

## introducción

Siguiendo la tradición de los años anteriores, en ITSASMENDIKOI (IMK) Fraisoro hemos organizado las 5ª Jornadas Formativas sobre la Sidra, este año en colaboración con Sagardoetxea. Las jornadas están dirigidas a los productores tanto profesionales como aficionados de sidra, a investigadores e interesados en la materia y a aquellos que quieran iniciarse en esta área.

## jornadas

### PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA SIDRA

**Dirigido a** aquellos que se inician en la elaboración de sidra o que buscan una formación básica.

**Fechas:** 4, 5, 6, 7, 11 y 12 de junio | **Horario:** a convenir

**Duración:** 24 horas | **Impartidor:** Domingo Arina

**Programa:**

- La manzana: estado de maduración y sanitario; recogida, transporte y almacenamiento.
- Composición de la manzana. Influencia del procesado en los componentes y en el resultado final.
- Triturado y Prensado. Otros sistemas de separación del jugo.
- La influencia de la composición del fruto en las fermentaciones.
- Trasiegos.
- Embotellado y Conservación.

**Lugar:** IMK Fraisoro (Zizurkil)

**Matrícula:** 50€

### INTRODUCCIÓN DE LA SIDRA EN LA COCINA DE SIDRERÍAS Y RESTAURANTES

**Dirigido a** cocineros de sidrerías y restaurantes de zona rural o sidrera.

**Fechas:** 4, 11 y 18 de junio | **Horario:** 10:00 -12:00 | **Duración:** 6 horas

**Impartidor:** Iñaki Gezala Oiarbide, cocinero del Batzoki de Hondarribia

**Lugar:** Sociedad Gure Izarra de Astigarraga

**Matrícula:** 45€

### DEFECTOS Y ENFERMEDADES DE LA SIDRA. LA TURBIDEZ.

**Dirigido a** productores de sidra y técnicos. | **Fechas:** 25 y 26 de junio

**Horario:** 9:00 a 13:00 | **Duración:** 8 horas | **Impartidor:** Domingo Arina

**Objetivo:**

Analizar los distintos defectos que puede presentar la sidra y, en especial, el problema de la turbidez y explicar posibles remedios o cómo prevenirlos.

**Lugar:** IMK Fraisoro (Zizurkil)

**Matrícula:** 50€

### CATA PROFESIONAL DE SIDRA

**Dirigido a** productores profesionales de sidra y técnicos.

**Fechas:** 14, 15, 21 y 22 de junio | **Horario:** de 10:00 a 13:30

**Duración:** 14 horas

**Profesores:** Xabier Kamio (enólogo de AZE oeno) y Ángel Anocibas Beloki (mejor enólogo del mundo 2006)

**Programa:**

- Madurez de la manzana: cata de sidras de diferentes estilos de madurez.
- La mezcla de manzanas: cata de diferentes sidras.
- Elaboración de la sidra: cata de diferentes aromas.
- Enfermedades y defectos de la sidra: cata de sidras alteradas.
- Cata de sidras de Euskal Herria y de otras partes del mundo.
- Cata a ciegas de diferentes sidras del mercado y su interpretación.
- Mesa redonda: debate entre sidreros y enólogos.

**Lugar:** Sagardoetxea (Astigarraga)

**Matrícula:** 60€

### MANIPULADOR DE ALIMENTOS (A y B)

**Dirigido a** productores de sidra (A) y a los cocineros y ayudantes de cocina de sidrerías (B).

**Fechas:** 18 y 19 de junio | **Duración:** 6 horas

**Horario:** 15:30 a 18:30 (A) y 9:00 a 12:00 (B) | **Profesor:** Elkolab

**Objetivo:** obtención del carné de manipulador de alimentos.

**Programa:**

- Alimentos. Toxicidad.
- Tipos de contaminación de la sidra (A) / de los alimentos (B).
- Higiene personal.
- Instalaciones de la sidrería. Limpieza y desinfección.
- Buenas prácticas de elaboración de sidra (A) o de alimentos (B).
- APPCC.

**Lugar:** IMK Fraisoro (Zizurkil)

**Matrícula:** 30€

# 5. JARDUNALDIAK SAGARDOA

ITSASMENDIKOI (IMK) Fraisoro  
2007ko ekainaren 4tik 26ra



[www.itsasmendikoi.net](http://www.itsasmendikoi.net)



EUSKO JAURLARITZA  
GOBIERNO VASCO

NEKAZARITZA, ABANTZA  
ETA ERABILIAZARIA  
DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA,  
PECUARIA Y ALIMENTACIÓN



EUROPAR KOMUNITATEA

## sarrera

Aurreko urteetako tradizioari jarraituz, ITSASMENDIKOI (IMK) Fraisoron Sagardoari buruzko 5. Formazio-Jardunaldiak antolatu ditugu, aurreko Sagardoetxearekin elkarlanean. Jardunaldiak honako hauei zuzenduta daude: sagardo-egile profesionalak, nahiz zaletuei, ikerlariei eta mundu honetan interesaturik daudenei eta sagardoaren arloan hasi nahi dutenei.

## jardunaldiak

### SAGARDOGINTZAREN PROZESUA

**Nori zuzendua:** Sagardoa egiten hasiberriak direnentzat edo oinarriko prestakuntza nahi dutentzat.

**Iraupena:** 24 ordu **Ordutegia:** adosteko

**Datak:** ekainaren 4, 5, 6, 7, 11 eta 12a **Irakaslea:** Domingo Arina

**Egitaraua:**

- Sagarra: heldutasun eta osasun-maila; biltzea, garraiatzea eta biltegiatzea.
- Sagarraren osaketa. Sagardoa prozesatzeak osagaietan eta azken emaitzan duen eragina.
- Txikitzea eta prentsatzea. Zukua banatzeko beste sistema batzuk.
- Frutaren osagaiek hartutzean duten eragina.
- Ontzi-aldaketak.
- Botilaratzea eta kontserbazioa.

**Lekua:** IMK Fraisoro (Zizurkil)

**Matrikula:** 50 €

### SAGARDOA SAGARDOTEGIETAKO ETA JATETXEETAKO SUKALDEETAN ERABILTzea

**Nori zuzendua:** Landa edo sagardo-eremuko sagardotegi eta jatetxeetako sukaldarientzat.

**Datak:** ekainaren 4, 11 eta 18a **Ordutegia:** 10:00-12:00 **Iraupena:** 6 ordu

**Irakaslea:** Iñaki Gezala Oiarbide, Hondarribiko Batzoki Jatetxeko sukaldaria

**Lekua:** Astigarragako Gure Izarra Elkarte

**Matrikula:** 45 €

### SAGARDOAREN AKATSAK ETA GAIXOTASUNAK UHERTASUNA

**Nori zuzendua:** Sagardogileei eta teknikariei zuzendua.

**Datak:** ekainaren 25a eta 26a **Ordutegia:** 9:00 - 13:00

**Iraupena:** 8 ordu **Irakaslea:** Domingo Arina

**Helburua:**

Sagardoak izan ditzakeen akatsak aztertzea, bereziki uhertasuna, eta akats horiek zuzentzeko eta prebenitzeko moduak ezagutzea.

**Lekua:** IMK Fraisoro

**Matrikula:** 50 €

### SAGARDOAREN DASTATZE PROFESIONALA

**Nori zuzendua:** Sagardogileei eta teknikariei zuzendua.

**Datak:** ekainaren 14, 15, 21 eta 22a **Ordutegia:** 10:00 - 13:30

**Iraupena:** 14 ordu

**Irakasleak:** Xabier Kamio (AZE oenoko enologoa) eta Angel Anocibas Beloki (2006ko munduko enologorik onena)

**Egitaraua:**

- Sagarraren heldutasuna: heldutasun-mota desberdinetako sagardoak dastatzea.
- Sagarrak nahastea: sagardo-mota desberdinak dastatzea.
- Sagardogintza: lurrin desberdinak dastatzea.
- Sagardoaren gaixotasunak eta akatsak: sagardo hondatuak dastatzea.
- Euskal Herriko eta beste herrietako sagardoak dastatzea.
- Merkatuko sagardo desberdinen itsu-itsuko dastatzea eta bere interpretazioa.
- Mahai-ingurua: sagardogile eta enologoaren arteko eztabaida.

**Lekua:** Sagardoetxea (Astigarraga)

**Matrikula:** 60 €

### ELIKAGAIEN MANIPULATZAILEA (A eta B)

**Nori zuzendua:** Sagardogileei (A) eta sagardotegietako sukaldari eta laguntzaileei zuzendua.

**Datak:** ekainaren 18a eta 19a **Iraupena:** 6 ordu

**Ordutegia:** 15:30 a 18:30 (A) y 9:00 a 12:00 (B) **Irakaslea:** Eikoleba

**Helburua:** Elikagaiak manipulatzeko karneta lortzea.

**Egitaraua:**

- Elikagaiak. Toxikotasuna.
- Sagardoaren (A) eta elikagaien (B) kutsadura motak.
- Norberaren higieena.
- Sagardotegia: instalazioak. Garbiketa eta desinfekzioa.
- Sagardoa egiteko (A) edo elikagaiak prestatzeko (B) praktika egokiak.
- APPCC-a.

**Lekua:** IMK Fraisoro

**Matrikula:** 30 €

## QUINTAS JORNADAS

# LA SIDRA

ITSASMENDIKOI (IMK) Fraisoro  
del 4 al 26 de junio de 2007



www.itsasmendikoi.net



EUSKO JAURLARITZA  
GOBIERNO VASCO

DIRKATZAILEA, AIRIARTEA  
ETA ELIKAGAIEN BAZKIA  
DEPARTAMENTO DE AGRICULTURA,  
PECUARIA Y ALIMENTACION



COMUNIDAD EUROPEA