

GAZTEN AFINAZIOA

1, 2, 3 MAILA



msarasua@leartiker.com



+34 946 169 167



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 oinarrizko 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 sentzoriala
- Afinazioaren ekonomia

ANTOLAKETA

Hezkuntza- eta teknika-baliabideak:

- Formazioan laguntzeko dokumentuak
- Aurkezpen teorikoak eta kasu praktikoak

Formazioko emaitzen ebaluazioaren betearazpenaren jarraipena egiteko sistema:

- Bertaratze-fitxak
- Formakuntza ebaluatzeko formularioak.



Iraupena:
3 egun | 12 ordu



Irakaslea:
Malen Sarasua



Matrikula:
490€

GAZTEN AFINAZIOA 1, 2, 3 MAILA

3. MAILA__“MONS ESPERIENTZIA” gazten afinazioan

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: Bezerearentzako 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:
2 egun



Irakaslea:
Laurent MONS

Itzulpengintza
Malen Sarasua
(Leartiker Esneki
Zentroko arduraduna)



Matrikula:
1.500€
+ bidaia- eta
ostatu-gastuak