

SAGARDOARI BURUZKO FORMAZIO-JARDUNALDIAK

“Euskal sagardoa: kalitatez hobetuz goaz”

Mendikoi Fraisoro
2003ko ekainaren 2-20 bitartean

www.mendikoi.net



MENDIKOI

Heziketa, Sustapena, Landa Garapena
Formación, Promoción, Desarrollo Rural

EUSKO JAURLARITZA

NEKAZARITZA ETA
ARRANTZA SAIA



GOBIERNO VASCO

DEPARTAMENTO DE
AGRICULTURA Y PESCA

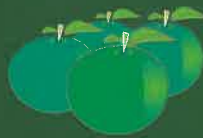


EUROPAR BATASUNA
COMUNIDAD EUROPEA
Europako Gizarte Funtzioak
Fondo Social Europeo



Sarrera

Mendikoi-Fraisorok sagardoari buruzko formazio-jardunaldi batzuk antolatu ditu ekainerako, sagardo-egileentzat eta sagardoaren arloan hasi nahi dutenentzat.



LEHENGAIAK ETA PROZESATZEAK SAGARDOAREN KALITATEARENGAN DUEN ERAGINA

Sagardoa egiten hasten direnentzako edo oinarritzko prestakuntza nahi dutenentzako.

Iraupena: 24 ordu.

- **Egunak:** Ekainaren 2, 4, 6, 9, 11 eta 13an
- **Orduetgia:** 15:30-18:30
- **Irakaslea:** Domingo Arina
- **Hizkuntza:** Gaztelania

Programa:

- Sagarraren inguruan kontuan izan beharreko faktoreak:
 - Heldutasuna.
 - Osasuna.
 - Bilketa.
 - Garraioa eta klimatologia.

• Deskargatzea eta biltegian jasotzea.

- Sagarraren osaketa. Sagardoa prozesatzeak osagaietan eta azken emaitzan duen eragina.
- Txikitzea.
- Prentsatzea.
- Zukua banatzeko beste sistema batzuk.
- Frutaren osagaiek hartutzean duten eragina.
 - Hartzidura alkoholikoa.
 - Hartzidura malolaktikoa.
 - Ontzi-aldaketak
 - Kontserbazioa.
- Sagarra botiletan sartuta:
 - Botiletan sartzea.
 - Kontserbatzea.
- Ingurumen-modulua.



Informazioa

Mendikoi Fraisoro
Elbarrena Auzoa 1/g
20159 Zizurkil
Tlf: 943 692 162 / 166
efraisoro@mendikoi.net

Helburuak

- Sagardoa prozesatzeak osagaietan eta azken emaitzan duen eragina aztertzea.
- Azterketa hori oinarri hartuta, sagardo-ekoizpenaren azkeneko emaitzak hobetzea.
- Gaur egungo sagardoaren inguruko ikerketak eta horien aplikazio praktikoak ezagutzea.
- Sagardo-motak ezagutzea eta sagardoa dastatzeko zentzumena zailtzea.
- Sagardoa egiten, analizatzen, merkaturatzen edo ikertzen aritzen direnentzako topaleku izatea.

IKERKETEI BURUZKO JARDUNALDIA

Gaur egun, ikerketa-arloan egiten ari dena ez ezik ikerketa horien aplikazio praktikoak ezagutu nahi dituztenentzako.

Iraupena: 5 ordu.
(hamaiketako barne)

Programa:

- Euskadiko ikerketa-lanak.
- Euskadiko sagardotarako sagarraren ezaugarri kimikoak:
 - Ezaugarriak, uztaren arabera (gaztelaniaz).
 - Ezaugarriak, finkaren arabera (gaztelaniaz).
- Ezaugarriak, heldutasun-mailaren arabera (euskaraz).
- Sagardoaren inguruko ikerketa:
 - Sagardoa egiteko prozesuak sagardoaren egonkortasunean duen eragina (gaztelaniaz).
 - Muztioaren osaketak sagardoaren ezaugarriengan duen eragina (euskaraz).
- Hamaiketako, Fraisoroko sagardotegian.
- Asturiasko ikerketa-lanak: Anna Piccinelli (SERIDA) (gaztelaniaz).

- **Egunak:** Ekainaren 18an
- **Orduetgia:** 09:00-14:00
- **Irakaslea:** Gloria del Campo, Nuria Iturriza, Iñaki Santos eta Iñaki Berregi, (EHUko Kimika Fakultateko ikertzaileak) eta Anna Piccinelli (SERIDA)
- **Hizkuntza:** Euskaraz / Gaztelania

SAGARDO-DASTATZEA

Sagardoa egiten eta merkaturatzen aritzen direnentzako eta sagardoaren ezaugarriak zentzumenean bidez ezagutzen eta analisi konparatiboak egiten ikasi nahi dutenentzako.

Iraupena: 10 ordu.

Programa:

- Zentzumena.
- Sagardoak berez dituen zentzumenezko ezaugarriak. Zentzumenezko deskripzioa.
- Ebaluatze metodoa.
- Gabeziak.
- Dastatzen ikasteko ariketa praktikoak.
- Ingurumen-modulua.

- **Egunak:** Ekainaren 19 eta 20an
- **Orduetgia:** 09:00-14:00
- **Irakaslea:** Anna Piccinelli (SERIDA, Asturias)
- **Hizkuntza:** Gaztelania.

JORNADAS FORMATIVAS SOBRE LA SIDRA

“Sidra Vasca: crecemos en calidad”

Mendikoi Fraisoro
Del 2 al 20 de junio, 2003

www.mendikoi.net



MENDIKOI

Heziketa, Sustapena, Landa Garapena
Formación, Promoción, Desarrollo Rural

EUSKO JAURLARITZA

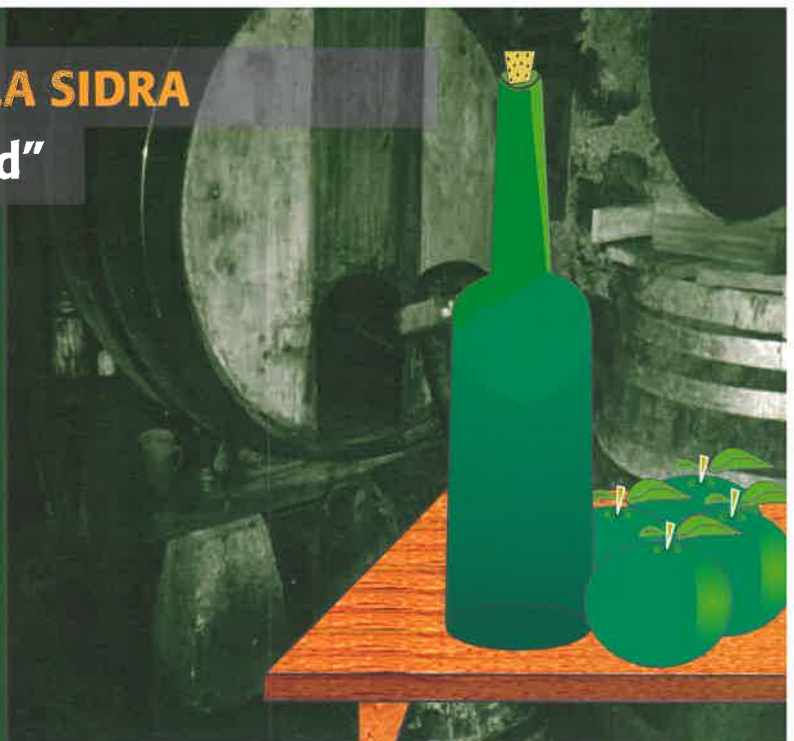
NEKAZARITZA ETA
ARRANTZA SAILA

GOBIERNO VASCO

DEPARTAMENTO DE
AGRICULTURA Y PESCA



EUROPAR BATASUNA
COMUNIDAD EUROPEA
Europako Gizarte Funtzioa
Fondo Social Europeo



Introducción

Mendikoi Fraisoro ha organizado para el mes de junio unas Jornadas Formativas sobre la Sidra, dirigidas tanto a productores de sidra como a aquellos que quieran iniciarse en esta área.



INFLUENCIA DE LA MATERIA PRIMA Y EL PROCESAMIENTO EN LA CALIDAD DE LA SIDRA

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

Duración: 24 horas

- Fechas: 2,4,6,9,11 y 13 de junio.
- Horario: 15:30-18:30
- Impartidor: Domingo Arina
- Idioma: Castellano

Programa:

- Aspectos a considerar en relación a la manzana:
 - Estado de maduración.
 - Estado sanitario.
 - Recogida de la manzana.
 - Transporte y climatología.
- Descarga y almacenamiento.
- Composición de la manzana. Influencia del procesado en los componentes y en el resultado final.
- Triturado.
- Prensado.
- Otros sistemas de separación del jugo.
- La influencia de la composición del fruto en las fermentaciones:
 - Fermentación alcohólica.
 - Fermentación maloláctica.
 - Trasiegos.
 - Conservación.
- La manzana a partir del embotellado:
 - Embotellado.
 - Conservación.
- Módulo medioambiental.



Información

Mendikoi Fraisoro
Barrio Elbarrena s/n
20159 Zizurkil
Tlf: 943 692 162 / 166
eafraisoro@mendikoi.net

Objetivos:

- Analizar la influencia del procesado de la sidra en los componentes y en el resultado final.
- Mejorar los resultados finales de la producción de sidra a partir de estos análisis comparativos.
- Conocer lo que actualmente se está haciendo en investigación sobre la sidra y sus aplicaciones prácticas.
- Adquirir conocimientos básicos sobre cata y sobre tipos de sidra desde el punto de vista sensorial.
- Servir de punto de encuentro para aquellos que trabajan en torno a la elaboración, análisis, comercialización o investigación sobre la sidra.

JORNADA SOBRE INVESTIGACIÓN

Dirigido a aquellos productores de sidra que quieran conocer qué se está haciendo actualmente en investigación y sus posibles aplicaciones prácticas.

Duración: 5 horas.
(incluido hamaiketako)

- Fecha: 18 de junio
- Horario: de 09:00 a 14:00
- Impartidores: Gloria del Campo, Nuria Iturriza, Iñaki Santos e Iñaki Berregi, (Investigadores de la Facultad de Química de la UPV) y Anna Piccinelli (SERIDA)
- Idiomas: Euskara / Castellano

Programa:

- Investigación en el País Vasco:
 - Características Químicas de las manzanas de sidra en el País Vasco
 - Características según la añada (castellano).
 - Características según la finca (castellano).
 - Características según el estado de madurez (euskera).
- Investigación sobre la sidra:
 - Influencia del proceso de elaboración en la estabilidad de la sidra (castellano).
 - Influencia de la composición del mosto en las características de la sidra (euskera).
- Hamaiketako en la sidrería de Fraisoro.
- Investigación en Asturias: Anna Picinelli (SERIDA) (castellano).

CATA DE SIDRA

Dirigido a aquellos que trabajan en la elaboración y comercialización de la sidra y que quieran conocer las características sensoriales de su sidra y realizar análisis comparativos.

Duración: 10 horas.

- Fechas: 19 y 20 de junio
- Horario: de 09:00 a 14:00
- Impartidora: Anna Piccinelli (SERIDA, Asturias)
- Idioma: Castellano

Programa:

- Los sentidos.
- Atributos sensoriales propios de la sidra. Descripción sensorial.
- Método de evaluación.
- Defectos.
- Ejercicios prácticos de cata.
- Módulo medioambiental.