



**esneki**  
zentroa Leartiker

Formazioa  
2021



# GAZTEN AFINAZIOA 1, 2, 3 MAILA



[msarasua@leartiker.com](mailto:msarasua@leartiker.com)



+34 946 169 167



[www.esnekizentroa.eus](http://www.esnekizentroa.eus)

## GAZTEN AFINAZIOA 1, 2, 3 MAILA

### 1. MAILA\_\_GAZTEN AFINAZIOAREN HASTAPENAK

#### AURRETIKO BETEKIZUNAK

Bat ere ez

#### NORI ZUZENDUTA

- Gaztandegi bat edo gaztak saltzeko gune bat sortzeko proiektu berri baten titularra
- Gazta-saltzaile hasiberria
- Afinatzaile hasiberria
- Gazta-ekoizlea

#### HELBURUAK

- Afinazioaren printzipioak ezagutzea
- Ingurumen-parametroak ezagutzea
- Mikroorganismoen bilakaera ezagutzea
- Afinazio-tratamendu mota ezberdinak ezagutzea
- "Prest" dauden produktuak eta afinatu behar direnak identifikatzea

#### EGITARAUA

- Afinazioaren oinarritzko printzipioak
- Afinazioaren parametroak: airea, hezetasuna, tenperatura
- Bakterioak, legamiak eta lizunak
- Afinaziorako tratamenduak

#### ANTOLAKETA

Hezkuntza- eta teknika-baliabideak:

- Formazioan laguntzeko dokumentuak
- Aurkezpen teorikoak

Formazioko emaitzen ebaluazioaren betearazpenaren jarraipena egiteko sistema:

- Bertaratze-fitxak
- Formakuntza ebaluatzeko formularioak



**Iraupena:**  
Egun 1 | 4 ordu



**Irakaslea:**  
Malen Sarasua



**Matrikula:**  
190€

## GAZTEN AFINAZIOA 1, 2, 3 MAILA

### 2. MAILA\_\_GAZTEN AFINAZIOAREN OINARRIAK

#### AURRETIKO BETEKIZUNAK

1. mailari buruzko ezagutzak egin izana edo egiaztatu ahal izatea.

#### NORI ZUZENDUTA

- Saltzaile lanetan hasita daudenak
- Afinazio lanetan hasita daudenak
- Ekoizle lanetan hasita daudenak

#### HELBURUAK

- Afinazioa burutu daitezkeen egitura ezberdinak ezagutzea
- Afinaziorako tresnen erabilera menperatzea
- Ingurumen-parametroak eta gaztaren teknologiaren araberako zaintza konbinatzea
- Heltze-kostua zenbatestea
- Zaporea, heltze-maila, antzeko produktuak, produktuen erabilera eta erakundeei buruz aholkuak ematea

#### EGITARAUA

- Belarretik gaztara
- Afinazioaren oinarri orokorrak
- Mikroorganismoak
- Afinazioaren parametroak
- Afinazio-teknikak (zainketak eta tresna)
- Afinazioaren espazio eta egitura ezberdinak
- Afinazio-akatsak
- Afinazio-prozesuen diagramak
- Analisi sentsoriala
- Afinazioaren ekonomia

#### ANTOLAKETA

Hezkuntza- eta teknika-baliabideak:

- Formazioan laguntzeko dokumentuak
- Aurkezpen teorikoak eta kasu praktikoak

Formazioko emaitzen ebaluazioaren betearazpenaren jarraipena egiteko sistema:

- Bertaratzeko-fitxak
- Formakuntza ebaluatzeko formularioak.



**Iraupena:**  
3 egun | 12 ordu



**Irakaslea:**  
Malen Sarasua



**Matrikula:**  
490€

### 3. MAILA\_\_“MONS ESPERIENTZIA” gazten afinazioan eta salmentan

MONS FROMAGER AFFINEUR (Saint Haon le Châtel, Frantzia) enpresaren instalazioetara bisita, Monsek gaztak afinatzeko eta merkaturatzeko duen lanerako modua bertatik bertara ikusteko eta bizitzeko.

#### NORI ZUZENDUTA

Aurretiko esperientzia duten gaztandegiak eta gaztan espezializatutako dendak.

#### HELBURUAK

- Gazten afinazioaren oinarriak menperatzea
- Saltokiaren kudeaketaren oinarriak menperatzea
- Antolaketa-tresnak konfiguratzea
- Lanerako ekipamendua maneiatzea
- Esnekien eta gazten aurkezpen erakargarria egitea
- Salmenta-ekimen egokiak inplementatzea.

#### EGITARAUA

- Afinazio-teknikak aplikatzea
- Kudeaketa-tresnak: inbentarioa, salmenta-prezio baten kalkulua, marjina baten kalkulua, kutxa erregistratzailea, langileen plangintza.
- Langileen kudeaketa: Bezeroarentzako Arreta zerbitzua
- Gaztagintzako produktuak maneiatzea: gaztandegiko kontserbazioa eta heldutasuna
- Gazta-erretiluak, dastatze-tailerrak.

#### ANTOLAKETA

Hezkuntza- eta teknika-baliabideak:

- Formazioan laguntzeko dokumentuak
- Aurkezpen teorikoak
- Tailer praktikoak

Formazioko emaitzen ebaluazioaren betearazpenaren jarraipena egiteko sistema:

- Bertaratze-fitxak
- Formakuntza ebaluatzeko formularioak.



**Iraupena:**  
4 egun



**Irakaslea:**  
Laurent MONS

Itzulpengintza  
**Malen Sarasua**  
(Leartiker Esneki  
Zentroko arduraduna)



**Matrikula:**  
1.500€  
+ bidaia- eta  
ostatu-gastuak