



MONS EXPERIENCE – GAZTEN AFINAZIOAREN OINARRI AURRERATUAK (2. MAILA)

3 eguneko murgiltze-prestakuntza MONS Formation-en (Frantzia)

Nazioartean erreferentziazko gazta-afinatzaile baten instalazioetan prestakuntza teknikoa, zentzumen-analisia eta jardun praktikoa uztartuz, gazten afinazio-tekniketan sakondu nahi duten profesionalentzako 3 eguneko murgiltze-prestakuntza.

Hurrengo edizioa: Kontsultatu Leartiker Dairy Centre eta MONS Formation erakundeen urteko prestakuntza-egutegia.

Data zehatzak edizio bakoitzeko izen-ematea irekitzean argitaratuko dira. Plazak mugatuak dira jarduera praktikoa ahalik eta gehien aprobetxatzeko eta parte-hartzaile bakoitzari arreta pertsonalizatua eskaintzeko.

MATRIKULA-KOSTUA

Matrikula: 2.000 €

Prezioaren barruan sartzen dira:

- MONS Formation taldearen eskutik emandako prestakuntza.
- Leartiker Dairy Centre-ren itzulpen- eta laguntza-zerbitzua.
- Material didaktikoa eta dokumentazio teknikoa.
- Afinazio-tailerrak.
- Programan jasotako bisita teknikoak.
- Prestakuntzako hiru egunetan ostatu hartzea.
- Gosariak eta bazkariak.
- Dastatzeak eta zentzumen-analisiko jarduerak.

Afariak eta Frantziarako joan-etorrien gastuak ez daude barne.



ANTOLAKETA

Formakuntza-arduradun nagusia

Programa **Laurent Monsek** gidatuko du, nazioarteko gaztagintzaren munduan errespetu handiena duten erreferenteetako batek. **MONS Formation**-eko zuzendaria eta **MONS Fromager Affineur** enpresako zuzendaritza-taldeko kidea den aldetik, gaztaren kulturaren eta ontze-prozesuen (afinazioaren) aditu eta ordezkari nagusietako bat da. Hamarkadetako esperientzia praktikoari esker, Laurentek bikaintasun teknikoa, produktuaren ezagutza sakona eta gazten ontzeari eta kalitateari buruzko ikuspegi paregabea uztartzen ditu. Bere parte-hartzeak aukera emango die ikasleei MONS mundu mailako erreferente bihurtu duten filosofia, lan-metodoak eta jakintza espezializatua lehen eskutik ezagutzeko.

Koordinazioa, itzulpena eta laguntza

Taldearen koordinazioa, itzulpena eta laguntza **Malen Sarasuaren** ardurapean egongo dira. Malen **MONS Formation** erakundeak egiaztatutako formatzailea da, **ESNEKI Zentroaren** bidez; zentro hori gaztelaniaz hitz egiten duten herrialdeetarako MONS Formationen ordezkartza-zentro ofiziala da.

Esneki eta gaztagintzaren sektorean esperientzia zabala duenez, Malenek funtsezko zubi-lana egiten du MONS Formationen eta gaztelaniaz hitz egiten duten profesionalen artean, MONS metodologiaren eta gazten ontzean duen nazioarteko erreferentziazko ezagutzaren sarbidea erraztuz. Horrela, parte-hartzaileek prestakuntza osoan zehar laguntza hurbila izango dute, bai edukien ulermenean, bai MONS etxearen jakintza eta lan egiteko modua sakon ezagutzeko prozesuan.

Iraupena: 3 egun

Lekua: MONS Formation eta MONS Fromager Affineur (Saint-Haon-le-Châtel, Frantzia)

Plazak mugatuak dira ikaskuntza praktikoa eta afinatzaile-taldearekiko zuzeneko harremana sustatzeko.



AURRETIKO BALDINTZAK

Prestakuntza hau **maila aurreratukoa** da eta gazten afinazio-tekniken inguruko aurretiazko ezagutzak eskatzen ditu. Parte-hartzaileek arlo honetan esperientzia praktikoa edo baliokidea den prestakuntza dutela egiaztatu beharko dute.

Bereziki gomendatzen da aurretik Leartiker Dairy Centre-k antolatutako **“Gazten Afinazioa – 1. Maila: Afinazioaren Oinarriak”** ikastaroa egin izana edo afinazioan, gainazaleko mikrobiologian, ingurumen-parametroetan eta ontze-zainketetan baliokideak diren ezagutzak izatea.

Baldintza honen helburua da parte-hartzaileek prestakuntzako eduki aurreratuak, MONSen instalazioetako saio praktikoak eta zentzumen-analisiko tailerrak ahalik eta gehien aprobetxa ditzaten.

NORI ZUZENDUA

- Afinazioaren inguruko aurretiazko ezagutzak dituzten gaztandegiei.
- Ontze-arduradunei.
- Afinatzaile profesionalei.
- Gazta-denda espezializatuei.
- Gaztagintzaren sektoreko teknikari eta aholkulariei.
- Hastapen-mailako prestakuntza egin dutenei edo baliokidea den esperientzia dutenei.

HELBURUAK

Prestakuntza amaitzean, parte-hartzaileak gai izango dira:

- Gazten afinazioaren oinarri aurreratuak menderatzeko.
- Mikroorganismoen, ingurunearen eta gaztagintza-teknologiaren arteko elkarreragina ulertzeko.
- Ontze-ingurune eta egitura desberdinak kudeatzeko.
- Gazta-familia bakoitzera egokitutako afinazio-teknikak aplikatzeko.
- Lizunen, legamien, bakterioen eta gainazaleko floraren zeregina interpretatzeko produktuaren bilakaeran.



- Afinazio-akatsak identifikatzeko eta neurri zuzentzaileak ezartzeko.
- Gaztak hautatzeko, sailkatzeko eta komertzialki balioesteko irizpideak garatzeko.
- Zentzumen-analisirako eta komunikazio teknikorako gaitasunak hobetzeko.
- MONS Fromager Affineur-en antolaketa, metodologia eta lan-filosofia bertatik bertara ezagutzeko.

PROGRAMA XEHATUA

1. EGUNA – ONTZE-INGURUNEAK ETA AFINAZIOAREN MIKROBIOLOGIA

Ordutegia	Edukia
09:00 – 09:30	Parte-hartzaileen harrera eta prestakuntzaren aurkezpena
09:30 – 10:00	Hasierako ebaluazioa eta 1. Mailako kontzeptuen errepasoa
10:00 – 10:30	Afinazioaren oinarrizko printzipioak eta funtsezko faktoreak
10:30 – 12:00	Afinazio-inguruneak: kobak, tunelak, upeltegiak, ganbera modernoak eta ingurumen-baldintzak
12:15 – 13:00	Zentzumen-tailerra: afinazioak teknologia bereko gaztetan duen eragina
13:00 – 14:00	Bazkaltzeko atsedenaldia
14:00 – 15:00	Afinazioko mikroorganismoak: bakterioak, legamiak eta gainazaleko flora
15:00 – 16:00	Interes teknologikoko lizunak: garapena, funtzioak eta kontrola
16:30 – 17:30	MONS Fromager Affineur-en afinazio-kobetara bisita teknikoa



2. EGUNA – AFINAZIO PRAKTIKA TRINKOA

Ordutegia	Edukia
08:00 – 12:00	Afinazio-tailerraren praktika: gazta-familia desberdinen behaketa, manipulazioa, hautaketa eta zainketa
12:30 – 13:15	Zentzumen-tailerra: ontze-maila desberdinen konparazioa
13:15 – 14:15	Bazkaltzeko atsedena
14:15 – 15:30	Afinazio-gainazalak: morges, azalen garapena, zuraren erabilera eta ekosistema mikrobiarrak
15:30 – 16:30	Afinazio-akatsak: diagnostikoa, kausak eta neurri zuzentzaileak

3. EGUNA – AFINAZIOAREN OPTIMIZAZIOA ETA BISITA TEKNIKOAK

Ordutegia	Edukia
08:00 – 11:00	Afinazio-tailerraren praktika: erabaki-hartzea eta benetako kasuen ebazpena
11:30 – 12:15	La Collonge tuneleko bisita eta haren funtzionamenduaren azterketa, ontze-gune berezi gisa
12:15 – 13:00	Zentzumen-analisi aurreratua: MONSek afinatutako gazta-familien dastatze konparatiboa
13:00 – 14:00	Bazkaltzeko atsedena
14:00 – 15:00	Arazoak konpontzeko saioa, galderak eta eztabaida teknikoa
15:00 – 15:30	Ezagutzen amaierako ebaluazioa
15:30 – 16:00	Prestakuntzaren balantzea eta ondorioak



EDUKI TEKNIKOAK

1. Modulua. Afinazio-ekosistemak

- Ontze-gune motak.
- Inguruneak gaztaren garapenean duen eragina.
- Temperatura, hezetasuna eta aireztapena kudeatzea.
- Gaztagintza-teknologiaren arabera baldintzak hautatzea.

2. Modulua. Mikrobiologia aplikatua

- Gainazaleko flora.
- Afinazioko legamiak eta bakterioak.
- Lizunen bizi-zikloa.
- Elkarreragin mikrobiarrak eta kontrol biologikoa.

3. Modulua. Afinazio-teknika aurreratuak

- Gazta-familiaren arabeko ontze-estrategiak.
- Garbiketa, eskuilaketa eta gainazaleko tratamenduak.
- Azal naturalen kudeaketa.
- Produktuaren bilakaeran zeharreko jarraipena eta erabaki-hartzea.

4. Modulua. Ontze-materialak eta euskarriak

- Zura afinazio-tresna gisa.
- Lotutako ekosistema mikrobiologikoak.
- Apalategien eta euskarrien erabilera eta mantentzea.

5. Modulua. Akatsak eta arazoen ebazpena

- Ikusmen-akatsak.
- Ehundura-alterazioak.
- Usain eta zapore mailako desbideratzeak.
- Diagnostiko eta zuzenketa metodologia.



6. Modulua. Zentzumen-analisi aurreratua

- Afinazioaren eraginaren ebaluazioa.
- Kontsumorako egoera optimoen identifikazioa.
- Profil sentsozialen konparazioa.
- Argumentazio tekniko eta komertziala.

BISITA ETA ESPERIENTZIA TEKNIKOAK

Prestakuntzak jardura eskusiboak eskaintzen ditu MONS Formation eta MONS Fromager Affineur-en instalazioetan:

- MONSen afinazio-kobetara bisita gidatua.
- Afinatzaile-taldearekin batera egindako tailer praktikoak.
- La Collonge tuneleko bisita.
- Iruzkindutako dastatze teknikoak.
- Sektoreko profesional espezializatuekin esperientzia-trukeak.

METODOLOGIA

Prestakuntzak honako hauek uztartzen ditu:

- Aurkezpen tekniko espezializatuak.
- Afinazio-tailerrak.
- Erreferentziazko instalazioetara egindako bisita profesionalak.
- Eguneroko zentzumen-analisia.
- Benetako kasuen azterketak.
- Parte-hartzaileen arteko esperientzia-trukea.
- Hasierako eta amaierako ebaluazioak, ezagutzen aurrerapena neurtzeko.