

Biziki, baserriko jogurt osasungarria



Ikaslearen koaderno

Olaia Martínez

KASUA

BIZIKI, BASERRIKO JOGURT ONURAGARRIA

Helburu berri bat Antton Badiolarentzat

Antton Badiola produktu dietetikoaren denda baten jabea zen: NUTRILAN S.L. 54 urteko Oiartzuarra zen. Zuela bost urte, eskualdeko lantegi batean zeukan lanpostua galdu eta dietetika-denda ireki zuen. Bera baserrian jaioa zen eta negozio dietikoarekin uztartzen zituen etxeko zenbait lan. Hain zuzen ere, krisi ekonomikoaren testuinguruan, 2012. urtean mozkinak aurreko urteekin alderatuta %20 jeitsi zirela ikusita, Anttonek baserriko jardueri bultzada bat ematea erabaki zuen. Modu horretan establezimendu dietetikoaren galerak nolabait konpentsatzea espero zuen. Aukera argia ikusten zuen: zuela hiru urte ahuntzak erosi zituen eta esne pasteurizatua ekoiztu eta saltzen aritu zen ordutik. 2013. urteko urrian dozena bat animalia zeuzkan dagoeneko eta asteko 69,6 L esne jasotzen zituen. Horietatik, batzabestean, 47 L saltzea lortzen zuen eta asteko soberazko 22,6 L izaten zituen. Anttonek saltzen ez zuen esne horri errentagarritasuna atera behar ziola erabaki zuen.

Zure lana dietista-nutrizionista gisa

2014eko urrian hiru urte bete zenituen NUTRILAN S.L.-en dietista-nutrizionista gisa lanean. Zenbait bezeroen jarraipen nutrizionalaz arduratzeaz gain, nagusia aholkatzen zenuen elikagaiekin lotutako gai teknikoei buruz, batez ere, dendan saltzeko produktuak aukeratzeko orduan. Izan ere, berak, nahiz eta nutrizio arloan interes handia izan, ez zeukan gai horien inguruko prestakuntza espezifikorik.

Produktu berri baten garapena

2014eko azaroak 2an Antton Badiola kontsulta bat egin zizun ia ia defeniturik zeukan produktu berri baten inguruan. Udaberriaz geroztik, ahuntz-esne pasteurizatuaz egindako jogurta egiteko errezeta diseinatu eta hobetzen ibili zela esan zizun. Adierazi zizunaren arabera, saiakera asko egin behar izan zituen "produktu on"-tzat har zitekeena lortu zuen arte. Zenbait hartzigarri laktiko eskuratu zituen *Lactobacillus bulgaricus* eta *Streptococcus thermophilus* anduiak zituztenak, bi etxe komertzialetatik: Abiasatik (Pontevedra) ohiko jogurtarentzako hartzigarria eta testura-eraldatzaile duna eta Proquiga (A Coruña) taldeko YO-C, YO-D, YO-E eta YO-S hartzigarriak.

Bina proba burutu zituen hartzigarri bakoitzarekin, lehendabizi ekoizle bakoitzaren argibideak jarraituz eta ostean, baldintzak egokituz (hartzigarri-esne bolumen ratioa, beroketa denbora eta tenperaturak) zapore eta testura egokiak lortzeko. Behin hartzigarria aukeratuta (bigarren etxe komertzialaren YO-C) eta prozesuaren baldintzak zehaztuta, produktua Donostiako QALYTEC laborategietara bidali zuen zegozkion analisi mikrobiologikoak egitera. Emaitez agerian utzi zuten bakterien laktiko bideragarriak 10^7 kfu/g baino kopuru handiagoan zeudela. Laborategiaren txostenak onddo eta legamien noizbehinkako hazkuntza isladatu zuen lau asteko errefrigerazio-biltegiatzearen ostean ($4^{\circ}\text{C} \pm 0,5^{\circ}\text{C}$). Laugarren astetik aurrera enterobakteriak 1 kfu/g baino kopuru altuagoan behatzen ziren ikertutako 5 laginetatik hirutan.

Jogurtaren analisi bromatologikoan, laborategi berdinak eginda, honako batazbesteko osaera dekribatzen zen: proteinak %3,5, lipidoak %0,4, karbohidratoak %4,4 zeintzuetatik %100 azukre sinpleak ziren.

Anttonek azaldu zizun eguneroko esne soberakinarekin jogurt sorta bana ekoizteko asmoa zeukala, modu horretan eguneroko esne ekoizpen osoari etekina ateratzeko. Baikor ematen zuen, izan ere, zioenez, ekimen berri honek ez baitzion ez diru ez denbora larregi inbertitzerik eskatzen. Kalkulatzen zuen eguneko bi ordu eman beharko zituela jogurten ekoizpenean. Berak ezin zuenean bere emazteak, Esther Enbeitiak, hartuko zuen ardura; produktuaren egokitzean inplikaturata egon baita bera ere. Gainera, aurreikusten zituen gastu bakarrak hartzigarriari, ontziei eta ohiko gastuei (argia, ura, etab.) zegozkienak ziren. Zure iritzia jakin nahi zuela eta jogurta nola egiten zuen ikustera joan zintezan eskatu zizun.

Prozesua eta ekoizpen-instalazioak

Bi egun beranduago Anttonekin joan zinen baserrira. Bertan ukuilua erakutsi zizun eta jezte-sistema automatikoa esnea gela independente batera bidaltzen zuena. Bertan zegoen edukiontzi batean errefergerazio tenperaturan mantentzen zen pasteurizaziora arte (gehienez jota 48 ordu). Makineria berria zen, duela gutxi erosia. Bai ukuilua eta bai esnea jasotzeko sistema garbitasun eta kontserbazio egoera onean zeudela ematen zuen. Esne biltegiaren parean jogurta egiteko prestatutako gela zegoen (I. ERANSKINA). Bertan, lehen urratsa, esnea 30°C-tan zentrifugazioz gaingabetzea zen (6500-7000 rpm). Ostean bi lapiko erabiltzen ziren pasteurizatzeke (75°C, 15 s), eskuzko tresneriaz jarraian irabiatuz. Hurrena, lapikoak estalita, ur eta izotz bainu batean murgiltzen ziren. Bertan esnea 40°Cetara iristen zen 40 bat minututan. Behin tenperatura egokia eskuratuta, hartzigarri komertziala nahasten zen esnean eta produktua ontzietara isurtzen zen; bakoitza bete ostean segituan estalkia ipintzen zitzaion. Jarraian, ontziak inkubazio ganberara eramaten ziren eta bertan 6 orduz mantentzen ziren errefergerazio tenperaturan biltegitatu aurretik. Ontzi bakoitzari etiketa errefergerazio ganberan sartu aurretik ipintzen zitzaion. Bertan ekoizpen-data ageri zen sortaren adierazle gisa eta baita kontsumo lehenetsiaren data ere.

Jogurta ekoizteko gelak 20 m² zituen eta hormak baldosa zuriz (10x10 zm) estalita zeuden. Laukizuzena zen (5 m x 4 m), sarreran konketa zeukana eta horrez gain armairua, inkubadora eta erdoilezinezko altzairuzko bi lanerako mahai zeintzuetatik batek sukaltzeko suak, harraska eta, azpian, plater-garbigailua zeuzkan. Gelan argitasun handia zegoen bi lehio handi baitzituen, bisitan zehar irekita egon zirenak. Gelak ganbera txiki bat (2x3 m) zeukan aldamenean, 4°C-tan programatua; bertan hartzigarria eta amaitutako jogurtak gordetzen ziren (apal desberdinetan).

Prozesuan zeharreko kontrolak

Anttonek behin eta berriro zihoen “*kalitate handiko*” jogurta ekoiztu nahi zuela eta garrantzi handia ematen ziola ekoizpen-instalazioak txukun mantentzeari: “*egunero garbiketa arina egingo dugu eta asteen behin sakonago bat; ez dut osasun sailekoekin arazorik izan nahi. Garrantzitsuena produktu on bat lortzea da*”.

Bestalde, zenbait erregistro disenatu zituen ekoizpen prozesuan zeharreko aldagai batzuen datuak jasotzeko helburuarekin. Esne ekoizle gisa zeukan esperientziagatik, bazekien administrazioak aldiro eskatzen duela mota honetako informazioa. 2011. urtean arazo bat izan zuen, inspektore batek ohartarazpen bat egin baitzion trazabilitatea bermatzeko agiri-

sistematik ez zuela eta. Oraingoan, pasteurizazio prozesurako (T^a, denbora), lehengaien sorta eta amaierako produktuen sortak erlazionatzeko eta ekoizpenaz arduratu zen persona identifikatzeko erregistroak zituen prest (III ERANSKINA).

Produktuaren aurkezpena

Antton hozkailu batetik hartu zuen aurreko egunean ekoiztutako jogurta eta dasta zenezan eskaini zizun. Naturala zen, leuna (ohiko jogurtak baino likidoagoa) eta zapore atsegina zeukala iruditu zitzaizun. Hilabete barru, urtarrilaren bukaerarako edo, jogurtak dendan saltzen hasi nahi zuela esan zizun. 125 ml-tako kristalezko poteetan ontziratzea pentsatuta zeukan, metalezko hari estalkiz babestuta. Azaldu zizun produktuari etiketa deigarria ipini nahi ziola eta enkargu bat eginda zeukala Donostiako inprimategi batean: *“aste honetan bertan lehen diseinu bat bidaliko didate e-mailez. Bidaliko dizut zure iritzia jakiteko”*. Hiru egun beranduago posta elektronikokan jaso zenuen proposamena (II. ERANSKINA). Anttonek urduri hots egin zizun diseinuaren inguruko zure iritzia jasotzeko, bere ustez *“oso ona omen zena”*. *“Antton, nahiago dut diseinua lasaitasunez aztertu...azken finean, zaindu beharreko alderdi asko daude, derrigorrez ipini beharreko informazioa...ta guzti hori formato egokiarekin...ez nuke akats larririk egin nahi”*. Ondo iruditu zitzaion: *“noski, parkatu, hartu behar duzun denbora”*.

Osagai miragarria

Etiketa aztertzen hasita, Anttonek aipatu gabeko zenbait alderdi ikusi zenituen. Garrantzitsuena, produktuak erregina-jelea gehituta zeukala. Etiketan erregina-jelearen balizko gaitasun osasungarriak azpimarratzen ziren. Hau ikusita telefonoz deitu zenion Anttoni:

“Bai, aipatzea ahaztu zitzaidan: azken boladan asko irakurri dut erregina-jelearen inguruan eta ezaugarri onuragari pilo ditu! Infekzioen kontrako prebentzio jarduera dauka, beste eragin batzuen artean! Nik uste jogurt bakoitzean 300 mg gehitzea nahikoa izango dela. Azken orduan inprimategikoei eskatu nien etiketan erregina-jeleari errefrentzia sar zezaten”.

Erregina-jelea ondo ezaguna zenuen. Dendan kapsula formatoan saltzen zenuten elikadura-osagai modura eta osagai moduan ere zenbait elikagai dietetikoetan. Gainera NUTRILAN S.L.-n lanean hasi zinenen bere ezaugarri onuragarrien inguruan irakurri izana gogoratzen zenuen, dendan izaten zenuten Sustraia aldizkariaren ale batean. Gainera, dendan erregina-jelea erosten zuten pertsonak nahiko fidelak ziren produktu horrekiko eta hobeto sentiarazten zituela zioten ezberrik gabe, batez ere, neguko estulen kontrako prebentzio jarduera goraiatzeko zuten maiz. Bestalde, ez zenuen ezagutzen inolako esnekirik erregina-jelea gehitua zeukanik. Beraz, erregina-jelea elikagaiari gehitzearena, hasiera batean, ideia bikaina eta berritzailea iruditu zitzaizun.

Dena den, bazenekien azken urteotan iskanbila handia zegoela elikagaien munduan ezaugarri onuragarrien adierazpenak zirela eta. Zuela urte edo urte t´erdi ELIKAK antolatutako kurtsu batera joan ziren zeinetan adierazpenen gaia jorratu zen. Bereziki gogoratzen zenuen kakao *light* merkaturatzen duen marka ezagun baten adibidea, produktuan elikagai “arruntarekin” alderatuta %50-eko energia zeukala adierazten zuena; gomendatutako anoaren tamaina erdia zen ere. Marka komertzialak adierazpena zuzendu behar izan zuen kontsumitzaileak engainatzen zituela egotzita, horrek suposatzen dituen galera ekonomikoak bere gain hartuz. Anttonek ezin zuen antzeko arriskurik hartu. Lehenengoan zuzen egin beharra zegoen...helburua ez zen jendea engainatzea! Beraz, erabaki zenuen ondo aztertzea ea

etiketaren lehen diseinuan agertzen ziren nutrizio eta osasunaren inguruko adierazpenek legeria betetzen ote zuten.

Arrazoitutako erantzun baten zain

Anttonek aste baten buruan berriro elkartzea proposatu zizun. Berriro esan zizun “irrikitan” zegoela proiektuari buruzko zure iritzia ezagutzeko, produktua merkaturatu nahi baitzuen lehen bait lehen. Hori bai; behin eta berriro errepikatu zuen gauzak “ondo” egin nahi zituela.

HAUSNARKETARAKO GAI GAKOAK

1. Anttonek bere produktuaren segurtasuna bermatzen ari ote da? Legerian aurreikusitako zeintzuk neurri oinarrizko konplitu ditu eta zeintzuk ahaztu? Kontrol sistema egokia ezarri ote du?
2. Proposatzen den etiketaren lehen diseinuan legerian ezartzen diren derrigorrezko elementu guztien erabilera-baldintzak betetzen ote dira?
3. Etiketatuan agertu beharrezko derrigorrezko elementuez gain, ze bestelako elementu identifikatzen dituzu etiketaren lehen diseinuan? Egokiak ote dira legeriari dagokionez?
4. Dietetikari, nutrioari zein osasunari lotutako zeintzuk “ezaugarri funtzional” aipatzen dira merkaturatu nahi den jogurtaren etiketan? Legeriarekin bat al datoz?
5. Zein da zure iritzia erregina-jelea osagai funtzional gisa erabiltzeari buruz?

KASU PRAKTIKOAREN EBAZPENERAKO JARDUERAK

IRAKASKUNTZA METODOLOGIAK

- Banakako txostena egin eta bidali.

Ezaugarriak: hizkia: arial 11, marjinak: 2,5; testua justifikatua, 1,5-eko lerro-arteak. Luzeera: gehienez, bi orrialde.

- Talde txikiak osatu eta konpromisoak hartu. Irakasleak taldeen zerrendak argitaratuko ditu behin banakako txostenak ikusita. Taldekideak antolatu beharko dira klaseko lehen talde lanerako sesioaren aurretik eta irakasleari komunikatuko diote modu formal batean zeintzuk diren kide bakoitzak hartutako ardurak. Horretarako “**Talde-Konpromezua**” txatiloia eranstean da koaderno honetan.
- Taldeko txostena egin eta bidaltzea:
 - Sesio presentzialak talde txikietan. Hiru klase ordu jarrai erabiliko dira (aste oso bat) taldekideek bakoitzak egindako txostenen inguruan eztabaidatu eta ebazpen komun bat adostu dezaten.

Lan hau egiteko ezinbestekoa da ikasleek beharrezko material guztiak klasera ekartzea (ikaslearen koaderno, bibliografía, artikulua, liburuak, ordenagailua, *internet* dun sakeleko telefonoa, kontsulta materialaren fotokopiak, etab.), sesioak ahalik eta eraginkorren izan daitezzen.

Sesio presentzialen ostean talde bakoitzak txostena irakasleari bidaliko dio egun batzuen buruan.

Ezaugarriak: hizkia: Arial 11, Marginak: 2,5; testua justifikatua, 1,5-eko lerro-arte. Luzeera: gehienez, lau orrialde.

- Sesio plenarioak: talde bakoitzak bere ebazpena eztabaidatuko du klasearen aurrean. Talde bakoitzak plenarioan jasotzen dituen ekarpenak jaso eta txostenean integratuko ditu, egokitzat hartzen baditu, behintzat.
- Zuzenketa eta feedback: sesio plenarioen ostean talde bakoitzak lana moldatu eta Moodle-era igoko du. Irakasleak, lanak ikusita zuzenketa bikoteak sortuko ditu lanak truka ditzaten eta elkarrekiko zuzenketa egin dezaten. Taldekide bakoitzak (banakako lana) beste talde bateko lanaren inguruko zuzenketa eta/edo ekarpenek egingo ditu **“Zuzenketa Gida”** erabiliz (anonimoa izango da zuzenketa). Taldeek 6 egun inguru pasata zuzenketak Moodle-era igoko dituzte. Irakasleak zuzenketak gainbegiratu eta lanak autoreei itzuliko dizkie. Zeregin honetatik bi kalifikazio eratorriko dira: lanaren egokitasuna eta kritikotasuna edo zuzenketak eta ekarpenak egiteko gaitasuna.

ZUZENKETAK EGITEKO MODUAK:

A) Word-eko “aldaketen kontrola”/”control de cambios” funtzioa erabiliz (lehenetsita).

B) Paperean, ongi bereizten den kolore batekin (adib. gorria). Behin zuzenketa eginda, lana eskaneatuz eta erantsitako fitxategi gisa bidaliz.

- Behin betiko txostena (taldeko bat): talde bakoitzak 7 egunen buruan lana zuzendu eta behin betiko bertsioa igorriko dio irakasleari.

OHARRA: bai sesio presentzialetan eta bai taldeek klaseaz kanpoko orduetan egiten dituzten bileretan hartutako erabakiak (jasotako ekarpenak lanean sartu ala ez, lanen banaketa, etab.) **aktetan** jaso egin behar dira eta irakasleari bidali. Elkartze bakoitzaren ostean egin behar da bidalketa. Horretarako txantiloia erasten da koaderno honetan.

EGUTEGIA

Honako hau da kasu praktikoan zeharreko entregagaien egutegia

JARDUERAK	DENBORA (astea)	IRAKASKUNTZA MOTA
Kasuaren aurkezpena eta jardueraren azalpena	1 ordu (1.astea)	Presentziala
Kasuaren azterketa eta banakako txostena egin eta entregatu (BE-nota)	5 ordu (2. astearen amaieran)	Ez presentziala
Taldeen esleipena (irakasleak) , konpromesua eta antolakuntza (TE- b/e)	1 ordu (3. astearen amaieran)	Ez presentziala
Taldeakako lana , banakako txostena komunean ipiniz (TE-s/n)	3 x 1ordu (4. astea)	Presentziala
Talde txikien behin behineko txostena osatu eta bidali (TE-nota)	6 ordu (epea: 5.astearen amaieran)	Ez presentziala
Plenarioa	3 x 1 ordu (6. astea)	Presentziala
Taldeek behin behineko txostena bidaliko dute, plenarioetan jasotako ideiak kontutan hartuz	(6. astako bukaeran)	
Taldeek elkarren arteko behin behineko txostenen zuzenketa burutuko dute. (BE-nota)	2 ordu (7. astea)	Ez presentziala
Talde bakoitzak txostenari beharrezkotzat jotzen dituen zuzenketa egin ostean, behin betiko lana igorriko dio irakasleari. (TE-nota)	1 ordu (8. astea)	Ez presentziala

Ikasle bakoitzak autoebaluazioa egingo du(BE-s/n+nota)		Ez presentziala
---	--	-----------------

BE, banakako entregagaia; TE, taldeko entregagaia
 Jardueren erabilitako orduak: 22 guztira, 7 presentzial (clase magistralen ordutegian, M) eta 15 ez-presentzial.

EBALUAZIO IRIZPIDEAK

Kasu praktikoak azken notaren %40-a izango da (irakasgai osoaren %20-a).

Zenbakizko kalifikazioa ezarriko zaie banakako txostenari, talde bakoitzaren behin behineko txostenari, beste taldeen gaineko zuzenketari eta behin betiko txostenari. Eranskinetako ebaluazio errubrikak erabiliko dira ikasketa emaitzak ebaluatzeko. Ebaluazio une bakoitzean jasotako puntuazioa ikasketen garapenaren adierazletzat hartuko da. Aipatutako entregagai bakoitzaren kontribuzioa amaierako kalifikazioan %20-a izango da eta behin betiko lanarena %40.

Taldeko konpromezuak isaladatzen dituen orria entregatzea eta burutzen diren bilera guztien aktak jasotzea lagungarria da irakaslearentzat proposatzen diren ekimenetan izan duen inplikazioa baloratzeko. Alderdi hauei ez zaizkie zenbakizko kalifikazioarik emango, baina 0,2 puntuko penalizazioa jasoko du taldeak agiri hauetako bakoitzaren faltagatik (2 puntu gehienez jota).

Kontsultarako bibliografia

Real Decreto 179/2003, de 14 de febrero, por el que se aprueba la Norma de Calidad para el yogur o yoghurt (BOE 18.02.2003).

Real Decreto 1334/1999, de 31 de Julio de 1999, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios. (B.O.E. 24.08.1999)

Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n o 1924/2006 y (CE) n o 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n o 608/2004 de la Comisión.

Reglamento (ce) No 1924/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de diciembre de 2006, relativo a las declaraciones nutricionales y de propiedades saludables en los alimentos.

Scientific Opinion on the substantiation of health claims related to propolis (ID 1242, 1245, 1246, 1247, 1248, 3184) and flavonoids in propolis (ID 1244, 1644, 1645, 3526, 3527, 3798, 3799) pursuant to Article 13(1) of Regulation (EC) No 1924/2006. EFSA Panel on Dietetic Products, Nutrition and Allergies (NDA). EFSA Journal 2010;8(10):1810.

Lacalle, A. (2011). Propóleo, el “antibiótico” natural de la colmena. Evaluación del protocolo de extracción y de la calidad de los propóleos producidos en la CAPV. *Sustraina*, 85: 56-61.

Silva, J.C., Rodrigues, S, Feás, X, Estevinho, L.M. (2012). Antimicrobial activity, phenolic profile and role in the inflammation of propolis. *Food and Chemical Toxicology*, 50(5): 1790–1795

Milani F.X. & Wendorff W.L. (2011). Goat and sheep milk products in the United States (USA). *Small Ruminant Research*, Volume 101(1–3): 134–139.

Posecion, N. C., Crowe, N. L., Robinson, A. R. and Asiedu, S. K. (2005). The development of a goat's milk yogurt. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 85: 1909–1913.

Ribeiro, A.C. & Ribeiro, S.D.A. (2010). Specialty products made from goat milk. *Small Ruminant Research*, 89 (2–3): 225–233.

Basulto, J. Propóleo, ¿es bueno para la salud?. *Eroski Consumer*, febrero de 2013.

Webgune interesgarriak

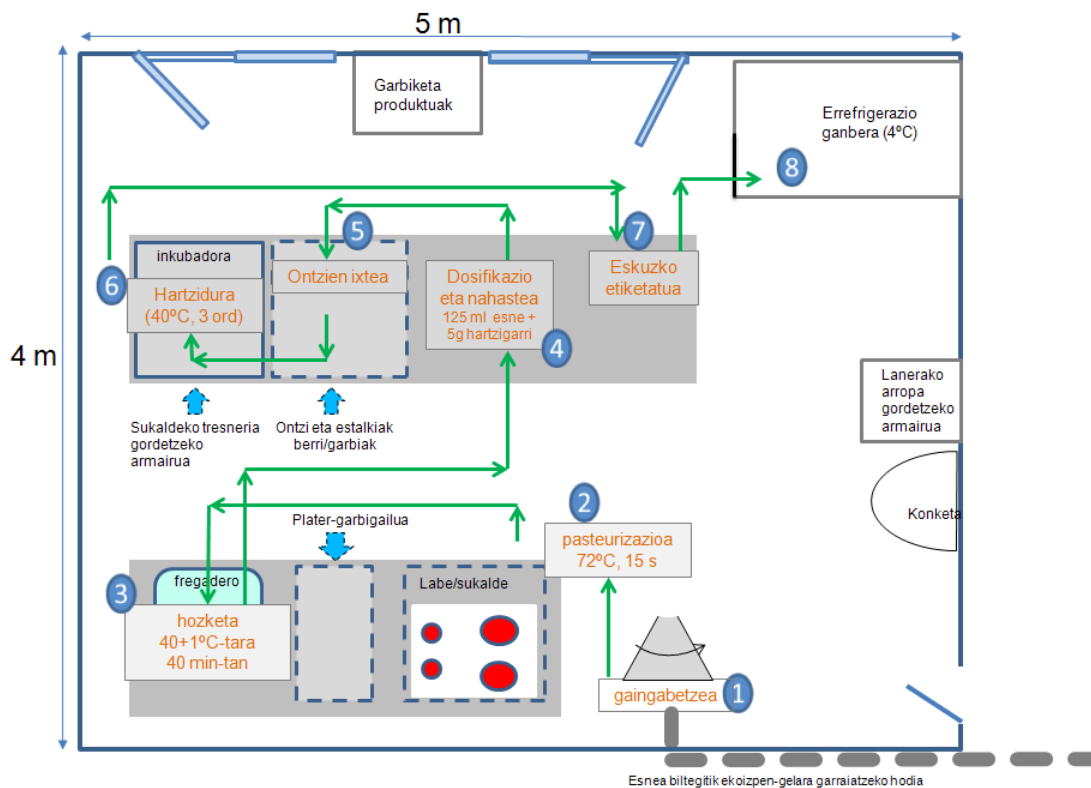
European Food Safety Authority, EFSA. www.efsa.eu

Agencia Española de Consumidores, Seguridad Alimentaria y Nutrición, AECOSAN. www.aecosan.es

Nekazaritzako Elikagaien Segurtasunarako Euskal Fundazioa, ELIKA. www.elika.net

<http://www.yogurgoenaga.com/es/>

I ERANSKINA



II. ERANSKINA

Osagaien zerrenda ahuntz esne pasteurizatua, esne-hartzigarria eta erregina-jelea.

INFORMAZIO NUTRIZIONALA:	100 g-ko
Energia (Kcal)	69
Proteinak (g)	3,56
Gantzak (g)	0,4
Karbohidratoak (g)	4,45
Zeiintzuetatik azukrea (g)	4,45

ALERGENOEI BURUZKO INFORMAZIOA:
Laktosa izan dezake

NUTRILAN S.L., Eleizalde auzoa, 23.
48432, OIartzun (Gipuzkoa).

BIZIKI

Behi-esnea baino liserigarriago!!

11%

Galimera Jogurri hower 300 mg erregina-jele dauzka, osasunetu mantentzeko behar duzun! Erregina-jelea BIZIKI esneki bat egunero hartzea nahikoa duzu honako hauek kontra babestuta egoteak: estamni eta arnas aparatuko infekzioak, urdailuak uluzerak eta bestelako gaixotasunak (Ordu, gastritisak...)

*Egunero pasteurizatua Erregina

Baserritik, zu zaintzeko

Pisu garbia: 125 g.

5 012343 678900

Konsumo lehenlasunerako ikus estalkian data:

III ERANSKINA. Jogurraren ekoizpenean zeharreko aldagaiak jasotzeko erregistroa.

Eguna	Ordua	Esne sorta (ekoizpen eguna)	Hartigarriaren sorta	Pasteurizazio denbora eta temperatura	Ekoizpenaz arduratu denaren sinadura

IV ERANSKINA. Ebaluazio eta koebaluazio errubrika (ebaluazioan ez da E aldagaia ebaluatuko).

	10	7,5	5	2,5	0
A-Elikagai-higienearen esparruko arauen ezaguera (NHA)	Oinarrizko arau guztiak aipatzen ditu, elkarren artean erlazionatuz ¹	Oinarrizko arau guztiak aipatzen ditu, elkarren artean erlazionatu gabe ¹	Oinarrizko arauak aipatzen ditu, baina akatsekin ² eta elkarren artean erlazionatu gabe.	Aplikaziozko arauen bat aipatzen du soilik.	Ez du aplikaziozko araurik aipatzen
B- Elikagai-higienearen esparruko arauen interpretazioa (INHA)	Oinarrizko alderdi guztiak baloratzen ditu egokiro, bai oinarrizkoak (AKKPA/HACCP, trazabilitatea) eta bai espezifikoak (instalazio eta prozesuak)	Oinarrizko alderdiak (AKKPA/HACCP eta trazabilitatea) edo (instalazio eta prozesuak) alderdi espezifikoak partzialki baloratzen ditu egokiro.	Oinarrizko alderdiak (AKKPA/HACCP eta trazabilitatea) eta (instalazio eta prozesuak) alderdi espezifikoak partzialki baloratzen ditu egokiro.	Alderdi espezifikoak egokiro baloratzen ditu (instalazio eta prozesuak), oinarrizko alderdiei buruzko balorazioa egin gabe (AKKPA, trazabilitatea).	Higieneari buruzko legeriaren interpretazio desegokia egiten du edo ez du egiten.
C-Elikagaien etiketatuaren inguruko oinarrizko arauen ezaguera eta interpretazioa (NE)	Proposatzen diren aplikaziozko arau guztiak aipatzen ditu eta egokiro interpretatzen ditu. Osotasunean jorratzen ditu etiketatuari dagozkion alderdi guztiak, halaberrezko elementuak ez-derrigorrezkoetatik bereiztuz.	Proposatzen diren aplikaziozko arau guztiak aipatzen ditu, baina interpretazio partziala egiten du, etiketan agertzen diren elementuak aztertu barik.	Ez ditu aplikaziozko arau guztiak aipatzen eta balorazioa partziala da (ez ditu etiketan agertzen diren elementu guztiak aztertzeko), baina zuzena.	Ez ditu aplikaziozko arau guztiak aipatzen eta balorazioa partzialki zuzena da (kontzeptu bi edo gehiago okerrak dira).	Ez ditu aplikaziozko xedapenak identifikatzen eta /edo ez ditu zuzen interpretatzen.
D-Bibliografiaren bilaketa eta aipamena (B)	Eskaintzen diren iturri bibliografiko guztiak edo gehienak aipatzen ditu ³ eta berak aurkitutako besteren bat	Proposatzen diren zenbait lan egokiro aipatzen ditu. Erreferentzia	Proposatutako zenbait iturri bibliografiko aipatzen ditu akatsekin. Erreferentzia	Proposatutako zenbait iturri bibliografiko aipatzen ditu akatsekin. Ez du erreferentzia	Ez dio informazio bibliografikoari aipamenik egiten

	ere gehitzen du. Erreferentzia bibliografikoen atala gehitzen du lanean.	bibliografikoen atala gehitzen du lanean.	bibliografikoen atala gehitzen du lanean.	bibliografikoen atalik gehitzen.	
E-Talde-lanean egindako ekarpena (lehen entregagaien ez da baloratuko) (TE)	Taldekideek bere lana asko baloratzen dute, behintzat bere 4 ekarpen aktetan islatuta daude eta sesio plenarioetan aktiboki hartzen du parte (argudiatutako 4 ekarpen edo gehiago).	Taldekideek bere lana asko baloratzen dute, behintzat bere 3 ekarpen aktetan islatuta daude eta sesio plenarioetan aktiboki hartzen du parte (argudiatutako 3 ekarpen).	Taldekideek bere lana asko baloratzen dute, behintzat bere 2 ekarpen aktetan islatuta daude eta sesio plenarioetan noizean behin hartzen du parte (argudiatutako 2 ekarpen).	Taldekideek bere lanaren balorazio ertaina egiten dute, aktetan bere ekarpen bakarra dago islatuta eta sesio plenarioetan argudiatutako ekarpen bakarra egin du.	Taldekideek eskas baloratu dute bere lana eta/edo ez du aktiboki parte hartzen sesio plenarioetan.
F-Idatzizko komunikazioa	Hizkuntza teknika erabiltzen du (legeria). Testuaren antolaketa eta koherentzia egokiak ⁴ . Ortografia akatsik ez.	Hizkuntza teknika erabiltzen du (legeria). Testuaren antolaketa egokia ⁴ . Ortografia akatsik ez.	Testuaren antolaketa nahasia ⁵ . Ortografia akatsik ez.	Testuaren antolaketa nahasia. Behintzat hiru akats ortografiko.	Lau akats ortografiko baino gehiago.

¹Aipatzen dituen arauen artean erlazio hierarkikoa dagoela ezagutzen duela aski frogatuta geratzen bada. Adib.: “178/2002 (EB) Arautegian oinarrituz, 2073/2005 (EB) Arautegian irizpide Mikrobiologikoak ezarri ziren”; ²Beste batzuekin nahasten ditu edo gaizki izendatzen ditu; ³Formato normalizatuak jarraituz; ⁴Atalak bereiztuz, beharrezkotan, izenburu eta azpizenburuak erabiliz, paragrafoka ordenatutako ideiak...; ⁵Esaldi eskematikoak edo bukatu gabekoak, hizkuntzen nahasketa, puntuazio okerra, letra-formato nahasiak...

V ERANSKINA. Irakasleak ikasle bakoitzak bidalitako *feedback*aren gaineko ebaluazioa burutzeko errubrika.

	3	2	1
Epeak	Balorazioa ezarritako epearen barruan bidaltzen du	Ezarritako epea bi egunetan gainditzen du	Bi egun baino gehiagotan gainditzen du ezarritako epea
Balorazioaren idazkera	Koherentea eta ongi egituratua	Ez da koherentea edo ez da egituratua	Ez koherente, ez egituratua
Zuzenketa-irizpideen jarraipena	IV eranskineko matrizean azaltzen diren irizpide guztiak baloratzen ditu	Ez ditu IV eranskinean agertzen diren irizpide guztiak baloratzen	IV eranskineko matrizean zerrendatzen diren irizpideetatik ez du bat ere ez baloratzen.
Balorazio irizpideen interpretazioa	Irakaslearen balorazioarekin bat egiten du (± 1) baloratzen dituen irizpide guztietan	Irakaslearen balorazioarekin bat egiten du (± 1) baloratzen dituen irizpide batzuetan eta beste batzuetan ez ($> \pm 1$)	Ez du irakaslearen balorazioarekin kointziditzen ($> \pm 1$) baloratutako irizpide gehienetan edo guztietan.

ELKARREKIKO ZUZENKETETAN, MATRIZEA INTERPRETATZERAKO ORDUAN SUERTA DAITEZKEEN ZALANTZAK

“Ez dut topatzen egokia den irizpiderik”

Batzuetan gertatuko zaizue zuzentzen duzuen lana ez dela ezarritako irizpidetara erabat egokitzen, hauek idatzita dauden moduagatik. Adibidez: proposatzen diren iturri bibliografiko gehienak egokiro aipatzen dira, baina, ez da erreferentzien atal espezifikorik eransten; edo, lanaren idazkera argia da, baina lau ortografia akats daude. Kasu horietan tarteko puntuazioak esleitu beharko dituzue. Hau da, lehen adibidean 5 eta 7,5 arteko kalifikazioa jasoko luke zuzendutako lanak; eta, bigarren kasuan, balorazioa 2,5 eta 5 artean egongo litzateke. Akatsen larritasunak determinatuko du tarte horien baitan ebaluazioa goi edo behe muturretik gertuago egongo den.

“Zeintzuk dira arau GUZTIAK?”

Klasean, osoko bilkuretan aipatu izan diren arau guztiak. Kontutan hartuko da bai esparru nazional eta bai internazionala eta baita arauen garapena bateratze, eraldaketa, zein indargabetze prozesuen bitartekoa.

“Nola dakit higiene edo etiketatuari buruzko gaiak ERABAT edo PARTZIALKI jorratu diren?”

Klasean zerrendatzen Joan gara kontutan hartu beharreko alderdiak. Adibidez, higienari lotuta: instalazioen ezaugarri eta hauen garbiketarik langileen prestakuntzara tartean temperaturaren kontrola, manipulazio praktikak, janzkera etabar daudela. Ulertzen da gaia osotasunean tratatzeko alderdi guzti hauekin, edo gehienekin, lotutako gomendio zein zuzenketak jaso behar dituela lan batek.

“Ez dakit iturri bibliografikoak adierazteko modu egokia zein den, beraz, nola zuzendu dezaket hori beste lan batean?”

Klasean arau juridikoei erreferentzia nola egiten zaien ikusi genuen, bai testuan zehar eta bai bibliografia atalean. Honen inguruko zalantzak irakasgaiaren apunteetan kontsulta dezakezue. Beste alde batetik artikulu eta bestelako agiriei erreferentzia nola egin behar zaien jakiteko, bibliografia zerrendan dituzuenak kontsulta dezakezue eta hauen erabiltzen duten formaturen bat eredu hartu.

“Zer esan nahi du *testuaren koherentzia eta antolaketa*?”

Testua koherentea da diskurtsoa argia denean, erraz irakurtzen da argudioek lerro logikoa jarraitzen dutelako. Koherentzia falta sumatzen da kontraesanak agertzen direnean, gai batetik besterako jauziak daudenean, etab.

Antolaketak lantzen diren gaiak paragrafo edo atal eta azpiataletan logikoki ordenaturik daudeneko egoerari egiten dio erreferentzia; baita formatu-alderdiei dagozkienez (justifikazio, letra tamainari etabari dagozkien arauak konpliztea, adibidez), zein puntuazioari, hots, esaldiak puntuazio ikur egokiekin banandu. Gaizki antolatutako testu batek ez ditu paragrafoak bereiztuta, bukatu gabeko esaldiak dauzka, ez ditu aldeztatik ezarritako formatu-arauak errespetatzen, zerrendatzen du zerrenda zertara datorren azaldu gabe, esaldi “telegrafikoak” dauzka, hizki maiuskula eta minuskulak gaizki erabiltzen ditu arau juridiko edo instituzioak aipatzerakoan, hizkuntzak nahastea...Beste akats posible batzuen artean.

“Zeri egiten dio erreferentzia *hizkera tekniko* terminoak”

- Lege \leftrightarrow arau juridiko/errege dekretu, moduko akatsak ekiditen dira.
- Termino legalak erabiltzen dira: xedapen, indargabetu, indarrean, zuzentarau, eraldaketa...
- Legerian definitutako kontzeptuak egokiro erabiltzen dira. Adibidez, “adierazpen”, “etiketatu nutrizionala”, “gehitutako azukreak”, “jogurt”...

JARDUERA: “*BIZIKI, baserriko jogur osasungarria*” kasu praktikoaren ebazpenerako lantaldearen eraketa

LANTALDEAREN AKORDIOA

Taldeko kideak (izen-abizenak):

-
-
-
-

Elkarlanerako printzipioak:

-
-
-

Jarraian azaltzen den zereginen banaketa adosten da (zeregin posibleen adibide dira: informazio bilaketa, iturrien analisia, erredakzioa, aktak bete eta bidaltzea, sesio plenarioetan taldea ordezkatzeta, lantaldearen koordinazioa, material bibliografikoaren kudeaketa, egindako lana gorde, etab.):

ZEREGINAK	ARDURADUNA

Agiri honen bitartez, goian aipatutako kasu praktikoaren ebazpenerako lantaldea osatzen dugunok honako akordio honetan zehazten diren elkarrekiko konpromezuak hartuko ditugu jardueran zehar betetzeko:

Taldekideren batek edo batzuek elkarlanerako akordioak hautsiz gero, ondorengo neurriak hartuko dira:

Sin..... Sin.....sin.....Sin.....

Vitoria-Gasteiz,ko 26

ZEREGINA: taldearen bilera-akta bilera bakoitzaren ostean bete eta kide guztiei eta irakasleari (Moodle-era) bidali

Lantaldearen bilera akta	Parte hartzaileak (izen-abizenak):	
	Ez-etortze justifikatuak (izen-abizenak):	
DATA:	Zenbatgarren bilera:	
Hasiera ordua:	Amaiera ordua:	
Aurreko bilerako akordioen kunplitze maila (adostu ziren zereginak burutu ote dira?):		
Jorratutako gaiak eta adostutako akordioak:		
Hemendik aurrerako zereginen banaketa:		
ZEREGINAK	NORK	NOIZKO

.....-n, 201...-ko, otsailak

SINADURAK:

Koordinatzailea:

Idazkaria: