

SAGARDOARI

BURUZKO 3. FORMAZIO JARDUNALDIAK



MENDIKOI

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

EUSKO JAURLARITZA

GOBIERNO VASCO



EUROPA BATASUNA
UNION EUROPEA
Europako Sakarlan Funtzioa
Fondo Social Europeo

Mendikoï Fraisoro
2005eko ekainaren
15etik 30 era



Sarrera:

Aurreko bi urteetan bezala, Mendikoï Fraisoron sagardoari buruzko formazio-jardunaldi batzuk antolatu ditugu ekainerako, sagardo-egile profesionalentzat nahiz zaletuentzat eta sagardoaren arloan hasi nahi dutenentzat

Helburuak:

- Arlo honetan hasi berriak direnek oinarritzko formazioa lortzea.
- Sagardo-egileen formazio tekniko hobetzea.
- Gaur egungo sagardoaren inguruko ikerketak eta horien aplikazio praktikoak ezagutzera.
- Sagardoa merkaturatzeko bide berriak eta merkaturatzea bera aztertzea.
- Sagardoaren kultura sakontzea eta esperientzia berriak aurkeztea.

SAGARDOGINTZAREN PROZESUA

■ *Sagardoa egiten berriak direnentzat edo oinarritzko prestakuntza nahi dutenentzat.*

Iraupena: 24 ordu

- **Data:** ekainak 15, 16, 17, 20, 21
- **Orduetgia:** 9:00etatik 14:00etara
- **Irakaslea:** Domingo Arina
- **Matrikula:** 30 €

Egitaraua:

- Sagara, heldutasun- eta osasun-maila, biltzea, garratzea eta biltegitzea.
- Sagarraren osaketa. Sagardoa prozesatzeak osagaietan eta azken emaitzan duen eragina.
- Txikitzea eta prentsatzea. Zukua banatzeko beste sistema batzuk.
- Frutaren osagaiak hartitzean duen eragina (alkoholikoa eta malolaktikoa).
- Ontzi-aldaketak.
- Botilaratzea eta kontserbazioa.
- Sagardo ekologikoa (ingurumen-modulua).

MARKETING-A ETA SAGARDOAREN KUDEAKETA KOMERTZIALA

■ *Beren produktua merkatu berrietan ezagutarazi eta sagardoa merkaturatzeko bide berriak aurkitu nahi duten sagardogile profesionaleri zuzenduta.*

Iraupena: 10 ordu

- **Data:** ekainaren 23a eta 24a.
- **Orduetgia:** 9:00-14:00.
- **Irakaslea:** Silvia Angueira (Grupo Bentas).
- **Matrikula:** 20 €

Egitaraua:

- Lan komertziala eraginkorra eta errentagarria izan dadin beharrezkoak diren marketingeko kontzeptuak eta tresnak.
- Salmenta eta erangikortasun batean kudeatzeko metodoa.
- Sektoreko solaskide eta lankide onargarriak bereiztea.
- Produktuaren salmentari dagokionez jarrerak aldatzea.
- Ohitura eraginkorrak lortzea eta gizarte-trebetasun profesionalak garatzea.

IKERKETEI BURUZKO JARDUNALDIA

■ *Sagardo ekoizleei, zaletuei edo egun egiten denaren eta hauen aplikazio praktikoan berri izan nahi duten ikertzaileei zuzendua.*

Iraupena: 4 ordu

- **Data:** ekainaren 28a
- **Orduetgia:** 9:00etatik 13:00era

Egitaraua:

- "Autentifikazioa: "fruitu hau bertakoa al da?", Gloria del Campo (EHU)
- "Sagardoak eta sagarrak ikertzeko metodologia berriak", José Ignacio Santos (EHU)
- "Hamaláú ságar-do- ságarren ezaugarri agronomikoak", Aitor Etxeandia (Sagarlan-Fruitel)
- "Bakterio bidezko aldaketak sagardoetan" Idoia Ibarburu eta Gaizka Garai (EHU)
- "Sagardoaren filtrazio tangenziala", Jon Tello (AZTI)
- "Sagardogintzan sortzen diren hondakinen gestioa", Jaime Zufia (AZTI)

SAGARDOAREN KULTURA: HISTORIA, ESPERIENTZIAK ETA JOERA BERRIAK

■ *Sagardoarekin harremana edo interesa duten guztiei zuzendua.*

Iraupena: 5 ordu

- **Data:** ekainaren 30a
- **Orduetgia:** 9:00etatik 14:00etara

Egitaraua:

- "Euskal Herriko Sagardoaren Historia", Antxon Aguirre Sorondo (historialaria)
- "Asturiaseko sagardo naturala", José M^o Osoro (FADEko kudeatzailea)
- Fraisoroko sagardotegian hamaiketakoa.
- "Igartubeiti baseriaren historia: Sagardogintza tradizionala", Manu Izagirre (Gipuzkoako Foru Aldundia).
- "Proiektzio lekua Igartubeititik ibilaldia birtuala", M^o Teresa Linaza (VICOMTech)
- "Sagardun: helburuak, lan arloak eta egitasmoak", Joxe M^o Alberro y Dominic Lagadec (Sagarteka).
- "Sagardoa: Euskal Herriko Gozamena", dokumentalaren aurkezpena eta proiektzioa (Oenovideo 2005ean saritua), Joxe M^o Alberro y Dominic Lagadec (Sagarteka).

Informazioa

Mendikoï Fraisoro
Elbarrena Auzoa z/g
20159 Zizurkil
Tlf: 943 692 166
eafraisoro@mendikoi.net
www.mendikoi.net

3ª JORNADAS FORMATIVAS SOBRE LA SIDRA

Mendikoi Fraisoro
Del 15 al 30 de junio, 2005



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



ESKUSO JAURTIARITZA
GOBIERNO VASCO

EUROPEAN UNION
UNION EUROPEA
EUROPEAN AGRICULTURAL
FUND FOR RURAL DEVELOPMENT
PROGRAMA DE DESARROLLO RURAL Y PESCA

Introducción:

Como los dos años anteriores, en Mendikoi Fraisoro hemos organizado para el mes de junio unas jornadas formativas sobre la Sidra, dirigidas a productores tanto profesionales como aficionados de sidra, a investigadores en la materia y a aquellos que quieren iniciarse en esta área.

Objetivos:

- Mejorar la formación técnica de los actuales productores de sidra.
- Proporcionar unos conocimientos básicos en las técnicas de elaboración de sidra a los que se inician en esta área productiva.
- Dar a conocer lo que actualmente se está haciendo en investigación sobre la sidra y sus aplicaciones prácticas.
- Estudiar nuevas vías de comercialización de la sidra y el mercado al que se dirige.
- Profundizar en la cultura de la sidra y exponer experiencias innovadoras

PROCESO DE ELABORACIÓN DE LA SIDRA

- Dirigido a aquellos que se inician en la elaboración
- Fecha: 15, 16, 17, 20 y 21 de junio
- Horario: de 9:00 a 14:00
- Impartidor: Domingo Arma
- Matrícula: 30 €

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.
- Otros sistemas de separación del jugo.
- Influencia de la composición del fruto en las fermentaciones (alcohólica y maloláctica).
- Trasiegos.
- Embotellado y Conservación.
- La sidra ecológica (módulo medioambiental).

MARKETING Y COMERCIALIZACIÓN DE LA SIDRA

- Dirigido a productores profesionales de sidra que quieran dar a conocer su producto en nuevos mercados y encontrar nuevas vías de comercialización de su sidra.
- Fecha: 23 y 24 de junio
- Horario: de 9:00 a 12:00
- Impartidora: Silvia Anguera
- Matrícula: 20 €

Programa:

- Conceptos y herramientas del marketing necesarios para la labor comercial eficaz y rentable.
- Método para gestionar de forma eficaz el proceso de la venta.
- Identificación de interlocutores y prescriptores válidos del sector.
- Desarrollo de cambios actitudinales respecto a la venta del producto.
- Adquisición de hábitos eficaces y desarrollo las habilidades socio profesionales.

LA CULTURA DE LA SIDRA: HISTORIA, EXPERIENCIAS Y NUEVAS TENDENCIAS

- Dirigido a todos los que tengan relación o interés en el mundo de la sidra.
- Duración: 5 horas
- Fecha: 30 de junio
- Horario: de 9:00 a 14:00

Programa:

- "Historia de la Sidra en el País Vasco", Antxon Aguirre Sorondo (historiador)
- "Sidra natural de Asturias: tradición y futuro", José M^o Osoro (Gerente de la FADE)
- Hamaitetako en la sidrería de Fraisoro.
- "Historia del Caserío Igartubeiti. Elaboración tradicional de sidra", Manu Izagirre (Diputación de Gipuzkoa).
- "Espacio de Proyección: Paseo Virtual por Igartubeiti", M^o Teresa Linaza (VICOMTech)
- "Sagar dun: objetivos, áreas de actuación y proyectos", Joxe M^o Alberro y Dominic Lagadec (Sagarteka).
- Presentación y proyección del documental "Sagardo: un placer Vasco", premiado en Oenovideo 2005, Joxe M^o Alberro y Dominic Lagadec (Sagarteka).

Información

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