

# GAZTA URDINEN ELABORAZIOA

## Helburuak

- Gazta urdina egiteko prozesuak ulertzea eta aplikatzea

## Programa

- Gazta urdinak egiteko oinarri teknologikoak: elaborazio-prozesuak, etapa bakoitzean aplikatu beharreko parametro teknologikoak, hartzigarri motak, beharrezko tresneria eta ekipamendua, etab.
- Gazta urdinen elaborazioa



**Data:** Irailak 22-23

**Ordutegia:** 9:00-14:00 (10 ordu)

**Irakaslea:** Malen Sarasua

**Lekua:** Esneki Zentroa Leartiker

**260€**

%15 deskontua  
elkarteetako  
bazkideentzat



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



+34946169167



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

