



GAZTEN AFINAZIOAREN OINARRIAK – 1. MAILA

2 eguneko prestakuntza

Lekua: ESNEKI Zentroa

Modalitatea: Aurrez aurrekoa

Formatzailea: Prestakuntza **Malen Sarasuak** emango du, **MONS Formation** erakundeak egiaztatutako formatzaileak eta **ESNEKI Zentroaren** bidez MONS Formation sareko kideak. ESNEKI, gainera, gaztelaniaz hitz egiten duten herrialdeetarako MONS Formationen ordezkaritza-zentro ofiziala da. Esneki eta gaztagintzaren sektorean ibilbide eta esperientzia zabala duen profesionala da Malen. Bere eginkizun nagusia MONS Formationen eta gaztelaniaz hitz egiten duten profesionalen arteko zubi izatea da, MONS metodologiaren ezagutza, gazten ontzean (afinazioan) oinarritutako espezializazioa eta nazioarteko erreferentziazko jakintza hurbiltuz. Horrela, parte-hartzaileek lehen eskutik eskuratu ahal izango dituzte MONS etxearen lan egiteko modua, irizpide teknikoak eta gazten ontzearen inguruko ezagutza aurreratuak.

Nori zuzendua: Gazta-ekoizleei, afinatzaileei, ontze-arduradunei, salmenta espezializatuko profesionalei eta gazten heltzearen oinarrietan sakondu nahi duten pertsonei.

Hurrengo edizioa: Kotsultatu ESNEKI Zentroa eta MONS Formation erakundeen urteko prestakuntza-egutegia.

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



MATRIKULA-KOSTUA

Matrikula: 750 €

Prezioaren barruan sartzen dira:

- Prestakuntzaren irakaskuntza.
- Material didaktikoa.
- Dokumentazio teknikoa.
- Dastatze-saioak eta zentzumen-analisiko tailerrak.
- Kafe-pausak eta bazkariak prestakuntzan zehar.

Prezioak ez ditu barne hartzen joan-etorriak eta ostatua.

PRESTAKUNTZAREN HELBURUAK

Prestakuntza amaitzean, parte-hartzaileak gai izango dira:

- Afinazio-prozesuak gaztaren azken kalitatean duen zeregina ulertzeko.
- Gazta baten bilakaera baldintzatzen duten faktoreak identifikatzeko.
- Afinazioan parte hartzen duten mikroorganismoak eta haien eragin sensoriala ezagutzeko.
- Ontze-ganbera bateko ingurumen-parametroak kudeatzeko.
- Afinazio-zainketa eta tratamendu nagusiak aplikatzeko.
- Ontze-akats ohikoenak eta haien arrazoiak identifikatzeko.
- Gazta mota desberdinen ontze-egoera ebaluatzeko.
- Zentzumen-analisia produktuaren kontrol eta balorizazio tresna gisa erabiltzeko.
- Gazta baten ezaugarri organoleptikoak bezeroari azaltzeko eta defendatzeko.
- Afinazioaren inguruko prestakuntza aurreratueta sartzeko beharrezko oinarritzko ezagutzak eskuratzeko, hala nola **“MONS EXPERIENCE – Gazten Afinazioaren Oinarri Aurreratuak (2. Maila)”** ikastarora.



PROGRAMA XEHATUA

1. EGUNA – AFINAZIOAREN OINARRIAK

Ordutegia	Edukia
08:30 – 09:15	Parte-hartzaileen harrera, aurkezpenak eta prestakuntzaren helburuen azalpena
09:15 – 09:45	Hasierako ezagutza-ebaluazioa
09:45 – 10:45	Afinatzeko aurrebaldintzak: esnetik gaztara. Ontzea baldintzatzen duten faktore teknologikoak
10:45 – 12:15	Afinazioaren printzipio orokorrak: helburuak eta eraldaketa fisikokimiko zein mikrobiologikoak
12:15 – 13:00	Zentzumen-tailerra: gazta familia nagusien eta haien ontze-mailen ezagutza
13:00 – 14:00	Bazkaltzeko atsedenaldia
14:00 – 15:00	Afinazio-parametroak: tenperatura, hezetasun erlatiboa, aireztapena eta gas-trukeak
15:00 – 16:30	Afinazio-zainketak eta tresnak: iraulketa, eskuilaketa, garbiketa, gatzun-tratamendua, ontziratzea eta jarraipena
16:30 – 17:00	Galderak, esperientzia-trukea eta eguneko ondorioak



2. EGUNA – ZENTZUMEN-EBALUAZIOA ETA APLIKAZIO PRAKTIKOA

Ordutegia	Edukia
08:00 – 09:30	Afinazioari aplikatutako zentzumen-analisia: dastatze-metodologia eta hiztegi deskribatzailea
09:30 – 11:30	Gazten azterketa konparatiboa: teknologia, fabrikazio-prozesu eta afinazio-estrategia desberdinen analisia
11:30 – 12:30	Dastatze-tailerraren praktika: afinazio-egoera desberdinetako gazten ebaluazio konparatiboa
12:30 – 14:00	Emitzen interpretazioa. Akatsen eta hobekuntza-aukeren identifikazioa. Eztabaida teknikoa
14:00 – 15:00	Bazkaltzeko atsedena
15:00 – 15:30	Azken ezagutza-ebaluazioa
15:30 – 16:00	Prestakuntzaren balantzea, ondorioak eta 2. Mailako Heltze Prestakuntzaren aurkezpena



EDUKI TEKNIKOAK

1. Modulua. Oinarri teknologikoak

- Esnetik gaztara.
- Fabrikazio-teknologiaren eragina ontze-prozesuan.
- Pastaren osaera eta bilakaera.

2. Modulua. Afinazioaren mikrobiologia

- Bakterio laktikoak.
- Legamiak.
- Lizunak eta gainazaleko flora.
- Elkarreragin mikrobiarrak.

3. Modulua. Ingurumen-parametroen kudeaketa

- Temperatura.
- Hezetasun erlatiboa.
- Aireztapena.
- Ganberen kontrola eta jarraipena.

4. Modulua. Afinazio-teknikak eta zainketak

- Iraulketa.
- Eskuilaketa.
- Azalen garbiketa eta igurtzia.
- Gainazaleko tratamenduak.
- Gazten hautaketa eta sailkapena.

5. Modulua. Afinazio-akatsak

- Ikusmen-akatsak.
- Ehundura-akatsak.
- Akats aromatikoak.
- Ekintza zuzentzaileak.



6. Modulua. Zentzumen-analisia eta balorizazio komertziala

- Dastatze-metodologia.
- Heltze-egoeraren interpretazioa.
- Salmentarako argumentazioa.

METODOLOGIA

Prestakuntzak honako hauek uztartzen ditu:

- Azalpen teorikoak.
- Benetako gazten behaketa eta analisia.
- Eguneroko dastatze gidatuak.
- Akatsak identifikatzeko ariketa praktikoak.
- Parte-hartzaileen arteko esperientzia-trukea.
- Hasierako eta amaierako ebaluazioak, ikaskuntza-aurrerapena neurtzeko.

PRESTAKUNTZA-JARRAIPENA

“Gazten Afinazioaren Oinarriak – 1. Maila” ikastaroa erreferentziazko prestakuntza da mikrobiologia, ingurumen-parametroen kudeaketa, afinazio-teknikak, zentzumen-analisia eta ontze-kudeaketa bezalako oinarrizko ezagutzak eskuratzeko.

Prestakuntza hau egin eta gainditu ondoren, parte-hartzaileek prestakuntza-ibilbideko hurrengo mailara sar daitezke: **MONS EXPERIENCE – Gazten Afinazioaren Oinarri Aurreratuak (2. Maila)**, MONS Formation-en (Frantzia) instalazioetan garatzen den prestakuntza. Bertan, parte-hartzaileek afinazio-teknika aurreratuetan sakontzen dute tailer praktikoan, bisita teknikoan eta zentzumen-analisi aurreratuko saioen bidez.