

GAZTEN AFINAZIOA



msarasua@leartiker.com



+34946169167



www.esnekizentroa.eus

GAZTEN AFINAZIOA

NORI ZUZENDUTA

- Gaztandegi bat edo gaztak saltzeko gune bat sortzeko proiektu berri baten titularra
- Gazta-ekoizlea
- Gazta-afinatzailea
- Gazta-saltzailea

HELBURUAK

- Afinazioaren printzipioak ezagutzea
- Gazten afinazioan eragina duten ingurumen-parametroak ezagutzea
- Mikroorganismoen bilakaera ezagutzea
- Afinazio-tratamendu mota ezberdinak ezagutzea
- "Prest" dauden produktuak eta afinatu behar direnak identifikatzea
- 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



Iraupena:

21 ordu



Irakaslea:

Malen Sarasua



Matrikula:

630€



Datak

Urriak 17-19



Ordutegia:

9:00 - 16:00

Kontutan izateko:

Egunero, gazten analisi sensorialeko saio bat egingo da (Gazta mota desberdinetako afinatze-lana baloratzeko dastaketa gidatua).

Azken egunean gaztandegi batera bisita egingo da afinatze lana bertatik bertara ikusteko.

GAZTEN AFINAZIOA

EGITARAUA

- Belarretik gaztara
- Afinazioaren oinarri orokorrak
- Mikroorganismoak: bakterioak, legamiak eta lizunak.
- Afinazioaren parametroak: airea, hezetasuna, tenperatura.
- Afinaziorako tratamenduak
- Afinazio-teknikak (zainketak eta tresnak)
- Afinazioaren espazio eta egitura ezberdinak
- Afinazio-akatsak
- Afinazio-prozesuen diagramak
- Analisi sentSORIALA
- Afinazioaren ekonomia

ANTOLAKETA

MONS Formation-ekin lankidetzan landutako hezkuntza-eta teknika-baliabideak:

- Aurkezpen teorikoak
- Gaztandegira bisita
- Gazten dastatze gidatuak

**Iraupena:**

21 ordu

**Irakaslea:**

Malen Sarasua

**Matrikula:**

630€

**Datak**

Urriak 17-19

**Ordutegia:**

9:00 - 16:00

Kontutan izateko:

Egunero, gazten analisi sentSORIALEKO SAIO bat egingo da (Gazta mota desberdinetako afinatze-lana baloratzeko dastaketa gidatua).

Azken egunean gASTANDEGI batera bisita egingo da afinatze lana bertatik bertara ikusteko.