

[Idatzi hemen]



2024KO IRAILAREN 2AN Oiartzungo Udal Ikastola Partzuergoko SUKALDARI LAGUNTZAILE
POSTURAKO LAN POLTSA OSATZEKO PROZESUAN EPAIMAHAIK EGINDAKO BILERAREN AKTA

Bertaratuak:

Igor Puy OIUPko sukaldari burua, epaimahaiburua

Marta Kazabon, OUIPKO sukaldari-laguntzailea

Iraia Etxebeste, OUIPKo zuzendaria

Aiora Madariaga, OUIPKo arduradun pedagogikoa

Kristina Boanek, OUIPKo idazkariak, ezin etorria adierazi du, eta haren ordezkari Agustin Vital etorri da

1. 2024ko irailaren 2an egindako bileran epaimahaiak ordezkapenatarako lan-poltsa osatzeko hautagaiak egin beharreko azterketa eta horren emaitza jaso ditu akta honetan. Aipatu dokumentuak eranskin I eta eranskin II gisa jasota daude.

EPAIMAHAI BURUA

Igor Puy

EPAIMAHAIKIDEAK

Marta Kazabon

Iraia Etxebeste

Aiora Madariaga

IDAZKARIA

Agustin Vital



ERANSKIN I

SUKALDEKO LAGUNTZAILE HAUTATZEKO PROBA TEORIKOA

OIARTZUNGO UDAL IKASTOLA PARTZUERGOA

AUKERATU ERANTZUN ZUZENA:

- 1) Europako eta Espainiako egungo legerian sartuta dauden alergia edo intolerantziak eragiten dituzten substantzien artean EZ daude honako hauek:
 - a) Glutena, esnea, arraina, soja
 - b) Kiwia, melokotoia, anana, marrubia
 - c) Lupinuak, sesamo aleak, apioa, ziapea
 - d) Moluskuak, krustazeoak, kakahueteak
- 2) Elikagaien artean kutsadura gurutzatuak gerta daitezke:
 - a) Garbitu gabeko taula bera erabiliz haragi, arrain, barazki eta abarretarako.
 - b) Elikagai batzuk besteen gainean tantaka badaude ganberan
 - c) Ez baditugu eskuak garbitzen hainbat elikagai motaren manipulazioaren artean
 - d) Aurreko guztiak zuzenak dira.
- 3) Elikagaiak manipulatzeko tresnak edo gainazalak garbitzeko eta desinfektatzeko egin dezakezuna da:
 - a) Nahastu detergente bat ozpinarekin
 - b) Nahastu detergente bat lixibarekin
 - c) Nahastu detergente bat alkoholarekin
 - d) Aurrekoetako bat ere ez
- 4) Garbitzeko eta desinfektatzeko produktuak:
 - a) Ezin dira pasatu elikagai ontzi batera
 - b) Ezin dira ontziz aldatu inolaz ere
 - c) Beti identifikatuta egon behar du ontzian bere edukia
 - d) a eta c
- 5) Elikagai-manipulatuak batek honako arau hauek errespetatu behar ditu lanean:
 - a) Ezin ditu objektu pertsonalak eraman: belarritakoak, eraztunak, piercing-ak
 - b) Txanoa erabili behar duzu, eta azazkalek motz, garbi eta margotu gabe egon behar dute.
 - c) Aurreko biak zuzenak dira.
 - d) Aurrekoetako bat ere ez.
- 6) Eramaille asintomatikoa da:
 - a) Elikagaiak garraiatzeaz arduratzen den osasun oneko pertsona bat.
 - b) Itxuraz osasuntsu egon arren, elikagaietara germen patogenoak transmiti ditzakeen pertsona bat.
 - c) Gaixotasuna edo sintomak disimulatzen saiatzen den gaixo bat
 - d) Egoera onean dagoen elikagai bat, gaixotasunik eragiten ez duena kontsumitzen bada.
- 7) Elikagai-manipulatuak batek eskuak garbitu eta/edo eskularruak aldatu behar ditu:
 - a) Gosaldu eta gero edo erretzen aritu ondoren
 - b) Komunikatu itzultzean eta zaborra atera ondoren
 - c) Elikagai elikagai gordinak eta kozinatutako manipulatuaren artean.
 - d) Aurreko guztiak
- 8) Kontuan izan behar dituzu beti:
 - a) Elikagai bat erabili aurretik, iraungitze-dataren eta/edo kontsumo lehenetsiaren barruan dagoela egiaztatu behar duzu.
 - b) Elikagaiaren etiketak adierazten dituen kontserbazio-baldintzak errespetatu behar dituzu
 - c) Ez jarri elikagairik lurrean, ezta ontziratuta eta/edo enbalatuta egon arren ere.
 - d) Aurreko guztiak egokiak dira

EGIA edo GEZURRA

- 9) Eskuetan zauri edo ebaketa bat izatekotan tirta edo loturaren gainean eskularru edo hatzandela erabili behar du elikagaien manipulatuak.
 - a) Egia
 - b) Gezurra

