

Introducción

Ante la buena aceptación recibida por las jornadas de los años anteriores, en MENDIKOI Fraisoro hemos organizado las 4^a Jornadas Formativas sobre la Sidra, dirigidas a productores tanto profesionales como aficionados de sidra, e investigadores en la materia y a aquellos que quieran iniciarse en esta área.

Jornadas

PROCESO DE ELABORACION DE LA SIDRA

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

Fecha: 2, 3, 4, 8, 9 y 10 de mayo **Horario:** de 15 a 19 horas

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

Matrícula: 40€

BUENAS PRÁCTICAS AMBIENTALES PARA LA ELABORACION DE SIDRA

Dirigido a productores de sidra y a técnicos.

Fecha: 16, 17 y 18 de mayo **Horario:** de 15 a 19 horas

Duración: 12 horas **Impartidor:** AZTI

Programa:

- Conceptos generales de medio ambiente
- Principal problemática ambiental del sector de la sidra
- Mejora ambiental en el sector de la sidra: Diagnóstico ambiental, Prioridades de actuación y Técnicas y metodologías de mejora y gestión ambiental; producción limpia y herramientas ambientales avanzadas
- Ejercicio práctico de diagnóstico ambiental
- Buenas prácticas operativas ambientales

Matrícula: 30€

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.
- Aprender conceptos y herramientas de marketing necesarios para lograr una labor comercial eficaz y rentable.
- Estudiar nuevas vías de comercialización de la sidra y el mercado al que se dirige.
- Sensibilizar sobre los beneficios de desarrollar unas buenas prácticas ambientales como factor de competitividad en el proceso de elaboración de sidra.

MARKETING Y COMERCIALIZACION DE LA SIDRA

Dirigido a productores profesionales de sidra que quieren aprender técnicas de marketing, dar a conocer su producto en nuevos mercados y encontrar nuevas vías de comercialización de su sidra.

Fecha: 23 y 24 de mayo **Horario:** de 15 a 20 horas

Duración: 10 horas **Impartidor:** Silvia Angueira (Grupo Bentas)

Programa:

- Proactividad
- Estrategia de posicionamiento: Diferenciación de nichos de mercado, Imagen y marca, Exposición del producto y Competencia y concurrencia
- Fases de la venta: información / propuesta / presupuesto y costes / contrato / realización / calidad y satisfacción / cobro
- Técnicas de comercialización eficaz
- Canales para la comercialización: teléfono / comercialización escrita / visita comercial
- Tratamiento de objeciones, reclamaciones e incidencias

Matrícula: 30€

CATA DE SIDRA

Dirigido a técnicos y productores de sidra.

Fecha: 31 de mayo y 1 de junio **Duración:** 12 horas

Horario primer día: de 9 a 13 horas y de 14,30 a 18,30 horas

Horario segundo día: de 9 a 13 horas

Impartidor: Anna Piccinelli (SERIDA, Asturias) / Xabier Kamio

Programa: (para los dos grupos)

- Los sentidos
- Atributos sensoriales propios de la sidra. Descripción sensorial
- Método de evaluación
- Defectos
- Ejercicios prácticos de cata comparativa: sidras vascas y asturianas, sidras defectuosas, sidras de concurso, sidras con variables controladas, sidras filtradas, de nueva expresión...

Matrícula: 30€

SAGARDOA RI
BURUZKO 4. FORMAZIO
JARDUNALDIAK

MENDIKOI Fraisoro

Maiatzaren 28k Elainaren 10era, 2006



MENDIKOI
Heziketa, Sustapena, Landa Garapena
Formación, Promoción, Desarrollo Rural
www.mendikoi.eus



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO



EUROPA KOMUNITATEA
Europar Garapen-Fondak

sarrera

Aurreko urteetako jardunaldiak oso erantzun ona jaso zutenaz, MENDIKOI Fraisoron Sagardoari buruzko 4. Formazio-Jardunaldiak entolatu ditugu, sagardo-egile profesionalentzat nehi zaleentzat, ikertzaileentzat eta sagardoaren arloan hasi nahi dutenentzat.

formazio-jardunaldiak

SAGARDOGINTZAREN PROZESUA

Nori zuzendua: Sagardoa egiten berriak direnentzat edo oinarriko prestakuntza nahi dutenentzat.

Iraupena: 24 ordu | **Ordutegia:** 15.00etatik 19.00etara

Data: maiatzaren 2a, 3a, 4a, 8a, 9a eta 10a

Irakaslea: Domingo Arina

Egitaraia:

- Sagarra: heldutasun- eta osasun-maila; biltzea, garraiatzea eta bilgiritzea
- Sagarraren osaketa. Sagardoa prozesatzeak osagaietan eta azken emaitzan duen eragina
- Txikitzea eta prentsatzeta. Zukua banatzeko beste sistema batzuk
- Frutaren osagaiak hartitzean duten eragina (alkoholikoa eta malolaktikoa)
- Ontzi-aldaketak
- Botilatzea eta kontserbazioa
- Sagardo ekologikoa (ingurumen-modulua)

Matrikula: 40€

SAGARDOGINTZARAKO INGURUNE-PRAKTIKA ONAK

Nori zuzendua: Sagardo-ekoizleei eta teknikariari zuzendua.

Iraupena: 12 ordu | **Ordutegia:** 15.00etatik 19.00etara

Data: maiatzaren 16a, 17a eta 18a | **Irakaslea:** AZTI

Egitaraia:

- Ingurumenari buruzko kontzeptu orokorrak
- Sagardogintzan ingurune-arazo nagusiak
- Sagardogintzan ingurunearen hobekuntza: ingurune-diagnosia, lehentasunak, ingurunearen hobekuntza eta kudeaketaren teknikak eta metodologiak; ekoizpen garbia eta ingurune-tresna aurreratuak, ingurune diagnostikatzeako ariketa praktikoa eta ingurune-praktika onak eta eraginkorrak

Matrikula: 30€

helburuak

- Arlo honetan hasi berriak direnek oinarriko formazioa lortzea
- Sagardo-egileen formazio teknikoa hobetzea.
- Merkatu-ekoizpenari buruzko kontzeptuak eta tresna ikastea, ikuspuntu komertzial batetik lana erangirikorra eta errentagarria izateko.
- Sagardoa merkaturatzeko bide berriak eta merkaturatzea bera eztertzea
- Sagardogintzan, ingurune-praktika onak garatzearen garrantziaz kontzientizatzea, lehiakortasunaren aldean

MARKETING-APIA SAGARDOAREN KUIDEAKETA KOMERTZIALA

Nori zuzendua: Beren produktua merkatu berrietan ezagutarazi eta sagardoa merkaturatzeko bide berriak aurkitu nahi duten sagardogile profesionaleri zuzenduta.

Iraupena: 10 ordu | **Ordutegia:** 15:00etatik 20:00etara

Data: maiatzaren 23a eta 24a

Irakaslea: Silvia Angueira (Grupo Bentas)

Egitaraia:

- Eraginkortasuna
- Posizionatzeko estrategia: Merkatu-zokoak bereiztea, irudia eta marka, Produktua erakustea eta Lehia eta konkurrentzia
- Salmentaren faseak: informazioa / proposamena / aurrekontuak eta kostuak / kontratua / burutzea / kalitatea / satisfazioa / ordainketa
- Komertzializazio-teknika eraginkorrak
- Merkaturatzeko kanalak: telefonoa / idatzi / bisita komertziala
- Objektuen, erreklamazioen eta gertakarien tratamendua

Matrikula: 30€

SAGARDOEN-DASTAKETA KONPARATIBOA

Nori zuzendua: Sagardogileei eta teknikariari zuzendua.

Data: maiatzaren 31a eta ekainaren 1a | **Iraupena:** 12 ordu

Ordutegia 1. eguna: 9:00-13:00 eta 14:30-18:30

Ordutegia 2. eguna: 9:00-13:00

Irakaslea: Anna Piccinelli (SERIDA, Asturias) / Xabier Kamio

Egitaraia:

- Zentzumetak
- Sagardoak berez dituen zentzumenezko ezaugarriak. Zentzumenezko deskripzioa
- Ebaluatze metodoa
- Akatsak.
- Dastatzen ikasteko ariketa praktikokoak: Asturiaseko eta Euskal Herriko sagardoak, sagardo akastunak, lehiaketako sagardoak, zenbait aldagari kontrolatuekin, inagaziak, sagardo-mota berriak...

Matrikula: 30€

CUARTAS JORNADAS LA SIDRA

MENDIKOI Fraisoro
del 2 de mayo al 1 de junio de 2006



MENDIKOI

Heriketa, Sustapena, Landa Garapena
Formación, Promoción, Desarrollo Rural
www.mendikoi.net

