaren 26ko ECD/1055/2017 Aginduaren arabera)	
0084	Elikagaien industriako merkaturatzea eta logistika	LOGSE	Modulua gaindituta: Logistika. Modulua gaindituta: Elikagaiak merkaturatzea. <i>GM titulua: Elikagaien industriako goi mailako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i>
		LOE	<i>Osatutako titulua GM: Salmentak eta merkataritza espazioak kudeatzeko goi mailako teknikaria. (Merkataritza eta marketina)</i>
		LOE	<i>Osatutako titulua GM: Garraioko eta logistikako goi mailako teknikaria. (Merkataritza eta marketina)</i>
			UC0556_3: Elikagaien industriako hornikuntzak, biltegia eta bidalketak kudeatzea, eta merkaturatzen laguntzeko jarduerak egitea.
0086	Elikagaien industrian kalitatea eta ingurumena kudeatzea	LOGSE	Modulua gaindituta: Kalitatearen kudeaketa. Modulua gaindituta: Ingurumena babesteko teknikak. <i>GM titulua: Elikagaien industriako goi mailako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i>
		LOE	Modulua gaindituta: MP1021 Akuikultura-prozesuen ingurumen-kudeaketa.
		LOE	Modulua gaindituta: MP0165 Kalitatearen kudeaketa, laneko arriskuen prebentzioa eta ingurumen-babesa.
			UC0558_3: Elikagaien industriaren ingurumen-kudeaketako eta kalitateko plana ezartzen eta garatzen laguntzea.
0191	Prozesu-industrietako mantentze elektromekanikoa	LOGSE	Modulua gaindituta: Elikagaien elaborazioa. Modulua gaindituta: Elikagaien industriako produkzio-sistema automatikoak. <i>GM titulua: Elikagaien industriako goi mailako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i>
		LOE	<i>Osatutako titulua GM: Ontzi eta itsasontzien zainketa antolatzeke goi mailako teknikaria. (Itsasoa eta arrantza) (Aginduaren 5. xedapenaren arabera)</i>
		LOE	Modulua gaindituta: MP0120 Sistema elektrikoak eta automatikoak.
			UC0560_3: Kontserben eta landare-zukuen fabrikazioa eta produkzio-sistema automatikoak kontrolatzea. UC0566_3: Arrantzaren eta akuikulturaren ondoriozko produktuen elaborazioa eta produkzio-sistema automatikoak kontrolatzea. UC0766_3: Haragi-produktuen eta -prestakinen elaborazioa eta produkzio-sistema automatikoak kontrolatzea, baita animaliak hiltzeko, prestatzeko eta zatikatzeke lanak ere.
			UC0563_3: Zerealen deribatuen eta gozokien elaborazioa eta produkzio-sistema automatikoak kontrolatzea. UC0572_3: Kontsumoko esneen eta esnekien elaborazioa eta produkzio-sistema automatikoak kontrolatzea.
0462	Elikadura-teknologia	LOGSE	Modulua gaindituta: Elikagaien industriako prozesuak. <i>GM titulua: Elikagaien industriako goi mailako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i>

			<p>UC0559_3: Kontserbak eta landare-zukuak produzitzeko prozesuak garatzea eta eragiketa-prozedurak zehaztea.</p> <p>UC0565_3: Arrantzaren eta akuikulturaren ondoriozko produktuak elaboratzeko prozesuak garatzea eta prozedura eragileak zehaztea.</p> <p>UC0765_3: Gizentzeko azienda hiltzeko, prestatzeko eta zatikatzeko eta haragi-produktuak eta -prestakinak elaboratzeko prozesuak garatzea eta prozedura eragileak zehaztea.</p>
			<p>UC0562_3: Zerealen deribatuak eta gozokiak produzitzeko prozesuak garatzea eta prozedura eragileak zehaztea.</p> <p>UC0571_3: Kontsumoko esneak eta esnekiak elaboratzeko prozesuak garatzea eta prozedura eragileak zehaztea.</p>
0463	Elikadura-bioteknologia		
0464	Elikagaien analisisa	LOGSE	<p>Modulua gaindituta: Elikagaien mikrobiologia eta kimika. <i>GM titulua: Elikagaien industriako goi mailako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i></p>
		LOE	<p><i>Osatutako titulua GM: Analisisiko eta kalitate kontroleko laborategiko goi mailako teknikaria. (Kimika)</i></p>
			<p>UC0561_3: Kontserbak eta landare-zukuak elaboratzeko prozesuaren kontrol analitiko eta sentsozialeko teknikak aplikatzea.</p> <p>UC0567_3: Arrantzaren eta akuikulturaren ondoriozko produktuak elaboratzeko prozesuaren kontrol analitiko eta sentsozialeko teknikak aplikatzea.</p> <p>UC0767_3: Haragi-produktuak eta -prestakinak elaboratzeko prozesuaren kontrol analitiko eta sentsozialeko teknikak aplikatzea.</p>
			<p>UC0564_3: Zerealen deribatuak eta gozokiak elaboratzeko prozesuaren kontrol analitiko eta sentsozialeko teknikak aplikatzea.</p> <p>UC0573_3: Kontsumoko esneak eta esnekiak elaboratzeko prozesuaren kontrol analitiko eta sentsozialeko teknikak aplikatzea.</p>
0465	Elikagaiak prestatzeko eta kontserbatzeko tratamenduak	LOGSE	<p>Modulua gaindituta: Elikagaien elaborazioa. Modulua gaindituta: Elikagaien industriako produkzio-sistema automatikoak. <i>GM titulua: Elikagaien industriako goi mailako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i></p>
			<p>UC0559_3: Kontserbak eta landare-zukuak produzitzeko prozesuak garatzea eta eragiketa-prozedurak zehaztea.</p> <p>UC0565_3: Arrantzaren eta akuikulturaren ondoriozko produktuak elaboratzeko prozesuak garatzea eta prozedura eragileak zehaztea.</p> <p>UC0765_3: Gizentzeko azienda hiltzeko, prestatzeko eta zatikatzeko eta haragi-produktuak eta -prestakinak elaboratzeko prozesuak garatzea eta prozedura eragileak zehaztea.</p>
			<p>UC0562_3: Zerealen deribatuak eta gozokiak produzitzeko prozesuak garatzea eta prozedura eragileak zehaztea.</p> <p>UC0571_3: Kontsumoko esneak eta esnekiak elaboratzeko prozesuak garatzea eta prozedura eragileak zehaztea.</p>
			<p>UC0560_3: Kontserben eta landare-zukuen fabrikazioa eta produkzio-sistema automatikoak kontrolatzea.</p> <p>UC0566_3: Arrantzaren eta akuikulturaren ondoriozko produktuen elaborazioa eta produkzio-sistema automatikoak kontrolatzea.</p>

			<p>UC0766_3: Haragi-produktuen eta -prestakinen elaborazioa eta produkzio-sistema automatikoak kontrolatzea, baita animaliak hiltzeko, prestatzeko eta zatikatze lanak ere.</p> <p>UC0563_3: Zerealen deribatuen eta gozokien elaborazioa eta produkzio-sistema automatikoak kontrolatzea.</p> <p>UC0572_3: Kontsumoko esneen eta esnekien elaborazioa eta produkzio-sistema automatikoak kontrolatzea.</p>
0466	Elikagaien produkzioaren antolamendua	LOGSE	<p>Modulua gaindituta: Produkzio-unitateen antolamendua eta kontrola. <i>GM titulua: Elikagaien industriako goi mailako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i></p> <p>UC0557_3: Elikagaien industriako produkzioa programatzea eta kudeatzea.</p>
0467	Elikagaien kontrol mikrobiologikoa eta sentzoriala	LOGSE	<p>Modulua gaindituta: Elikagaien mikrobiologia eta kimika. <i>GM titulua: Elikagaien industriako goi mailako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i></p>
			<p>UC0561_3: Kontserbak eta landare-zukuak elaboratzeko prozesuaren kontrol analitiko eta sentzorialeko teknikak aplikatzea.</p> <p>UC0567_3: Arrantzaren eta akuikulturaren ondoriozko produktuak elaboratzeko prozesuaren kontrol analitiko eta sentzorialeko teknikak aplikatzea.</p> <p>UC0767_3: Haragi-produktuak eta -prestakinak elaboratzeko prozesuaren kontrol analitiko eta sentzorialeko teknikak aplikatzea.</p>
			<p>UC0564_3: Zerealen deribatuak eta gozokiak elaboratzeko prozesuaren kontrol analitiko eta sentzorialeko teknikak aplikatzea.</p> <p>UC0573_3: Kontsumoko esneak eta esnekiak elaboratzeko prozesuaren kontrol analitiko eta sentzorialeko teknikak aplikatzea.</p>
0468	Nutrizioa eta elikadura-segurtasuna		<p>UC0559_3: Kontserbak eta landare-zukuak produzitzeko prozesuak garatzea eta eragiketa-prozedurak zehaztea.</p> <p>UC0565_3: Arrantzaren eta akuikulturaren ondoriozko produktuak elaboratzeko prozesuak garatzea eta prozedura eragileak zehaztea.</p> <p>UC0765_3: Gizentzeko azia hiltzeko, prestatzeko eta zatikatze lanak eta haragi-produktuak eta -prestakinak elaboratzeko prozesuak garatzea eta prozedura eragileak zehaztea.</p>
			<p>UC0562_3: Zerealen deribatuak eta gozokiak produzitzeko prozesuak garatzea eta prozedura eragileak zehaztea.</p> <p>UC0571_3: Kontsumoko esneak eta esnekiak elaboratzeko prozesuak garatzea eta prozedura eragileak zehaztea.</p>
			<p>UC0561_3: Kontserbak eta landare-zukuak elaboratzeko prozesuaren kontrol analitiko eta sentzorialeko teknikak aplikatzea.</p> <p>UC0567_3: Arrantzaren eta akuikulturaren ondoriozko produktuak elaboratzeko prozesuaren kontrol analitiko eta sentzorialeko teknikak aplikatzea.</p> <p>UC0767_3: Haragi-produktuak eta -prestakinak elaboratzeko prozesuaren kontrol analitiko eta sentzorialeko teknikak aplikatzea.</p>
			<p>UC0564_3: Zerealen deribatuak eta gozokiak elaboratzeko prozesuaren kontrol analitiko eta sentzorialeko teknikak aplikatzea.</p> <p>UC0573_3: Kontsumoko esneak eta esnekiak elaboratzeko prozesuaren kontrol analitiko eta sentzorialeko teknikak aplikatzea.</p>
0469	Elikagaien industriako prozesu integratuak	LOGSE	<p>Modulua gaindituta: Elikagaien elaborazioa.</p> <p>Modulua gaindituta: Elikagaien industriako produkzio-sistema automatikoak. <i>GM titulua: Elikagaien industriako goi mailako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i></p>

			<p>UC0560_3: Kontserben eta landare-zukuen fabrikazioa eta produkzio-sistema automatikoak kontrolatzea.</p> <p>UC0566_3: Arrantzaren eta akuikulturaren ondoriozko produktuen elaborazioa eta produkzio-sistema automatikoak kontrolatzea.</p> <p>UC0766_3: Haragi-produktuen eta -prestakinen elaborazioa eta produkzio-sistema automatikoak kontrolatzea, baita animaliak hiltzeko, prestatzeko eta zatikatzeko lanak ere.</p>
			<p>UC0563_3: Zerealen deribatuen eta gozokien elaborazioa eta produkzio-sistema automatikoak kontrolatzea.</p> <p>UC0572_3: Kontsumoko esneen eta esnekien elaborazioa eta produkzio-sistema automatikoak kontrolatzea.</p>
0470	Elikadura-berrikuntza		
0471	Elikagaien industriako prozesuetako eta kalitateko proiektua		
E200	Ingeles teknikoa	Ikusi eskema: E200-MP Ingeles teknikoa (Euskal Autonomia Erkidegokoa)	
0472	Laneko prestakuntza eta orientabidea	Ikusi eskema: LPO EM/GM	
0473	Enpresa eta ekimen sortzailea	Ikusi eskema: EES EM/GM	
0474	Lantokiko prestakuntza	LOGSE	<p>Modulua gaindituta: Lantokiko prestakuntza.</p> <p><i>GM titulua: Elikagaien industriako goi mailako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i></p>
		Ikusi eskema: LP	

Matrikulatzen den LOE titulua: MAHASTIZAINZAKO ETA ARDOGINTZAKO GOI-MAILAKO TEKNIKARIA		Baliozkotzeko edo salbuesteko arrazoiak (Urriaren 26ko ECD/1055/2017 Aginduaren arabera)	
0077	Mahastizaintza		UC0037_3: Mahats-produkzioa ikuskatzea eta ardogintza-prozesuak programatzea.
0078	Ardogintza		UC0037_3: Mahats-produkzioa ikuskatzea eta ardogintza-prozesuak programatzea.
			UC0040_3: Mahastizaintzako eta ardogintzako instalazioen eta makineriaren doikuntza programatzea.
			UC0557_3: Elikagaien industriako produkzioa programatzea eta kudeatzea.
0079	Prozesu biokimikoak		
0080	Egonkortzea, ontzea eta ontziratzea		UC0039_3: Ardoak egonkortzeko eta ontzeko metodoak koordinatzea eta ikuskatzea.
			UC0314_2: Edariak ontziratzeke eta egokitzeko prozesua kontrolatzea.
			UC0040_3: Mahastizaintzako eta ardogintzako instalazioen eta makineriaren doikuntza programatzea.
			UC0557_3: Elikagaien industriako produkzioa programatzea eta kudeatzea.
0081	Analisi enologikoa	LOE	<i>Osatutako titulua GM: Analisisiko eta kalitate kontroleko laborategiko goi mailako teknikaria. (Kimika)</i>
			UC0038_3: Ardo-produkzioa kontrolatzea analisi organoleptikoen, mikrobiologikoen eta fisiko-kimikoen bitartez.
0082	Industria eratorriak		UC0768_3: Destilakinak, muztio kontzentratuak, ozpinak eta beste produktu eratorri batzuk elaboratzeko prozesuak garatzea eta kontrolatzea.
0083	Dastaketa eta mahastizaintza eta ardogintzako kultura		UC0038_3: Ardo-produkzioa kontrolatzea analisi organoleptikoen, mikrobiologikoen eta fisiko-kimikoen bitartez.
0084	Elikagaien industriako merkaturatzea eta logistika	LOGSE	Modulua gaindituta: Logistika. Modulua gaindituta: Elikagaiak merkaturatzea. <i>GM titulua: Elikagaien industriako goi mailako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i>
		LOE	<i>Osatutako titulua GM: Salmentak eta merkataritza espazioak kudeatzeko goi mailako teknikaria. (Merkataritza eta marketina)</i>
		LOE	<i>Osatutako titulua GM: Garraioko eta logistikako goi mailako teknikaria. (Merkataritza eta marketina)</i>
			UC0556_3: Elikagaien industriako hornikuntzak, biltegia eta bidalketak kudeatzea, eta merkaturatzen laguntzeko jarduerak egitea.
0085	Mahastizaintza eta ardogintzako legeria eta elikagaien segurtasuna		UC0769_3: Mahastizaintza eta ardogintzako produktuen eta horien eratorrien legeria aplikatzea eta erregistro-liburuak kudeatzea.

0086	Elikagaien industrian kalitatea eta ingurumena kudeatzea	LOGSE	Modulua gaindituta: Ingurumena babesteko teknikak. Modulua gaindituta: Kalitatearen kudeaketa. <i>GM titulua: Elikagaien industriako goi mailako teknikaria.</i>
		LOE	Modulua gaindituta: MP1021 Akuikultura-prozesuen ingurumen-kudeaketa.
		LOE	Modulua gaindituta: MP0165 Kalitatearen kudeaketa, laneko arriskuen prebentzioa eta ingurumen-babesa.
			UC0558_3: Elikagaien industriaren ingurumen-kudeaketako eta kalitateko plana ezartzen eta garatzen laguntzea.
0087	Mahastizaintza eta ardogintzako industriako proiektua		
E200	Ingeles teknikoa	Ikusi eskema: E200-MP Ingeles teknikoa (Euskal Autonomia Erkidegokoa)	
0088	Laneko prestakuntza eta orientabidea	Ikusi eskema: LPO EM/GM	
0089	Enpresa eta ekimen sortzailea	Ikusi eskema: EES EM/GM	
0090	Lantokiko prestakuntza	LOGSE	Modulua gaindituta: Lantokiko prestakuntza. <i>GM titulua: Elikagaien industriako goi mailako teknikaria. (Elikagaien industriak)</i>
		Ikusi eskema: LP	