



**esneki**  
zentroa Leartiker

*Formazioa 2022*



# GAZTA URDINEN ELABORAZIOA



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



+34946169167



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

## GAZTA URDINEN ELABORAZIOA

### GAZTA URDINEN ELABORAZIOA

#### OBJETIVOS

- Gazta urdin mota desberdinak egiteko prozesuetan gaztagintzaren teknologiarri buruzko ezagutzak ulertzea eta aplikatzen jakitea

#### EGITARAUA

- Gazta urdin mota desberdinen ezaugarri nagusiak
- Elaborazio etapa nagusietan kontuan hartu beharreko faktore teknologikoak:
  - Esnea prestatzea.
  - Hartzigarriak hautatzea.
  - Koagulazioa.
  - Alearen lanketa.
  - Gazitzea.
- Gazta urdinen afinazioa (tenperatura- eta hezetasun-baldintzak, gaztak zaintzea, heltze-denborak, etab.)

#### METODOLOGIA

- Klase teoriko-praktikoak planta pilotuan gazta urdinak eginez
- Egindako gazta urdinen online jarraipena



**Iraupena:**  
12 ordu



**Hizlaria:**  
Malen Sarasua



**Matrikula:**  
270€



**Plazak**  
10



**Datak**  
Urriak 4-5



**Tokia**  
Esneki Zentroa  
Centro Lácteo

