

ANEXO N° 1

1

Lehenengo
seihilabetea
Primer
semestre
2014

Lanerako Prestakuntza

nekazaritza sektorean,
nekazaritza elikagaien industria
eta landa ingurunean

Formación para el empleo

en el sector agrario, industria
agroalimentaria y medio rural



hazi

LANDA, ITSASERTZ ETA ELIKAGAIEN SUSTAPENA
DESARROLLO RURAL, LITORAL Y ALIMENTARIO

hazi

LANDA, ITSASERTZ ETA ELIKAGAIEN SUSTAPENA
DESARROLLO RURAL, LITORAL Y ALIMENTARIO

Gehiago& Hobeto/ Más&Mejor



Informazio Gehiago
Más Información

www.hazi.es

OHARRA • NOTA

Data aldaketak egon daitezke. www.hazi.es web gunean begiratu
Cambio de fechas probable. Consultar www.hazi.es

Argazkiak/Fotos:

CC BY-3.0-ES 2012/EJ-GV/Irekia-Gobierno Vasco/Mikel Arrazola

© Archivo LEKU

Misioa

Elikadura eta lehen sektoreen lehiakortasuna eta bidegarritasuna, eta landa eta itsas ingurunearen garapena bultzatu.

Ikuspegia

Erakundeen ezinbesteko aliatu eta SEKTOREaren erreferente izan.

HAZiren helburuak

Helburua erdiesteko HAZIk kalitatezko zerbitzu integrala eskaintzen du, hainbat agente de erakundeekin kolaborazioan.

Itsasmendikoi, IKT eta Kalitatea Fundazioa enpresen arteko aliantzaren fruitua da HAZI. Hiru eragileok indarrak eta esperientzia batu dituzte helburu beraren alde. Hiru enpresa horien helburua da nekazaritzako elikagaien sektorean zerbitzurako tresna izatea, besteak beste landa-eremuaren eta itsasertzaren garapen iraunkorra, eremu horietako langileen profesionalizatzea eta produktuen kalitatea laguntzeko.

Hiru eragile horiek elkartzea urrats garrantzitsua izan da helburu horiek lortzeko bidean; izan ere, zerbitzu oso bat garatu da uztartze horri esker, adituen jakintza oinarrian duena, sektore horrek dituen beharriaz erantzuteko.

Misión

El objetivo primordial de HAZI es Impulsar la competitividad y viabilidad del sector primario y alimentario y el desarrollo sostenible del medio rural y litoral.

Visión

Ser un aliado imprescindible de las instituciones y referente del SECTOR.

Objetivos de HAZI

Para lograr su objeto HAZI ofrece un servicio integral de calidad dentro de su ámbito de actuación, en colaboración con los agentes e instituciones implicados en el mismo.

HAZI es fruto de la fusión entre las empresas Itsasmendikoi, IKT y Fundación Kalitatea, que han unido sus fuerzas y experiencia para lograr un objetivo común. La finalidad de estas tres empresas es ser una herramienta al servicio del sector agroalimentario, para apoyar la evolución sostenible del medio rural y litoral, la profesionalización de sus trabajadores y la calidad de los productos.

Con su unión, se ha dado un paso importante para lograr estos objetivos, gracias al desarrollo de un servicio integral que aúna conocimientos expertos para dar respuesta a las necesidades de este sector.

2014-ko lehenengo sei hilabetea

Liburuxka honek HAZI-k programatu duen ikastaro-proposamenaren berri ematen du. Ikastaroak HAZI-k hitzartutako Arakauti Nekazaritza Eskola, Derio Nekazaritza Eskola eta Fraisoro Eskolan eta beste zentro batzuetan programatu dira, gure erkidegoko Lehen Sektoreko eta Landa Eremuetako agenteekin elkarlanean.

Prestakuntza motak

PRESTAKUNTZA TRINKOA

100 ordutik gorako ikastaroak dira, sektorearentzat interes handiko gaiei buruzkoak. Ikastaroen helburu nagusia da gazteak sektorerako erakartzea, sektorearekin eta landa garapenarekin zerikusia duten gaietan prestatzeko eta profesionaltzeko aukera emanez.

ETENGABEKO PRESTAKUNTZA

Iraupen aldakorreko ikastaroak, lehen sektoreko eta landa eremuetako zenbait gaietan espezializatuak.

Norentzat

Lehen Sektorean, erabat edo partzialki, ari diren biztanle eta profesionalak.

Landa eremuetako biztanlegoa.

Primer semestre 2014

Este folleto recoge la propuesta de cursos que HAZI, a través de los centros conveniados; Instituto Agrario Arkaute, Escuela Agraria Derio y Fraisoro Eskola han programado junto con otros centros colaboradores y con agentes representativos del Sector Primario y Medio Rural de nuestra Comunidad.

Tipos de formación

FORMACIÓN INTENSIVA

Cursos de más de 100 horas sobre temas específicos de gran interés sectorial, cuyo principal objetivo es favorecer la incorporación al sector de gente joven, ofreciéndoles la posibilidad de capacitarse profesionalmente en materias relacionadas con el sector y el desarrollo rural.

FORMACIÓN CONTINUA

Cursos de duración variable especializados en diversa temática relacionada con el sector agrario y el desarrollo rural.

Destinatarios/as

Profesionales de los distintos subsectores con dedicación total o parcial al Sector Primario.

Población rural.

Prestakuntzaren ezaugarriak

Diru laguntza partzial edo osotasuneko prestakuntza.

Teknologi berrien aplikazioa eta berrikuntzak formakuntzarako metodologietan.

FEADER eta Hobetuz bitartez kofinantziatutako ikastaroak.

Izen-ematea eta matrikula

Izen-ematea: Ahal bada, telefono, fax, internet edo posta elektronikoaren bidez egin, ikastaroa ematekoa den lurraldean.

Ikastarora joateko baieztapena: izena eman dutenen artean aukeraketa egin ondoren, aukeratuak ikastarora joango direla berretsiko da.

Matrikularen prezioa: ikastaroko azalpen-orri bakoitzean azaltzen da.

Matrikula nola egin

Ikastaroa hasitakoan ordainketa agiria erakutsi behar da derrigorrez.

A. Transferentzia bidez, ikastaroa emango den zentroko kontu zenbakian dirua ordainduta.

B. Eskudiruzko ordainketaren edo kreditu txartelaren bidez, ikastaroa antolatu duen zentroko idazkaritzan.

Características de la formación

Formación subvencionada parcial o totalmente.

Incorporación de las nuevas tecnologías y metodologías de formación innovadoras.

Cursos cofinanciados por FEADER y Hobetuz.

Inscripción y matrícula

Inscripción: preferentemente por teléfono, fax, internet o correo electrónico en el centro del territorio donde se imparte el curso.

Confirmación asistencia: previa selección entre el colectivo inscrito se confirmará la asistencia a las personas seleccionadas.

Precio de la matrícula: indicado en la información explicativa del curso.

La matriculación puede ser

Presentación obligatoria del justificante de pago de matrícula al inicio del curso.

A. Pago vía transferencia bancaria en el número de cuenta del centro en el cual se imparte el curso.

B. Pago en efectivo o con tarjeta de crédito en secretaría del centro organizador.

rkibidea_indice_aurkibidea_indice_aurkibidea_indice_aurkibidea_indice_aurkibidea_aur
dice_aurkibidea_indice_aurkibidea_indice_aurkibidea_indice_aurkibidea_indice_aur



Aurkibidea I Índice

aurkibidea_indice_aurkibidea_indice_aurkibidea_indice_aurkibidea_indice_aurkibidea_in
ndice_aurkibidea_indice_aurkibidea_indice_aurkibidea_indice_aurkibidea_indice_aurkib





Aurkibidea | Índice

Trinkoa | Intensiva

1

Martxoa/Marzo 2014 ▶ Ekaina/Junio 2014

Baratzezaintza, frutagintza eta lorezaintza |
Hortofruticultura y floricultura |

ESCUELA AGRARIA DERIO • 300 ordu/horas

2

Urtarrila/Enero 2014 ▶ Martxoa/Marzo 2014

Gaur egungo premien araberako lorategiak sortzea
Creando jardines para las necesidades actuales

FRAISORO ESKOLA • 200 ordu/horas

3

Otsaila/Febrero 2014 ▶ Iraila/Septiembre 2014

Ofizial lore - saltzailea
Oficial florista

ESCUELA AGRARIA DERIO • 270 ordu/horas

4

Martxoa/Marzo 2014 ▶

Zaldi - turismoko gidaria
Guía de turismo ecuestre

ESCUELA AGRARIA DERIO • 160 ordu/horas

5

Maiatza/Mayo 2014 ▶ Uztaila/Julio 2014

Zakurren ile-apainketa eta estetika: hastapenak
Iniciación a la peluquería y estética canina

FRAISORO ESKOLA • 120 ordu/horas



2014ko lehenengo seihiilekoa | 1^{er} semestre 2014

hazi

Orokorra | General

6

Otsaila/Febrero 2014 ▶ Martxoa/Marzo 2014

Nekazaritza - ustiatzearen gestioa

Gestión de la explotación agraria

I.A. ARKAUTE, FRAISORO E. • 43 ordu/horas

7

Martxoa/Marzo 2014 ▶

Zerga-aldaketak nekazari eta abeltzaintzat

Cambios fiscales para agricultores/as y ganaderos/as

FRAISORO ESKOLA • 3 ordu/horas

8

Ekaina/Junio 2014 ▶

NPBren erreforma. LGPren aukekak 2014-2020

La reforma de la PAC. Oportunidades del PDR 2014-2020

I.A. ARKAUTE, E.A. DERIO, FRAISORO E. • 5 ordu/horas

9

Maiatza/Mayo 2014 ▶ Maiatza/Mayo 2014

GVSIG

GVSIG

INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 15 ordu/horas

10

e-learning

Maiatza/Mayo 2014 ▶

Produktu fitosanitarioen aplikatzailea. Oinarritzkoa

Aplicador de productos fitosanitarios. Nivel básico

I.A. ARKAUTE, E.A. DERIO, FRAISORO E. • 25 ordu/horas

11

Urtarrila/Enero, Otsaila/Febrero 2014 ▶ Otsaila/Febrero, Apirila/Abril 2014

Produktu fitosanitarioen aplikatzailea. Oinarritzkoa

Aplicador de productos fitosanitarios. Nivel básico

I.A. ARKAUTE, E.A. DERIO, FRAISORO E. • 25 ordu/horas

12

Otsaila/Febrero, Martxoa/Marzo 2014 ▶ Martxoa/Marzo, Apirila/Abril 2014

Produktu fitosanitarioen aplikatzailea. Maila kualifikatua

Aplicador de productos fitosanitarios. Nivel cualificado

I.A. ARKAUTE, E.A. DERIO, FRAISORO E. • 60 ordu/horas

Aurkibidea | Índice

Orokorra | General

13

Apirila/Abril 2014 ▶ Apirila/Abril 2014

Produktu fitosanitarioen aplikatzailea txartela berritzea

Renovación del carnet de aplicador de productos fitosanitarios

INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 5 ordu/horas

14

e-learning

Martxoa/Marzo 2014 ▶

Ekoizpen integratuari buruzko oinarrizko ikastaroa

Curso básico de producción integrada

I.A. ARKAUTE, E.A. DERIO, FRAISORO E • 40 ordu/horas

15

Otsaila/Febrero 2014 ▶ Martxoa/Marzo 2014

Oinarrizko estatistika

Estadística básica

ESCUELA AGRARIA DE DERIO • 18 ordu/horas

16

Urtarrila/Enero 2014 ▶ Otsaila/Febrero 2014

Nekazaritza-ingurumen arloko neurriak kontuan hartzen dituzten ustiategien koaderno

Cuaderno de explotación asociado a medidas agroambientales

ESCUELA AGRARIA DE DERIO • 2 ordu/horas

17

Maiatza/Mayo 2014 ▶

Bioeraikuntza/arkitektura bioklimatikoa

Bioconstrucción/arquitectura bioclimática

INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 16 ordu/horas

18

Otsaila/Febrero 2014 ▶

Landa-eremuan ekintzailatza erraztea: Networking

Facilitando el emprendizaje en el medio rural: Networking

FRAISORO ESKOLA • 60 ordu/horas

Orokorra | General

19

Martxoa/Marzo 2014 ▶ Apirila/Abril 2014

Komunikazioa eta marketina landa-eremuko enpresentzat

Comunicación y marketing para empresas del mundo rural

ESCUELA AGRARIA DE DERIO • 14 ordu/horas

20

Urtarrila/Enero 2014 ▶ Otsaila/Febrero 2014

Kalitatezko etxeko bideoak nola egin, negozio txikiak sustatzeko

Cómo producir vídeos caseros de calidad para promoción de pequeños negocios

FRAISORO ESKOLA • 18 ordu/horas

21

Otsaila/Febrero 2014 ▶ Otsaila/Febrero 2014

Erakusleihoak apaintzea eta paketeak egitea

Escaparatismo y paquetería

INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 12 ordu/horas

22

Martxoa/Marzo 2014 ▶

Landare gastronomikoetan sakontzeko tailerra

Taller de profundización en plantas gastronómicas

FRAISORO ESKOLA • 12 ordu/horas

23

Otsaila/Febrero 2014 ▶ Otsaila/Febrero 2014

Janaria hutsean prestatzea

Cocina al vacío

ESCUELA AGRARIA DE DERIO • 12 ordu/horas

24

Apirila/Abril 2014 ▶ Apirila/Abril 2014

Garagardoa artisau-erara egitea

Elaboración de cerveza artesana

FRAISORO ESKOLA • 10 ordu/horas

25

Urtarrila/Enero 2014 ▶ Urtarrila/Enero 2014

**Sukaldeko elikagaien manipulatzaila.
Arrisku handia**

Manipulador de alimentos en cocina.
Mayor riesgo

INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 4 ordu/horas

26

Maiatza/Mayo 2014 ▶

LandaNTIC

LandaNTIC

INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 30 ordu/horas

27

Martxoa/Marzo 2014 ▶

Komunikazio-Tailerra: Branding

Taller de comunicación: Branding

ESCUELA AGRARIA DE DERIO • 4 ordu/horas

28

Urtarrila/Enero 2014 ▶ Urtarrila/Enero 2014

**IKT topaketa: Interneten endredatzen eta
praktikatzen**

Encuentro TIC: Enredando y PracTICando en Inter

ESCUELA AGRARIA DE DERIO • 12 ordu/horas

Nekazaritza | Agrícola

29

Martxoa/Marzo 2014 ▶

Baserriko produktuetarako marketinaren oinarriak

Bases de marketing para productos del caserío

FRAISORO ESKOLA • 6 ordu/horas

30

Urtarrila/Enero 2014 ▶

Nekazaritzaren oinarriak

Fundamentos agronómicos

INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 60 ordu/horas

31

Otsaila/Febrero 2014 ▶ Otsaila/Febrero 2014

Zer jakin behar da lurraz uzta oparoa eta osasungarria izan dadin?

¿Qué hay que conocer del suelo para conseguir una cosecha abundante y sana?

INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 9 ordu/horas

32

Otsaila/Febrero 2014 ▶

Permakultura: Hastapenak

Introducción a la permacultura

FRAISORO ESKOLA • 25 ordu/horas

33

Apirila/Abril 2014 ▶

Ekoizpen ekologikoan araudia aplikatzea

Aplicación de la normativa en producción ecológica

ESCUELA AGRARIA DE DERIO • 4 ordu/horas

34

Urtarrila/Enero, Martxoa/Marzo 2014 ▶ Apirila/Abril 2014

Kontsumo - taldeak sortzea

Creación de grupos de consumo

ESCUELA AGRARIA DE DERIO, FRAISORO ESKOLA • 12 ordu/horas

Nekazaritza | Agrícola

35

Martxoa/Marzo 2014 ▶ Apirila/Abril 2014

Mikroorganismo eraginkorrei buruzko tailerra

Taller de microorganismos eficientes

FRAISORO ESKOLA • 8 ordu/horas

36

Martxoa/Marzo 2014 ▶ Martxoa/Marzo 2014

Ustiatgien koadernoak. Berritasunak

Cuaderno de explotación. Novedades

INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 1,5 ordu/horas

37

Martxoa/Marzo 2014 ▶ Martxoa/Marzo 2014

Produktu fitosanitarioak. Araudiko aldaketan ondoren diren betekizun berriak

Fitosanitarios. Obligaciones derivadas de los nuevos cambios en la normativa

INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 1,5 ordu/horas

38

Otsaila/Febrero 2014 ▶

Itxiturak egiteko teknikak

Técnicas de realización de cercados

FRAISORO ESKOLA • 10 ordu/horas

Basozaintza eta Ingurune Naturala | Forestal y Medio Natural

39

Apirila/Abril 2014 ▶

Euskal mendietako interes komunitarioko habitatak. Identifikatzea eta kudeatzea

Hábitat de interés comunitario en las montañas vascas. Identificación y gestión

ESCUELA AGRARIA DERIO • 13 ordu/horas

40

Maiatza/Mayo 2014 ▶

Ekoturismoa natura-gune babestuetan

Ecoturismo en espacios naturales protegidos

INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 4 ordu/horas

41

Martxoa/Marzo 2014 ▶

Mendiko artzaintza eta biodibertsitatea

Pastoreo de montaña y biodiversidad

FRAISORO ESKOLA • 5 ordu/horas

42

Maiatza/Mayo 2014 ▶ Maiatza/Mayo 2014

LIDAR basoko baliabideen inbentarioan eta ebaluazioan aplikatzea

LIDAR aplicado al inventario y evaluación de recursos forestales

INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 24 ordu/horas

43

Maiatza/Mayo 2014 ▶ Maiatza/Mayo 2014

Paisaia antolatzea, diseinatzea eta baloratzea

Planificación, diseño y valoración del paisaje

INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 8 ordu/horas

44

Martxoa/Marzo 2014 ▶

Basogintzan neurketak egiteko eta datuak eskuratzeko tresnak

Instrumentos de medición forestal y toma de datos

ESCUELA AGRARIA DERIO • 5 ordu/horas

45

Apirila/Abril 2014 ▶ Maiatza/Mayo 2014

Zuhaitzak zutik daudenean neurtzeko eta kubikatzeko sistemak

Sistemas de medición y cubicación de arbolado en pie

ESCUELA AGRARIA DERIO • 10 ordu/horas

46

Otsaila/Febrero 2014 ▶

Dasometria: zuhaitzak neurtzea

Dasometría: medición de árboles

FRAISORO ESKOLA • 30 ordu/horas

47

Maiatza/Mayo 2014 ▶

Informazio geografikoko sistemak (Zelularrak eta Bektorialak): hastapenak. Software libre erabiltzea

Introducción a los sistemas de información geográfica (raster y vectorial). Manejo de software libre

FRAISORO ESKOLA • 60 ordu/horas

48

Martxo/Marzo 2014 ▶ Apirila/Abril 2014

Bioingeniaritzako teknikak II: Egiturak kalkulatzeko

Técnicas de bioingeniería II: Cálculo de estructuras

ESCUELA AGRARIA DERIO • 20 ordu/horas

49

Otsaila/Febrero 2014 ▶ Otsaila/Febrero 2014

Motozerra eta esku-motosega erabiltzea, mantentzea eta behar bezala erabiltzea

Manejo, mantenimiento y uso seguro de motosierra desbrozadora

INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 20 ordu/horas

50

Maiatza/Mayo 2014 ▶

Baso-aprobetxamendurako makina astunen operadoreak prestatzea

Formación de operadores de maquinaria pesada para el aprovechamiento forestal

INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 60 ordu/horas

Lorezaintza | Jardinería

51

Otsaila/Febrero 2014 ▶ Otsaila/Febrero 2014

Zentzuz landatzea: landaketa-eskemen zentzuzko diseinua

Plantar con cabeza: diseño racional de esquemas de plantación

ESCUELA AGRARIA DERIO • 20 ordu/horas

52

Maiatza/Mayo 2014 ▶ Maiatza/Mayo 2014

Landare bizikor eta basatiak. Lorezaintzarako erabilerak. Mendiguneak sortzea eta zaintzea

Plantas vivaces y silvestres. Usos en jardinería. Creación y mantenimiento de macizos

INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 8 ordu/horas

53

Apirila/Abril 2014 ▶

Lorategietarako landare apaingarriak nola aukeratu

Cómo elegir las plantas ornamentales para un jardín

FRAISORO ESKOLA • 20 ordu/horas

54

Maiatza/Mayo 2014 ▶ Maiatza/Mayo 2014

Borroka biologikoa zuhaitz apainderrietan

Lucha biológica en arbolado ornamental

INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 12 ordu/horas

55

Otsaila/Febrero 2014 ▶

Zuhaitz eta zuhaixka apaingarriak inaustea

Poda de árboles y arbustos ornamentales

FRAISORO ESKOLA • 20 ordu/horas

56

Urtarrila/Enero 2014 ▶ Urtarrila/Enero 2014

Obra zuzendaritza

Dirección de obra

ESCUELA AGRARIA DERIO • 20 ordu/horas

Lorezaintza | Jardinería

57

Maiatza/Mayo 2014 ▶

Zuhaitzak eta egitura artifizialak begiz ebaluatzea

Evaluación visual del arbolado y estructuras artificiales

FRAISORO ESKOLA • 18 ordu/horas

58

Martxo/Marzo 2014 ▶ Apirila/Abril 2014

Lorezaintzan motozerra maneiatzea, zaintzea eta segur erabiltzea

Manejo, mantenimiento y uso seguro de motosierra en jardinería

ESCUELA AGRARIA DERIO • 20 ordu/horas

59

Maiatza/Mayo 2014 ▶ Ekaina/Junio 2014

Goi-mailako klasikoak

Clase de clásicos con clase

INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 30 ordu/horas

60

Martxo/Marzo 2014 ▶ Martxo/Marzo 2014

Loradenden irudia eta kudeaketa

Imagen y gestión de empresa de floristería

ESCUELA AGRARIA DERIO • 24 ordu/horas

61

Otsaila/Febrero 2014 ▶

Lore-arteak: ekitaldietarako egiturak, handiak eta erraz egiten direnak

Arte floral: estructuras de grandes dimensiones o construcción fácil para eventos

FRAISORO ESKOLA • 18 ordu/horas

62

Urtarrila/Enero 2014 ▶

Lore-bitxiak sortzea

Creación de joyas y bisutería floral

FRAISORO ESKOLA • 20 ordu/horas

Lorezaintza | Jardinería

63

Martxoa/Marzo 2014 ▶ Apirila/Abril 2014

Eskuko lore-sorten estiloaren bilakaera

Evolución en el estilo de los ramos de mano

FRAISORO ESKOLA • 18 ordu/horas

64

Otsaila/Febrero, Martxoa/Marzo 2014 ▶

Sketchup: Lorategien 3D diseinua egiteko aplikazioa.
(Oinarrizko maila)

Sketchup: Aplicacion en 3D para diseño de jardines.
(Nivel inicial)

ESCUELA AGRARIA DERIO, FRAISORO ESKOLA • 20 ordu/horas

65

Apirila/Abril, Martxoa/Marzo, Maiatza/Mayo 2014 ▶

Sketchup: Lorategien 3D diseinua egiteko aplikazioa.
(Maila aurreratua)

Sketchup: Aplicacion en 3D para diseño de jardines.
(Nivel avanzado)

I.A. ARKAUTE, E.A. DERIO, FRAISORO E • 20 ordu/horas



Baratzezaintza eta frutagintza | Hortofrutícola

66

Otsaila/Febrero 2014 ▶

Baratzezaintzako ureztatze-sistemen instalazioa eta mantentze-lana

Instalación y mantenimiento de sistemas de riegos en horticultura

FRAISORO ESKOLA • 20 ordu/horas

67

Otsaila/Febrero 2014 ▶

Baratzea nola antolatu: laboreak elkartzea eta txandatzea

Cómo organizar la huerta: asociación y rotación de cultivos

FRAISORO ESKOLA • 15 ordu/horas

68

Otsaila/Febrero 2014 ▶

Stevia eta beste sendabelar batzuk landatzea

Cultivo de Stevia y otras plantas medicinales

FRAISORO ESKOLA • 12 ordu/horas

69

Urtarrila/Enero 2014 ▶ Urtarrila/Enero 2014

Ekoizpen integratuaren dibulgazioa: Kiwia, sagardua, egiteko sagarra eta mahatsa

Divulgación producción integrada: Kiwi, manzana de sidra, vid

ESCUELA AGRARIA DERIO • 4 ordu/horas

70

Martxoa/Marzo 2014 ▶ Apirila/Abril 2014

Baratzezaintza ekologikoa

Horticultura ecológica

ESCUELA AGRARIA DERIO • 25 ordu/horas

71

Otsaila/Febrero 2014 ▶

Eskola-baratzea

Huerto escolar

FRAISORO ESKOLA • 20 ordu/horas

Baratzezaintza eta frutagintza | Hortofrútícola

72

Urtarrila/Enero 2014 ▶

Egutegi biodinamikoa

Calendario biodinámico

FRAISORO ESKOLA • 6 ordu/horas

73

Martxoa/Marzo 2014 ▶ Martxoa/Marzo 2014

Konposta egitea

El compostaje

ESCUELA AGRARIA DERIO • 6 ordu/horas

74

Otsaila/Febrero 2014 ▶ Otsaila/Febrero 2014

Fruta-arbolak inaustea

Poda árboles frutales

ESCUELA AGRARIA DERIO • 15 ordu/horas

75

Otsaila/Febrero 2014 ▶ Martxoa/Marzo 2014

Pipitadun fruta-arbolak inaustea

Poda de frutales de pepita

INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 15 ordu/horas

76

Otsaila/Febrero 2014 ▶ Maiatza/Mayo 2014

Fruta-arbolak inaustea, txertaketa eta udako inausketa

Poda de frutales, injerto de frutales y poda en verde

ESCUELA AGRARIA DERIO • 16 ordu/horas

77

Maiatza/Mayo 2014 ▶ Maiatza/Mayo 2014

Txertaketa eta udako inausketa

Injerto de frutales y poda en verde

ESCUELA AGRARIA DERIO • 15 ordu/horas

78

Urtarrila/Enero 2014 ▶

Sagar-ekoizleentzako prestakuntza

Formación para productores de manzana

FRAISORO ESKOLA • 22 ordu/horas



Aurkibidea | Índice

Baratzezaintza eta frutagintza | Hortofrutícola

79

Ekaina/Junio 2014 ▶

Sagarrondoak udaran zaintzea

Cuidados de verano en los manzanos

FRAISORO ESKOLA • 12 ordu/horas

80

Martxoa/Marzo 2014 ▶ Martxoa/Marzo 2014

Olibondoak modu ekologikoan maneiatzea

Manejo ecológico del olivar

INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 20 ordu/horas

81

Apirila/Abril 2014 ▶ Apirila/Abril 2014

Olibondoak ongarritzea

Fertilización del olivar

INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 6 ordu/horas

82

Urtarrila/Enero 2014 ▶ Urtarrila/Enero 2014

Olibondoak inaustea. Ekoizpena optimizatzea

Poda del olivo. Optimización de la producción

INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 5,5 ordu/horas

Abeltzaintza | Ganadería

83 Martxo/Marzo 2014 ▶
Esneari buruzko jardunaldiak. Esnea, lehengai gisa, eta esnekiak
 Jornadas lactéas. La leche materia prima y sus derivados
 ESCUELA AGRARIA DERIO • 50 ordu/horas

84 Apirila/Abril 2014 ▶
Epaileen prestakuntza Limousine arrazan
 Formación de jueces en la raza Limousine
 FRAISORO ESKOLA • 20 ordu/horas

85 Martxo/Marzo 2014 ▶ Azaroa/Noviembre 2014
Bobidoak eustea eta maneiatzea
 Contención y manejo de bóvidos
 ESCUELA AGRARIA DERIO • 6 ordu/horas

86 Otsaila/Febrero 2014 ▶ Otsaila/Febrero 2014
Behien hazi-jartzea
 Inseminación artificial en ganado bovino
 INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 20 ordu/horas

87 Apirila/Abril 2014 ▶ Maiatza/Mayo 2014
Desagertzeko zorian dauden arrazak zaintzea
 Conservación de razas en peligro de extinción
 ESCUELA AGRARIA DERIO • 10 ordu/horas

88 Otsaila/Febrero, Martxo/Marzo 2014 ▶ Martxo/Marzo 2014
Ingurumenerako, elikagaien industriarako eta animalien higienarako (abeltzaintzarako) plagiziden aplikatzailea
 Aplicador de plaguicidas ambientales, para la industria alimentaria y para la higiene veterinaria (ganadería)
 I.A. ARKAUTE, E.A. DERIO, FRAISORO E • 25 ordu/horas



Aurkibidea | Índice

Abeltzaintza | Ganadería

89

Otsaila/Febrero, Martxoa/Marzo, Apirila/Abril 2014 ▶

Martxoa/Marzo, Apirila/Abril 2014

Animalien garraioa eta ongizatea

Transporte y bienestar animal

I.A. ARKAUTE, E.A. DERIO, FRAISORO E • 20 ordu/horas

90

Apirila/Abril 2014 ▶

Animalien ongizatea: haragitarako zerri eta hegaztiak

Bienestar animal: porcino y avicultura de carne

INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 16 ordu/horas

91

Apirila/Abril 2014 ▶ Maiatza/Mayo 2014

Animaliak zorabiatzea eta hiltzea

Aturdimiento y sacrificio de animales

ESCUELA AGRARIA DERIO • 12 ordu/horas

92

Martxoa/Marzo 2014 ▶ Martxoa/Marzo 2014

Hegaztiak zorabiatzea eta hiltzea

Aturdimiento y sacrificio de aves

INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 5 ordu/horas

93

Urtarrila/Enero 2014 ▶ Otsaila/Febrero 2014

Abeltzaintza errentagarria kalitatezko ganadu-bazken bidez

Producción ganadera rentable en base a forrajes de calidad 2

ESCUELA AGRARIA DERIO • 10 ordu/horas

94

Apirila/Abril 2014 ▶

Larreak hobetzea

Mejora de pastos

FRAISORO ESKOLA • 20 ordu/horas

Abeltzaintza | Ganadería

95

Otsaila/Febrero 2014 ▶ Otsaila/Febrero 2014

Ahuntz taldeak maneiatzen ikastea

Manejo de un rebaño de cabras

ARTZAIN ESKOLA • 24 ordu/horas

96

Ekaina/Junio 2014 ▶ Ekaina/Junio 2014

Ile mozteko teknika

Técnica de esquila

ARTZAIN ESKOLA • 20 ordu/horas

97

Urtarrila/Enero, Ekaina/Junio 2014 ▶ Urtarrila/Enero, Ekaina/Junio 2014

Artilea artisau erara eraldatzea

Transformación artesana de la lana

ARTZAIN ESKOLA • 24 ordu/horas

98

Maiatza/Mayo 2014 ▶ Ekaina/Junio 2014

Artzain zakurrak trebatzea

Adiestramiento de perros pastor

ARTZAIN ESKOLA • 40 ordu/horas

99

Martxoa/Marzo 2014 ▶

Euskal Oiloaren ezaugarriak eta eskala txikian ekoiztea

Características de la raza Euskal Oiloa y producción a pequeña escala

FRAISORO ESKOLA • 12 ordu/horas

100

Martxoa/Marzo 2014 ▶ Maiatza/Mayo 2014

Kapoiak lortzea

Obtención de capones

ESCUELA AGRARIA DERIO • 5 ordu/horas

Abeltzaintza | Ganadería

- 101** Maiatza/Mayo 2014 ▶ **Hegazti-hazkuntza eskala txikian: erabilera eta patologiak**
Avicultura a pequeña escala: manejo y patologías
[INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 20 ordu/horas](#)
- 102** Otsaila/Febrero 2014 ▶ **Liztor asiarren habiak harrapatzea. Intsektizidak erabiltzea**
Captura de nidos de avispa asiática. Uso de insecticidas
[FRAISORO ESKOLA • 8 ordu/horas](#)
- 103** Martxoa/Marzo, Maiatza/Mayo 2014 ▶ Maiatza/Mayo, Ekaina/Junio 2014
Udaberriko oinarrizko erlezaintza
Apicultura básica de primavera
[I.A. ARKAUTE, E.A. DERIO, FRAISORO E • 22 ordu/horas](#)
- 104** Maiatza/Mayo 2014 ▶ Maiatza/Mayo 2014
Erreginak haztea
Cría de reinas
[E.A. DERIO, FRAISORO E • 25 ordu/horas](#)
- 105** Martxoa/Marzo 2014 ▶ Martxoa/Marzo 2014
Goi-mailako erlezaintza ikastaroa
Curso superior de apicultura
[INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 6 ordu/horas](#)

Nekazaritza elikagaiak | Agroalimentaria

- 106** Martxo/Marzo 2014 ▶ Martxo/Marzo 2014
Mikroenpresen kudeaketa ekonomiko eta finantzarioa
Gestión económico-financiera en la microempresa
INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 24 ordu/horas
- 107** Maiatza/Mayo 2014 ▶ Maiatza/Mayo 2014
Nekazaritza - elikagaiak merkaturatzea
Comercialización de productos agroalimentarios
ARTZAIN ESKOLA • 35 ordu/horas
- 108** Martxo/Marzo 2014 ▶ Martxo/Marzo 2014
Upategietako liburu elektronikoa nola bete
Cómo rellenar el libro electrónico de bodega
INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 8 ordu/horas
- 109** Apirila/Abril 2014 ▶ Apirila/Abril 2014
Ardoen esportazioari buruzko oinarritzko ikastaroa
Curso básico de exportación de vinos
INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 18 ordu/horas
- 110** Urtarrila/Enero 2014 ▶ Otsaila/Febrero 2014
Upategietako bisitetan eta merkataritza jardueretan ardo dastatzeak zuzentzea
Cómo dirigir una cata de vino en visitas a bodegas y acciones comerciales
INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 15 ordu/horas
- 111** Ekaina/Junio 2014 ▶
Sagardoaren gaixotasunak eta hutsak III
Enfermedades y defectos de la sidra III
FRAISORO ESKOLA • 3 ordu/horas
- 112** Apirila/Abril 2014 ▶ Maiatza/Mayo 2014
Fruta txikiak eraldatzea
Transformación de frutos pequeños
ESCUELA AGRARIA DERIO • 15 ordu/horas

Nekazaritza elikagaiak | Agroalimentaria

- 113** Apirila/Abril 2014 ▶ Apirila/Abril 2014
Gazta egitea (Oinarrizkoa)
Elaboración de queso (Básico)
ARTZAIN ESKOLA • 32 ordu/horas
- 114** Maiatza/Mayo 2014 ▶ Maiatza/Mayo 2014
Esneki freskoak egitea
Elaboración de productos lácteos frescos
ESCUELA AGRARIA DERIO • 15 ordu/horas
- 115** Apirila/Abril 2014 ▶ Apirila/Abril 2014
Esnekiak egitea (Dibertsifikatzea)
Elaboración de derivados lácteos (Diversificación)
ARTZAIN ESKOLA • 40 ordu/horas
- 116** Otsaila/Febrero 2014 ▶ Otsaila/Febrero 2014
Elikagaien manipulatzalea
Manipulador alimentos
ESCUELA AGRARIA DERIO • 4 ordu/horas
- 117** Urtarrila/Enero 2014 ▶
Elikagaien manipulatzale txartela, arrisku handikoa
Carnet de manipulador de alimentos. Alto riesgo
FRAISORO ESKOLA • 6 ordu/horas
- 118** Martxoa/Marzo 2014 ▶ Martxoa/Marzo 2014
Orga sardedunen gidariak gaitzea
Capacitación para conductores de carretillas elevadoras
INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 10 ordu/horas
- 119** Martxoa/Marzo 2014 ▶ Martxoa/Marzo 2014
2.0 WEBaren erabilerak upategian
Usos de la WEB 2.0 en bodegas
e-learning
INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 30 ordu/horas



Mahasgintza | Viticultura

- 120** Martxoa/Marzo 2014 ▶
Mahastizaintza
Viticultura
ESCUELA AGRARIA DERIO • 40 ordu/horas
- 121** Urtarrila/Enero 2014 ▶ Urtarrila/Enero 2014
Mahastien landare-estalkiak
Cubierta vegetal en viñedo
INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 3 ordu/horas
- 122** Urtarrila/Enero 2014 ▶ Urtarrila/Enero 2014
Mahastiaren gaixotasunak, izurriak eta aldaketak
Enfermedades, plagas y alteraciones del viñedo
INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 15 ordu/horas
- 123** Urtarrila/Enero 2014 ▶ Urtarrila/Enero 2014
Mahastiak ongarritzeko jardunbide egokiak
Buenas prácticas en la fertilización del viñedo
INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 12 ordu/horas
- 124** Martxoa/Marzo 2014 ▶ Martxoa/Marzo 2014
Landa-koadernoak. Araudi berria
Cuaderno de campo. Nueva normativa
INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 3 ordu/horas
- 125** Ekaina/Junio 2014 ▶
IGS eta teledetekzioa mahastizaintzan
SIG y teledetección aplicado en viticultura
FRAISORO ESKOLA • 12 ordu/horas
- 126** Urtarrila/Enero 2014 ▶ Urtarrila/Enero 2014
Komunikatzeko gaitasuna trebatzea
Entrenamiento en habilidades de comunicación
INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 24 ordu/horas



Aurkibidea | Índice

Landa turismoa | Turismo Rural

- 127** Maiatza/Mayo 2014 ▶ **Turismo enologiko eta gastronomikoko esperientzia eta bizipenak nola sortu nire ustategian edo elikagaien industriaren bidez.**
Cómo crear experiencias y vivencias de turismo enogastronómico en mi explotación o industria alimentaria
FRAISORO ESKOLA • 24 ordu/horas
- 128** Otsaila/Febrero, Martxo/Marzo 2014 ▶ Otsaila/Febrero 2014 **Landa-turismoko establezimenduetarako turismo-paketeak prestatzea**
Preparación de paquetes turísticos para agroturismo
E.A. DERIO, FRAISORO E. • 12 ordu/horas
- 129** Martxo/Marzo, Apirila/Abril 2014 ▶ Martxo/Marzo, Apirila/Abril 2014 **Sare sozialak landa turismoan**
Redes sociales en el turismo rural
I.A. ARKAUTE, E.A. DERIO, FRAISORO E. • 12 ordu/horas
- 130** Otsaila/Febrero 2014 ▶ Otsaila/Febrero 2014 **QR kodeak eta Google aplikazioak erabiltzea**
Usos de códigos QR y aplicaciones Google
INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 6 ordu/horas
- 131** Otsaila/Febrero 2014 ▶ **Moduluko aitortza eta aitortza zuzena. Bez aurkeztu**
Formación sobre declaración por módulos y declaración directa. Presentación IVA
FRAISORO ESKOLA • 8 ordu/horas

Guneetatik I Por centros

Instituto Agrario Arkaute

Escuela Agraria Derio

Fraisoro Eskola

Artzain Eskola



Instituto Agrario Arkaute

Orokorra | General

06 Otsaila/Febrero 2014 ▶ Martxoa/Marzo 2014
Nekazaritza - ustiategien gestioa
Gestión de la explotación agraria
43 ordu/horas

08 Ekaina/Junio 2014 ▶
NPBren erreforma. LGPren aukekak 2014-2020
La reforma de la PAC. Oportunidades del PDR 2014-2020
5 ordu/horas

09 Maiatza/Mayo 2014 ▶ Maiatza/Mayo 2014
GVSIG
GVSIG
15 ordu/horas

10 Maiatza/Mayo 2013 ▶
Produktu fitosanitarioen aplikatzailea. Oinarritzkoa
Aplicador de productos fitosanitarios. Nivel básico
25 ordu/horas

11 Otsaila/Febrero, Urtarrila/Enero 2014 ▶
Otsaila/Febrero, Apirila/Abril 2014
Produktu fitosanitarioen aplikatzailea. Oinarritzkoa
Aplicador de productos fitosanitarios. Nivel básico
25 ordu/horas

12 Otsaila/Febrero, Martxoa/Marzo 2014 ▶
Martxoa/Marzo, Apirila/Abril 2014
Produktu fitosanitarioen aplikatzailea. Maila kualifikatua
Aplicador de productos fitosanitarios. Nivel cualificado
60 ordu/horas

13 Apirila/Abril 2014 ▶ Apirila/Abril 2014
Produktu fitosanitarioen aplikatzailea txartela berritzea
Renovación del carnet de aplicador de productos fitosanitarios
5 ordu/horas

14 Martxoa/Marzo 2014 ▶
Ekoizpen integratuari buruzko oinarritzko ikastaroa
Curso básico de producción integrada
40 ordu/horas

17 Maiatza/Mayo 2014 ▶
Bioeraikuntza/arkitektura bioklimatikoa
Bioconstrucción / arquitectura bioclimática
16 ordu/horas

21 Otsaila/Febrero 2014 ▶ Otsaila/Febrero 2014
Erakusleihoak apaintzea paketeak egitea
Escaparatismo y paquetería
12 ordu/horas

25 Urtarrila/Enero 2014 ▶ Urtarrila/Enero 2014
Sukaldeko elikagaien manipulatzailerak. Arrisku handia
Manipulador de alimentos en cocina. Mayor riesgo
4 ordu/horas

26 Maiatza/Mayo 2014 ▶
LandaNTIC
LandaNTIC
30 ordu/horas

Nekazaritza | Agrícola

30 Urtarrila/Enero 2014 ▶
Nekazaritzaren oinarriak
Fundamentos agronómicos
60 ordu/horas

31 Otsaila/Febrero 2014 ▶ Otsaila/Febrero 2014
Zer jakin behar da lurraz uzta oparota eta osasungarria izan dadin?
¿Qué hay que conocer del suelo para conseguir una cosecha abundante y sana?
9 ordu/horas

36 Martxoa/Marzo 2014 ▶ Martxoa/Marzo 2014
Ustiategi koadernoak. Berritasunak
Cuaderno de explotación. Novedades
1.5 ordu/horas



- 37** Martxo/Marzo 2014 ▶ Martxo/Marzo 2014
Produktu fitosanitarioak. Araudiko aldaketen
ondorio diren betekizun berriak
Fitosanitarios. Obligaciones derivadas de los
nuevos cambios en la normativa
1,5 ordu/horas

Basozaintza eta Ingurune Naturala | Forestal y Medio Natural

- 40** Maiatza/Mayo 2014 ▶
Ekoturismoa nature - gune babestuetan
Ecoturismo en espacios naturales protegidos
4 ordu/horas

- 42** Maiatza/Mayo 2014 ▶ Maiatza/Mayo 2014
LIDAR basoko baliabideen inbentarioan eta
ebaluazioan aplikatzea
LIDAR aplicado al inventario y evaluación de
recursos forestales
24 ordu/horas

- 43** Maiatza/Mayo 2014 ▶ Maiatza/Mayo 2014
Paisaia antolatzea, diseinatzea eta
baloratzea
Planificación, diseño y valoración del
paisaje
8 ordu/horas

- 49** Otsaila/Febrero 2014 ▶ Otsaila/Febrero 2014
Motozerra eta esku-motosega erabiltzea,
mantentzea eta behar bezala erabiltzea
Manejo, mantenimiento y uso seguro de
motosierra y desbrozadora
20 ordu/horas

- 50** Maiatza/Mayo 2014 ▶
Baso-aprobetxamendurako makina astunen
operadoreak prestatzea
Formación de operadores de maquinaria
pesada para el aprovechamiento forestal
60 ordu/horas

Lorezaintza | Jardinería

- 52** Maiatza/Mayo 2014 ▶ Maiatza/Mayo 2014
Landare bizikor eta basatiak.
Lorezaintzarako erabilerak. Mendiguneak
sortzea eta zaintzeak
Plantas vivaces y silvestres. Usos en
jardinería. Creación y mantenimiento de
macizos
8 ordu/horas

- 54** Maiatza/Mayo 2014 ▶ Maiatza/Mayo 2014
Borroka biologikoa zuhaitz apaingarrietan
Lucha biológica en arbolado ornamental
12 ordu/horas

- 59** Maiatza/Mayo 2014 ▶ Ekaina/Junio 2014
Goi - mailako klasikoak
Clase de clásicos con clase
30 ordu/horas

- 65** Martxo/Marzo, Apirila/Abril, Maiatza/Mayo 2014 ▶
Sketchup: Lorategian 3D diseinua egiteko
aplikazioa. (Maila aurreratua)
Sketchup: Aplicación en 3D para diseño de
jardines. (Nivel avanzado)
20 ordu/horas

Baratzezaintza eta frutagintza | Hortofrutícola

- 75** Otsaila/Febrero 2014 ▶ Martxo/Marzo 2014
Pipitadun fruta-arbolak inautzea
Poda de frutales de pepita
15 ordu/horas

- 80** Martxo/Marzo 2014 ▶ Martxo/Marzo 2014
Olibondoak modo ekologikoan maneiatzea
Manejo ecológico del olivar
20 ordu/horas

Instituto Agrario Arkaute

- 81** Apirila/Abril 2014 ▶ Apirila/Abril 2014
Olibondoak ongarritzea
Fertilización del olivar
6 ordu/horas
- 82** Urtarrila/Enero 2014 ▶ Urtarrila/Enero 2014
Olibondoak inaustea. Ekoizpena optimizatzea
Poda del olivo. Optimización de la producción
5,5 ordu/horas

Abeltzaintza | Ganadería

- 86** Otsaila/Febrero 2014 ▶ Otsaila/Febrero 2014
Behien hazi-jartzea
Inseminación artificial en ganado bovino
20 ordu/horas
- 88** Otsaila/Febrero - Martxoa/Marzo 2014 ▶
Martxoa/Marzo 2014
Ingurumenerako, elikagaien industriarako eta animalien higienerako (abeltzaintzarako) plagiziden aplikatzailea
Aplicador de plaguicidas ambientales, para la industria alimentaria y para la higiene veterinaria (ganadería)
25 ordu/horas
- 89** Martxoa/Marzo - Otsaila/Febrero - Apirila/Abril 2014 ▶
Apirila/Abril - Martxoa/Marzo 2014
Animalien garraioa eta ongizatea
Transporte y bienestar animal
20 ordu/horas
- 90** Apirila/Abril 2014 ▶
Animalien ongizatea: haragitarako zerri eta hegaztiak
Bienestar animal: porcino y avicultura de carne
16 ordu/horas
- 92** Martxoa/Marzo 2014 ▶ Martxoa/Marzo 2014
Hegaztiak zorabiatzea eta hiltzea
Aturdimiento y sacrificio de aves
5 ordu/horas

- 101** Maiatza/Mayo 2014 ▶
Hegazti-hazkuntza eskala txikian: erabilerak eta patologiak
Avicultura a pequeña escala: manejo y patologías
20 ordu/horas

- 103** Maiatza/Mayo - Martxoa/Marzo 2014 ▶
Ekaina/Junio - Maiatza/Mayo 2014
Udaberriko oinarriko erlezaintza
Apicultura básica de primavera
22 ordu/horas

- 105** Martxoa/Marzo 2014 ▶ Martxoa/Marzo 2014
Goi-mailako erlezaintza ikastaroa
Curso superior de apicultura
6 ordu/horas

Nekazaritza elikagaiak | Agroalimentaria

- 106** Martxoa/Marzo 2014 ▶ Martxoa/Marzo 2014
Mikroenpresen kudeaketa ekonomiko eta finantzarioa
Gestión económico-financiera en la microempresa
24 ordu/horas
- 108** Martxoa/Marzo 2014 ▶ Martxoa/Marzo 2014
Upategietarako liburu elektronikoa nola bete
Cómo rellenar el libro electrónico de bodega
8 ordu/horas
- 109** Apirila/Abril 2014 ▶ Apirila/Abril 2014
Ardoen esportazioari buruzko oinarriko ikastaroa
Curso básico de exportación de vinos
18 ordu/horas

110 Urtarrila/Enero 2014 ▶ Otsaila/Febrero 2014
Upategietako bisitetan eta merkataritza jardueretan ardo dastatzeak zuzentzea
Cómo dirigir una cata de vino en visitas a bodegas y acciones comerciales
15 ordu/horas

118 Martxoa/Marzo 2014 ▶ Martxoa/Marzo 2014
Orga sardedunen gidariak gaitzea
Capacitación para conductores de carretillas elevadoras
10 ordu/horas

119 Martxoa/Marzo 2014 ▶ Martxoa/Marzo 2014
2.0 WEBaren erabilerak upategian
Usos de la WEB 2.0 en bodegas
30 ordu/horas

Mahasgintza | Viticultura

121 Urtarrila/Enero 2014 ▶ Urtarrila/Enero 2014
Mahastien landare - estalkiak
Cubierta vegetal en viñedo
3 ordu/horas

122 Urtarrila/Enero 2014 ▶ Urtarrila/Enero 2014
Mahastiaren gaixotasunak izurriak eta aldaketak
Enfermedades, plagas y alteraciones del viñedo
15 ordu/horas

123 Urtarrila/Enero 2014 ▶ Urtarrila/Enero 2014
Mahastiak ongarrizkeko jardunbide egokiak
Buenas prácticas en la fertilización del viñedo
12 ordu/horas

124 Martxoa/Marzo 2014 ▶ Martxoa/Marzo 2014
Landa - koaderno. Araudi berria
Cuaderno de campo. Nueva normativa
3 ordu/horas

126 Urtarrila/Enero 2014 ▶ Urtarrila/Enero 2014
Komunikatzeko gaitasuna trebatzea
Entrenamiento en habilidades de comunicación
24 ordu/horas

Landa turismoa | Turismo rural

129 Martxoa/Marzo - Apirila/Abril 2014 ▶
Apirila/Abril - Martxoa/Marzo 2014
Sare Sozialak landa turismoan
Redes Sociales en el turismo rural
12 ordu/horas

130 Otsaila/Febrero 2014 ▶ Otsaila/Febrero 2014
QR kodeak eta Google aplikazioak erabiltzea
Usos de códigos QR y aplicaciones Google
6 ordu/horas

Trinkoa I Intensiva

- 01** Martxoa/Marzo 2014 ▶ Ekaina/Junio 2014
Baratzezaintza, frutagintza eta lorezaintza I
Hortofruticultura y floricultura I
300 ordu/horas
- 03** Otsaila/Febrero 2014 ▶ Iraila/Septiembre 2014
Ofizial lore saltzailea
Oficial florista
270 ordu/horas
- 04** Martxoa/Marzo 2014 ▶
Zaldi turismoko gidaria
Guía de turismo ecuestre
160 ordu/horas

Orokorra I General

- 08** Ekaina/Junio 2014 ▶
NPBren erreforma.
LGPren aukekak 2014-2020
La reforma de la PAC.
Oportunidades del PDR 2014-2020
5 ordu/horas
- 10** Maiatza/Mayo 2013 ▶
Produktu fitosanitarioen aplikatzailea.
Oinarritzkoa
Aplicador de productos fitosanitarios.
Nivel básico
25 ordu/horas
- 11** Otsaila/Febrero, Urtarrila/Enero 2014 ▶
Otsaila/Febrero, Apirila/Abril 2014
Produktu fitosanitarioen aplikatzailea.
Oinarritzkoa
Aplicador de productos fitosanitarios. Nivel básico
25 ordu/horas

- 12** Otsaila/Febrero, Martxoa/Marzo 2014 ▶
Martxoa/Marzo, Apirila/Abril 2014
Produktu fitosanitarioen aplikatzailea
Maila kualifikatua
Aplicador de productos fitosanitarios.
Nivel cualificado
60 ordu/horas
- 14** Martxoa/Marzo 2014 ▶
Ekoizpen integratuari buruzko oinarritzko ikastaroa
Curso básico de producción integrada
40 ordu/horas
- 15** Otsaila/Febrero 2014 ▶ Martxoa/Marzo 2014
Oinarritzko estatistika
Estadística básica
18 ordu/horas
- 16** Urtarrila/Enero 2014 ▶ Otsaila/Febrero 2014
Nekazaritza-ingurumen arloko neurriak kontuan hartzen dituzten ustiatzearen koaderno
Cuaderno de explotación asociado a medidas agroambientales
2 ordu/horas
- 19** Martxoa/Marzo 2014 ▶ Apirila/Abril 2014
Komunikazioa eta marketina landa-eremuen enpresentzat
Comunicación y marketing para empresas del mundo rural
14 ordu/horas
- 23** Otsaila/Febrero 2014 ▶ Otsaila/Febrero 2014
Janaria hutsean prestatzea
Cocina al vacío
12 ordu/horas
- 27** Martxoa/Marzo 2014 ▶
Komunikazio-tailerra: Branding
Taller de comunicación: Branding
4 ordu/horas
- 28** Urtarrila/Enero 2014 ▶ Urtarrila/Enero 2014
IKT topaketa: Interneten endredatzen eta praktikatzen
Encuentro TIC: Enredando y Practicando Internet
12 ordu/horas



Nekazaritza | Agrícola

- 33** Apirila/Abril 2014 ▶
Ekoizpen ekologikoan araudia aplikatzea
Aplicación de la normativa en producción ecológica
4 ordu/horas
- 34** Martxo/Marzo, Urtarrila/Enero 2014 ▶
Apirila/Abril 2014
Kontsumo - taldeak sortzea
Creación de grupos de consumo
12 ordu/horas

Basozaintza | Forestal

- 39** Apirila/Abril 2014 ▶
Euskal mendietako interes komunitarioko habitak. Identifikatzea eta kudeatzea
Hábitat de interés comunitario en las montañas vascas. Identificación y gestión
13 ordu/horas
- 44** Martxo/Marzo 2014 ▶
Instrumentos de medición forestal y toma de datos
Instrumentos de medición forestal y toma de datos
5 ordu/horas
- 45** Apirila/Abril 2014 ▶ Maiatza/Mayo 2014
Zuhaitzak zutik daudenean neurtzeko eta kubikatzeak sistemak
Sistemas de medición y cubicación de arbolado en pie
10 ordu/horas
- 48** Martxo/Marzo 2014 ▶ Apirila/Abril 2014
Ingeniería biológikoko teknikak II: Egiturak kalkulatu
Técnicas de bioingeniería II: Cálculo de estructuras
20 ordu/horas

Lorezaintza | Jardinería

- 51** Otsaila/Febrero 2014 ▶ Otsaila/Febrero 2014
Zentzuz landaretzea: Landaketa-eskemen zentzuzko diseinua
Plantar con cabeza: diseño racional de esquemas de plantación
20 ordu/horas
- 56** Urtarrila/Enero 2014 ▶ Urtarrila/Enero 2014
Obra zuzendaritza
Dirección de obra
20 ordu/horas
- 58** Martxo/Marzo 2014 ▶ Apirila/Abril 2014
Lorezaintzan motozerra erabiltzea, mantentzea eta behar bezala erabiltzea
Manejo, mantenimiento y uso seguro de motosierra en jardinería
20 ordu/horas
- 60** Martxo/Marzo 2014 ▶ Martxo/Marzo 2014
Loradenden irudia eta kudeaketa
Imagen y gestión de empresa de floristería
24 ordu/horas
- 64** Otsaila/Febrero, Martxo/Marzo 2014 ▶
Sketchup: Lorategien 3D diseinua egiteko aplikazioa. (Oinarrizko maila)
Sketchup: Aplicación en 3D para diseño de jardines. (Nivel inicial)
20 ordu/horas
- 65** Martxo/Marzo, Apirila/Abril, Maiatza/Mayo 2014 ▶
Sketchup: Lorategien 3D diseinua egiteko aplikazioa. (Maila aurreratua)
Sketchup: Aplicación en 3D para diseño de jardines. (Nivel avanzado)
20 ordu/horas



Instituto Agrario Derio

Baratzezaintza eta frutagintza | Hortofrutícola

- 69** Urtarrila/Enero 2014 ▶ Urtarrila/Enero 2014
Ekoizpen integratuaren dibulgazioa: Kiwia, sagardoa egiteko sagarra eta mahatsa
 Divulgación producción integrada: Kiwi, manzana de sidra, vid
 4 ordu/horas
- 70** Martxo/Marzo 2014 ▶ Apirila/Abril 2014
Baratzezaintza ekologikoa
 Horticultura ecológica
 25 ordu/horas
- 73** Martxo/Marzo 2014 ▶ Martxo/Marzo 2014
Konposta egitea
 El compostaje
 6 ordu/horas
- 74** Otsaila/Febrero 2014 ▶ Otsaila/Febrero 2014
Fruta - arbola inautzea
 Poda árboles frutales
 15 ordu/horas
- 76** Otsaila/Febrero 2014 ▶ Maiatza/Mayo 2014
Fruta-arbolak inautzea, txertaketa eta udako inautketa
 Poda de frutales, injerto de frutales y poda en verde
 16 ordu/horas
- 77** Maiatza/Mayo 2014 ▶ Maiatza/Mayo 2014
Txertaketa eta udako inautketa
 Injerto de frutales y poda en verde
 15 ordu/horas

Abeltzaintza | Ganadería

- 83** Martxo/Marzo 2014 ▶
Esneari buruzko jardunaldiak. Esnea, lehengai gisa, eta esnekiak
 Jornadas lácteas. La leche materia prima y sus derivados
 50 ordu/horas

- 85** Martxo/Marzo 2014 ▶ Azaroa/Noviembre 2014
Bobidoak eustea eta maneiatzea
 Contención y manejo de bóvidos
 6 ordu/horas
- 87** Apirila/Abril 2014 ▶ Maiatza/Mayo 2014
Desagertzeko zorian dauden arrazak zaintzea
 Conservación de razas en peligro de extinción
 10 ordu/horas
- 88** Otsaila/Febrero - Martxo/Marzo 2014 ▶
 Martxo/Marzo 2014
Ingurumenerako, elikagaien industriarako eta animalien higienarako (abeltzaintzarako) plagizidien aplikatzailea
 Aplicador de plaguicidas ambientales, para la industria alimentaria y para la higiene veterinaria (ganadería)
 25 ordu/horas
- 89** Martxo/Marzo - Otsaila/Febrero - Apirila/Abril 2014 ▶
 Apirila/Abril - Martxo/Marzo 2014
Animalien garraioa eta ongizatea
 Transporte y bienestar animal
 20 ordu/horas
- 91** Apirila/Abril 2014 ▶ Maiatza/Mayo 2014
Animaliak zorabiatzea eta hiltzea
 Aturdimiento y sacrificio de animales
 12 ordu/horas
- 93** Urtarrila/Enero 2014 ▶ Otsaila/Febrero 2014
Abeltzaintza errentagarria kalitatezko ganadu-bazken bidez
 Producción ganadera rentable en base a forrajes de calidad 2
 10 ordu/horas
- 100** Martxo/Marzo 2014 ▶ Maiatza/Mayo 2014
Kapoiak lortzea
 Obtención de capones
 5 ordu/horas
- 103** Maiatza/Mayo - Martxo/Marzo 2014 ▶
 Ekaina/Junio - Maiatza/Mayo 2014
Udaberriko oinarritzko erlezaintza
 Apicultura básica de primavera
 22 ordu/horas
- 104** Maiatza/Mayo 2014 ▶ Maiatza/Mayo 2014
Erreginak haztea
 Cría de reinas
 25 ordu/horas



Escuela Agraria Derio

Nekazaritza elikagaiak I Agroalimentaria

112 Apirila/Abril 2014 ▶ Maiatza/Mayo 2014
Fruta txikiak eraldatzea
Transformación de frutos pequeños
15 ordu/horas

114 Maiatza/Mayo 2014 ▶ Maiatza/Mayo 2014
Esneki freskoak egitea
Elaboración de productos lácteos frescos
15 ordu/horas

116 Otsaila/Febrero 2014 ▶ Otsaila/Febrero 2014
Elikagaien manipulatzailaren
Manipulador alimentos
4 ordu/horas

Mahasgintza I Viticultura

120 Martxo/Marzo 2014 ▶
Mahastizaintza
Viticultura
40 ordu/horas

Landa turismoa I Turismo rural

128 Otsaila/Febrero - Martxo/Marzo 2014 ▶
Otsaila/Febrero 2014
Landa -Turismoko establezimenduetarako turismo -paketeak prestatzea
Preparación de paquetes turísticos para agroturismos
12 ordu/horas

129 Martxo/Marzo - Apirila/Abril 2014 ▶
Apirila/Abril - Martxo/Marzo 2014
Sare sozialak landa- turismoan
Redes sociales en el turismo rural
12 ordu/horas



Fraisoro Eskola

Trinkoa I Intensiva

- 02** Urtarrila/Enero 2014 ▶ Martxoa/Marzo 2014
Gaur egungo premien arabera lorategiak sortzea
 Creando jardines para las necesidades actuales
 200 ordu/horas
- 05** Maiatza/Mayo 2014 ▶ Uztaila/Julio 2014
Zakurren ile-apainketa eta estetika: hastapenak
 Iniciación a la peluquería y estética canina
 120 ordu/horas

Orokorra I General

- 06** Otsaila/Febrero 2014 ▶ Martxoa/Marzo 2014
Nekazaritza ustategien gestioa
 Gestión de la explotación agraria
 43 ordu/horas
- 07** Martxoa/Marzo 2014 ▶
Zerga - aldaketak nekazari eta abeltzaintzat
 Cambios fiscales para agricultores/as y ganaderos/as
 3 ordu/horas
- 08** Ekaina/Junio 2014 ▶
NPBren erreforma. LGPren aukekak 2014-2020
 La reforma de la PAC. Oportunidades del PDR 2014-2020
 5 ordu/horas
- 10** e-learning
 Maiatza/Mayo 2013 ▶
Produktu fitosanitarioen aplikatzailea. Oinarritzkoa
 Aplicador de productos fitosanitarios. Nivel básico
 25 ordu/horas

- 11** Otsaila/Febrero, Urtarrila/Enero 2014 ▶
 Otsaila/Febrero, Apirila/Abril 2014
Produktu fitosanitarioen aplikatzailea. Oinarritzkoa
 Aplicador de productos fitosanitarios. Nivel básico
 25 ordu/horas

- 12** Otsaila/Febrero, Martxoa/Marzo 2014 ▶
 Martxoa/Marzo, Apirila/Abril 2014
Produktu fitosanitarioen aplikatzailea Maila kualifikatua
 Aplicador de productos fitosanitarios. Nivel cualificado
 60 ordu/horas

- 14** e-learning
 Martxoa/Marzo 2014 ▶
Ekoizpen integratuari buruzko oinarritzko ikastaroa
 Curso básico de producción integrada
 40 ordu/horas

- 18** Otsaila/Febrero 2014 ▶
Landa - eremuan ekintzailatza erraztea. Networking
 Facilitando el emprendizaje en el medio rural: Networking
 60 ordu/horas

- 20** Urtarrila/Enero 2014 ▶ Otsaila/Febrero 2014
Kalitatezko etxeko bideoak nola egin, negozio txikiak sustatzeko
 Como producir vídeos caseros de calidad para promoción de pequeños negocios
 18 ordu/horas

- 22** Martxoa/Marzo 2014 ▶
Landare gastronomikoetan sakontzeko tailerra
 Taller de profundización en plantas gastronómicas
 12 ordu/horas

- 24** Apirila/Abril 2014 ▶
Garagardoa artisau - erara egitea
 Elaboración de cerveza artesana
 10 ordu/horas



Fraisoro Eskola

Nekazaritza | Agrícola

- 29** Martxoa/Marzo 2014 ▶
Baserriko produktuetarako marketinaren oinarriak
Bases de marketing para productos del caserío
6 ordu/horas
- 32** Otsaila/Febrero 2014 ▶
Permakultura: Hastapenak
Introducción a la permacultura
25 ordu/horas
- 34** Martxoa/Marzo, Urtarrila/Enero 2014 ▶
Apirila/Abril 2014
Kontsumo - taldeak sortzea
Creación de grupos de consumo
12 ordu/horas
- 35** Martxoa/Marzo 2014 ▶ Apirila/Abril 2014
Mikroorganismo eraginkorrei buruzko tailerra
Taller de microorganismos eficientes
9 ordu/horas
- 38** Otsaila/Febrero 2014 ▶
Itxiturak egiteko teknikak
Técnicas de realización de cercados
10 ordu/horas

Basozaintza | Forestal

- 41** Martxoa/Marzo 2014 ▶
Mendiko artzaintza eta biodibertsitatea
Pastoreo de montaña y biodiversidad
5 ordu/horas
- 46** Otsaila/Febrero 2014 ▶
Dasometria: zuhaitzak neurtzea
Dasometria: medición de árboles
30 ordu/horas

47

Maiatza/Mayo 2014 ▶
Informazio geografikoko sistemak (Zelularrak eta Bektorialak): hastapenak. Software libre erabiltzea
Introducción a los sistemas de información geográfica (raster y vectorial). Manejo de software libre
60 ordu/horas

Lorezaintza | Jardinería

- 53** Apirila/Abril 2014 ▶
Loregietarako landare apaingarriak nola aukeratu
Cómo elegir las plantas ornamentales para un jardín
20 ordu/horas
- 55** Otsaila/Febrero 2014 ▶
Zuhaitz eta zuhaixka apaingarriak inautzea
Poda de árboles y arbustos ornamentales
20 ordu/horas
- 57** Maiatza/Mayo 2014 ▶
Zuhaitzak eta egitura artifizialak begiz ebaluatzea
Evaluación visual del arbolado y estructuras artificiales
18 ordu/horas
- 61** Otsaila/Febrero 2014 ▶
Lore - artea: ekitaldietarako egiturak, handiak eta erraz egiten direnak
Arte floral: estructuras de grandes dimensiones de construcción fácil para eventos
18 ordu/horas
- 62** Urtarrila/Enero 2014 ▶
Lore-bitxiak sortzea
Creación de joyas y bisutería floral
20 ordu/horas



Fraisoro Eskola

- 63** Martxo/Marzo 2014 ▶ Apirila/Abril 2014
Eskuko lore-sorten estiloaren bilakaera
Evolución en el estilo de los ramos de mano
18 ordu/horas
- 64** Otsaila/Febrero, Martxo/Marzo 2014 ▶
Sketchup: Lorategien 3D diseinua egiteko aplikazioa. (Oinarritzko maila)
Sketchup: Aplicación en 3D para diseño de jardines. (Nivel inicial)
20 ordu/horas
- 65** Martxo/Marzo, Apirila/Abril, Maiatza/Mayo 2014 ▶
Sketchup: Lorategien 3D diseinua egiteko aplikazioa. (Maila aurreratua)
Sketchup: Aplicación en 3D para diseño de jardines. (Nivel avanzado)
20 ordu/horas

- 71** Otsaila/Febrero 2014 ▶
Eskola-baratzeta
Huerto escolar
20 ordu/horas
- 72** Urtarrila/Enero 2014 ▶
Egutegi biodinamikoa
Calendario biodinámico
6 ordu/horas
- 78** Urtarrila/Enero 2014 ▶
Sagar - ekoizleentzako prestakuntza
Formación para productores de manzana
22 ordu/horas
- 79** Ekaina/Junio 2014 ▶
Sagarrondoak udaran zaintzea
Cuidados de verano en los manzanos
12 ordu/horas

Baratzezaintza eta frutagintza | Hortofrutícola

- 66** Otsaila/Febrero 2014 ▶
Baratzezainko ureztatze-sistemen instalazioa eta mantentze-lana
Instalación y mantenimiento de sistemas de riegos en horticultura
20 ordu/horas
- 67** Otsaila/Febrero 2014 ▶
Baratzeta nola antolatu: laboreak elkartzea eta txandatzeta
Cómo organizar la huerta: asociación y rotación de cultivos
15 ordu/horas
- 68** Otsaila/Febrero 2014 ▶
Stevia eta beste sendabelar batzuk landatzea
Cultivo de Stevia y otras plantas medicinales
12 ordu/horas

Abeltzaintza | Ganadería

- 84** Apirila/Abril 2014 ▶
Epaileen prestakuntza Limousine arrazan
Formación de jueces en la raza Limousine
20 ordu/horas
- 88** Otsaila/Febrero - Martxo/Marzo 2014 ▶
Martxo/Marzo 2014
Ingurumenerako, elikagaien industriarako eta animalien higienarako (abeltzaintzarako) plagizidien aplikatzea
Aplicador de plaguicidas ambientales, para la industria alimentaria y para la higiene veterinaria (ganadería)
25 ordu/horas
- 89** Martxo/Marzo - Otsaila/Febrero - Apirila/Abril 2014 ▶
Apirila/Abril - Martxo/Marzo 2014
Animalien garraioa eta ongizatea
Transporte y bienestar animal
20 ordu/horas



- 94** Apirila/Abril 2014 ▶
Larreak hobetzea
Mejora de pastos
20 ordu/horas
- 99** Martxoa/Marzo 2014 ▶
Euskal Oiloaren ezaugarriak eta eskala txikiak ekoiztea
Características de la raza Euskal Oiloa y producción a pequeña escala
12 ordu/horas
- 102** Otsaila/Febrero 2014 ▶
Liztor asiarren habiak harrapatzea. Intsektizidak erabiltzea
Captura de nidos de avispa asiática. Uso de insecticidas
8 ordu/horas
- 103** Maiatza/Mayo - Martxoa/Marzo 2014 ▶
Ekaina/Junio - Maiatza/Mayo 2014
Udaberriko oinarritzko erlezaintza
Apicultura básica de primavera
22 ordu/horas
- 104** Maiatza/Mayo 2014 ▶ Maiatza/Mayo 2014
Erreginak haztea
Cría de reinas
25 ordu/horas

Nekazaritza elikagaiak I Agroalimentaria

- 111** Ekaina/Junio 2014 ▶
Sagardoaren gaixotasunak eta hutsak III
Enfermedades y defectos de la sidra III
3 ordu/horas
- 117** Urtarrila/Enero 2014 ▶
Elikagai manipulatzailen karneta. Arrisku handikoa
Carnet de manipulador de alimentos. Alto riesgo
6 ordu/horas

Mahasgintza I Viticultura

- 125** Ekaina/Junio 2014 ▶
IGS eta teledetekzioa mahastzaintzan
SIG y teledetección aplicado en viticultura
12 ordu/horas

Landa turismoa I Turismo rural

- 127** Maiatza/Mayo 2014 ▶
Turismo enologiko eta gastronomikoko esperientzia eta bizipenak nola sortu nire ustiatzean edo elikagaien industrian
Cómo crear experiencias y vivencias de turismo enogastronómico en mi explotación o industria alimentaria
24 ordu/horas
- 128** Otsaila/Febrero - Martxoa/Marzo 2014 ▶
Otsaila/Febrero 2014
Nekazaritza-turismoko establezimenduetarako turismo paketeak prestatzea
Preparación de paquetes turísticos para agroturismos
12 ordu/horas
- 129** Martxoa/Marzo - Apirila/Abril 2014 ▶
Apirila/Abril - Martxoa/Marzo 2014
Sare sozialak landa turismoan
Redes sociales en el turismo rural
12 ordu/horas
- 131** Otsaila/Febrero 2014 ▶
Moduluko aitorpena eta aitorpen zuzena. Bez aurkeztea
Formación sobre declaración por módulos y declaración directa. Presentación IVA
8 ordu/horas



Artzain Eskola

Abeltzaintza | Ganadería

95 Otsaila/Febrero 2014 ▶ Otsaila/Febrero 2014
Ahuntz taldeak maneiatzen ikastea
Manejo de un rebaño de cabras
24 ordu/horas

96 Ekaina/Junio 2014 ▶ Ekaina/Junio 2014
Ile mozteko teknika
Técnica de esquileo
20 ordu/horas

97 Ekaina/Junio 2014 ▶ Ekaina/Junio 2014
Artilea artisau erara eraldatzea
Transformación artesana de la lana
24 ordu/horas

98 Maiatza/Mayo 2014 ▶ Ekaina/Junio 2014
Artzain zakurrak trebatzea
Adiestramiento de perros pastor
40 ordu/horas

Nekazaritza elikagaiak | Agroalimentaria

107 Maiatza/Mayo 2014 ▶ Maiatza/Mayo 2014
Nekazaritza elikagaiak merkaturatzea
Comercialización de productos agroalimentarios
35 ordu/horas

113 Apirila/Abril 2014 ▶ Apirila/Abril 2014
Gazta egitea (Oinarrizkoa)
Elaboración de queso (Básico)
32 ordu/horas

115 Apirila/Abril 2014 ▶ Apirila/Abril 2014
Esnekiak egitea (Dibertsifikatzea)
Elaboración de derivados lácteos (Diversificación)
40 ordu/horas





Goi-mailako
elikagaiak
Alimentos de
calidad superior

EUSKADI  BASQUE COUNTRY

Itzuli Jatorri*ra* Vuelve al Origen

www.euskolabeldenda.com www.euskolabeltienda.net



hazi

LARIAL, PIZKORTU ETA LAGUNAKO ERROZKAK
BOLAKATUTAKO, TITULAK, USTAKUAK, ETXERAKOAK

EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO

EKONOMIAREN GARAPEN
ETA LEHIAKORTASUN SAILA

DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO Y COMPETITIVIDAD

hazi

EGOITZA NAGUSIA / SEDE CENTRAL

Instituto Agrario Arkaute

Escuela Agraria Derio

Fraisoro Eskola

Artzain Eskola

www.hazi.es



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

EKONOMIAREN GARAPEN
ETA LEHIAKORTASUN SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO Y COMPETITIVIDAD



HOBETUZ

Fundación Vasca para la Formación Profesional Continua
Langileen Formazioaren Erakunde Nazionala



UNION EUROPEA
European Union
Unión Europea

Arabako



apartak



GARLAN S. COOP. Nazional I errepide zaharra · 01192 Ilarratza (Araba) · Tfno: 945 293 080 · garlan@garlan.es · www.garlan.es



EUSKAL BASERRI, KALITATE ETA JATORRI MARKA

EUSKAL BASERRI aukerako lekaleak Euskal Herrian landatzen dituzte gure baserritar trebeek, kalitate-estandar jakin batzuei jarraituz. Arabako lekaleei dagokionez, Arabako Haranetan, Mendialdean eta Lautadan landatu izanaren bermea dute. Eskualde horietan klimatologia guztiz egokia da.



ARTISAU PRODUKZIOA

Laborantza-teknikarik egokienak erabiltzen dira, lekaleak ezin hobeto garatu eta fruitua eman dezaten. Produktuaren kalitatea eta ingurumena errespetatzen dituzten laborantza-sistemak eta produktuak soilik erabiltzen dira.

BILATU IDENTIFIKAZIO ZIGILUA

Arabako lekale apartek zigilua dute, egiazkotasunaren berme.



ORAIN, EUSKAL BASERRI LEKALEEK PACKA ALDATU DUTE

EUSKAL BASERRI lekaleek kilo erdiko eta kilo bateko formatua dute orain eta Ilarratzako (Araba) hautapen-zentro homologatuan ontziratzen dira, kontrol zorrotzak gainditu ondoren.

Pack berriak hobeto kontserbatzen ditu bezeroek hain gogoko dituzten ezaugarriak.



Hona hemen nola bereizten diren barietateak

ARABAKO BABARRUN ARROZKARA

Tamaina txikiko barietate arrozkara da. Itxura oboidea du, eta zuri krema kolorea. Babarrun fina da, azal leunekoa. Erraz egosten da eta, fekula gutxiago duenez, digestio errezagoa du.



BABARRUN PINTOA

Ale txikia eta granatea du. Arabako klimatologia oso egokia da babarrun hori landatzeko. Produktuak azal leuna du, erraz egosten da eta zapore fina du. Ez da ezinbestekoa beratzen jartzea.



ARABAKO GARBANTZUA

“Eulalia” barietatekoa da, eta kolore argiko ale txikia du. Haren azala leuna da eta ez du galtzen. Produktu bikaina da, zapore gozoa du eta testura gurintsua. Garbantzu zuri esnekara barietatea handiagoa da.



ARABAKO BABA TXIKIA

Ale oboidea du, tamaina ertaina eta kolore berde argia. Azal gogorragoa duenez, egosi aurretik 24 orduz beratzen utzi behar da.



ARABAKO DILISTA

“Pardina” barietatekoa da. Ale txikia du eta kolorea berde argia da. Gaur egun Gaztelan ere hasi dira ekoizten, baina hangoa handiagoa da.

EUSKAL BASERRI markako beste lekale batzuk: Ilar lehorra, soja eta garatu beharreko beste lekale batzuk, hala nola babarrun zuri borobila.

Erezeta: babarrun arrozka barazkiekin

Osagaiak (4 laguntzat)

- 400 g babarrun arrozka
- 2 tipulina fresko, tamaina ertainekoak
- 2 piper berde, tamaina ertainekoak
- Tomate heldu bat
- 3 baratxuri-atal osorik
- Piper txorizero bat
- Txerriki zati bat.

José Ramón Aguiriano

Nola egin:

Barazkiak zatitu egingo ditugu.
Ondoren, ura, gatza, babarrunak eta txerriki-zatia erantsiko ditugu.
Eltze espresean egosten baditugu, aski dira 20 minutu.
Kazola normala erabiltzen badugu, berriz, 45 minutu gutxi gorabehera.

Las

legumbres

selectas de Álava



GARLAN

GARLAN S. COOP. Antigua Nacional I · 01192 Ilarraza (Álava) · Tfno: 945 293 080 · garlan@garlan.es · www.garlan.es

EUSKAL BASERRI, GARANTÍA DE ORIGEN

Las legumbres selectas EUSKAL BASERRI se cultivan en el País Vasco por las expertas manos de nuestros baserritarras, dentro de unos estándares de calidad. En el caso de las legumbres de Álava, se garantiza que han sido cultivadas en la zona de Valles, Montaña y Llanada Alavesa, con una climatología propicia.



PRODUCCION ARTESANAL

Se realiza siguiendo las técnicas de cultivo más adecuadas para un perfecto desarrollo y fructificación. Solo se utilizan productos o sistemas de cultivo y recolección que respeten la calidad del producto y del medioambiente.

BUSCA EL SELLO QUE LAS IDENTIFICA

Las legumbres selectas de Álava llevan este sello, garantía de su autenticidad.



AHORA LAS LEGUMBRES EUSKAL BASERRI CAMBIAN DE PACK

Las legumbres EUSKAL BASERRI han ampliado su formato a 1/2 y 1 kg., envasándose en el centro de selección homologado de Ilarraza (Álava), tras pasar rigurosos controles.

El nuevo pack garantiza una mejor conservación de sus cualidades, muy valoradas por los consumidores.

Las variedades se distinguen así

ALUBIA ARROCINA DE ALAVA

Variedad "Arrocera", de grano pequeño, con forma ovoidea y color blanco crema. Alubia fina de escasa piel. Fácil de cocinar y muy digestiva por su menor contenido en fécula.



ALUBIA PINTA

De grano pequeño y color granate. La climatología alavesa, donde se produce, favorece su cultivo, obteniendo un producto de piel fina, fácil cocción y delicado paladar. No es imprescindible echarla a remojo.

GARBANZO DE ALAVA

De la variedad “Eulalia”, tiene grano pequeño y color crema, con piel fina que no se despelleja.

Un producto exquisito de sabor elegante y textura mantecosa.

La variedad Garbanzo Blanco Lechoso es de mayor tamaño.



LENTEJA DE ALAVA

Pertenece a la variedad “pardina”, con un grano pequeño, de color verde claro. Ahora se está empezando a producir la lenteja castellana, de mayor tamaño.

HABA TXIKI DE ALAVA

De grano ovoidal, tamaño mediano y color verde claro. Cocinar tras 24 horas de remojo por su piel más consistente.

Otras legumbres EUSKAL BASERRI: guisante seco, soja y otras leguminosas a desarrollar, como la alubia blanca redonda.

Receta de Arrocina con Verduras

Ingredientes (para 4 personas)

- 400 g de alubia arrocina
- 2 cebolletas frescas, medianas
- 2 pimientos verdes medianos
- 1 tomate maduro
- 3 dientes de ajo enteros
- 1 pimiento choricero
- cualquier pieza de productos del cerdo.

José Ramón Aguiriano

Elaboración

Troceamos muy bien las verduras.

Añadimos agua, sal y echamos las alubias y el cerdo.

Si la cocinamos en olla express, con 20 minutos es suficiente.

Si utilizamos cazuela normal serán 45 minutos aprox.

Eusko Labela duen Eztia
*Ezaugarri guztiak
dituena*



Miel con Eusko Label
*Con todas
sus propiedades*



Freskoak eta naturalak

Eztia bere ezaugarri guztiekin

*Osasungarria eta ezaugarri nutrizional eta terapeutiko ugari
dituena... berezko ezaugarri hauez gain, Eusko Labela
duten eztiak badituzte bereziagoak egiten dituzten beste
batzuk ere: naturalak diru, beren polena purutasun handikoa
da eta freskotasun handia dute. Ezti gordinak direnez gero,
ez dute pasteurizaziorik izan, eta beraz, beren
balio guztiak gorde dituzte. Bereztasun
horiei guztiei esker, ezaugarri guztiak
gorde dituen eztia dasta dezakegu.*



La Miel con todas sus propiedades

Sana y llena de propiedades nutricionales y terapéuticas... a estas cualidades intrínsecas, las mieles con Eusko Label añaden otras que las hacen especiales: son naturales, de alta pureza polínica y gran frescura. Al ser mieles crudas, están exentas de pasteurización, lo que preserva todos sus valores. Una suma de diferencias que permiten disfrutar de una miel con todas sus propiedades.



Frescas y naturales

Kalitatea ikusi eta nabarmendu egiten da

Eusko Labellek goi mailako kalitatea eta zapore paregabea duten Euskadiko nekazaritza eta elikadura alorreko produktuak identifikatu eta ziurtatzen ditu, beti ere ingurumena errespetatzen duen filosofia baten barruan.

Calidad que se ve y se nota

Eusko Label identifica y certifica los productos agroalimentarios de Euskadi de calidad superior y sabor inigualable, siempre dentro de una filosofía de respeto al medio ambiente.

EUSKO LABEL

BEREIZGARRIA: BENETAKOA

BUSCA EL SELLO EUSKO LABEL
QUE GARANTIZA SU AUTENTICIDAD



Benetakoaz gozatu
Saborea lo auténtico

www.euskolabel.net
www.euskolabeldenda.com
www.euskolabeltienda.com



Horrela bereiziko dituzu

Tamaina desberdinetan ontziratuak, Eusko Labela duten eztiak, kontrol zenbakia daraman Eusko Labelen "K" duen etiketa-zigilu baten bidez identifikatzen dira.

Así se reconocen

Envasadas en diferentes tamaños, las mieles con Eusko Label se identifican mediante una etiqueta-precinto con la "K" de Eusko Label que lleva el número de control.

Ezka ezazu
benetakotasun
etiketa


Y exige la
etiqueta de
autenticidad


Eztia
Miel



Eusko Labela duen Eztia Ezberdina egiten duten arrazoiak:



Ezti gordina delako:

Ezti guztiak ez dira berdinak. Pasteurizazioa ohiko prozesua da ezti likido gehienetan, baina beren ezaugarri biologiko gehienak deuseztatzen ditu. Horregatik, Eusko Labela duen eztia gordina da eta bere ezaugarri biologiko eta nutritiboak eta osasunari mesede egiten dioten guztiak bere horretan gordetzen ditu.



Ekoizpena artisau erara egiten delako:

Eusko Labela duen eztia erlategi txikietan egiten da, horrela, arretaz eta etengabe zaintzen da.



Kalitatezko eztia delako:

ezti guztiak analizatzen dira, eta Europako Arautegirik gogorrenetako bat betetzen dute.



Ezti freskoa delako:

Erlategian bildu orduko ontziratzen da, kalitate goreneko produktu bat bermatzeko. Gainera, kontraetiketan, bildu zeneko data topatuko duzu.



Erabat kontrolatua delako:

HAZiren Marketin eta Egiaztapen Unitateak Eusko Labellek prozesuaren kate osoaren kontrola eta jarraipena egiten du, kalitate goreneko eztia dela bermatuz.



Bere purutasun mailarengatik:

Mota ezberdinetako eztiei (eukalipto, akazia, txilarra, basokoa,...) eskatzen zaien purutasun maila Europako zorrotzenetakoa delako.

Miel con Eusko Label

Las razones que la hacen diferente:



Porque es miel cruda:

No todas las mieles son iguales. La pasteurización, un proceso habitual en la mayoría de las mieles líquidas, destruye la mayor parte de su valor biológico. Por eso la miel con Eusko Label es cruda y mantiene al máximo sus propiedades biológicas, nutritivas y todas aquellas que benefician a la salud.



Porque es miel fresca:

Se envasa inmediatamente después de su recogida en el colmenar para garantizar un producto de alta calidad. Además en la contraetiqueta se puede encontrar la fecha de su cosecha.



Por su nivel de pureza:

El nivel de pureza exigido a los distintos tipos de miel con Eusko Label (eucalipto, acacia, brezo, bosque,...) es de los más altos de Europa.



Porque es miel artesanal:

Se produce en pequeños colmenares, lo que posibilita un cuidado continuado y esmerado.



Porque es una miel de calidad:

Todas las mieles son analizadas y cumplen con uno de los Reglamentos de calidad más exigentes de Europa.



Porque está totalmente controlada:

La Unidad de Marketing y Certificación de HAZI realiza el control y seguimiento en todas las fases del proceso, garantizando una miel de calidad superior.



Gure Aholkua

- Kristalizatuta egon eta likidoagoa nahiago baduzu, irabiagailuan pasa dezakezu, horrela ezti krematsuagoa izango da eta ez ditu bere propietate biologikoak galduko.
- Ezti toki ilun, lehor eta freskoan utzi, inoiz ez eguzkitan.
- Eguneroko hartu beharko lukete, batez ere zaharrek, umeei, haurdun daudenek...
- Aukera ezazu nahi duzun ezti-mota, eman behar diozun erabileraren arabera: jogurta, infusioak, ogi xigortuak, eta abar. Guk aukera zabala eskaintzen dizugu.

Le aconsejamos

- Si está cristalizada y la prefiere más líquida, la puede batir con la batidora, obteniendo una miel cremosa. Así no se pierden las propiedades biológicas.
- Mantener la miel en un lugar oscuro, seco y fresco, nunca al sol.
- Consumirla diariamente, en especial los ancianos, niños, gestantes...
- Elegir el tipo de miel en función de los gustos y la utilización: yogurt, infusiones, tostadas, etc. Nosotros le ofrecemos una amplísima gama.



EZTIA

Eztia erleek egiten dutela badiogu ere, prozesu konplexu baten ondorioa da: Landareak nektarra sortzen du eguraldiak laguntzen badu; erleak nektarra biltzen du; erleak nektar horri ura kentzen dio eta digeritu egiten du; erlazainak erleak zaindu eta loraldi batetik bestera ibiltzen ditu; erlazainak eztia kentzen dio erleari; ezitegian eztia aberaskatik atera eta ontzitan sartzen da.

Katea luze horretako maila guztiak egon behar dute ondo gure etxeetara ezti ona iristeko.

OSAGAIK

Eztia gehienbat azukrez osatutako produktu bat da, horregatik da gozoa. Azukre hauetan ugariak dira: fruktosa (%38), glukosa (%31) eta maltosa (%7). Ura (%18). Kopuru handian diren osagai hauen gain eztiak baditu beste hainbat gai (%6), osasunarentzat garrantzizkoak direnak: Entzimak, bitaminak, proteinak, gatz mineralak, azido organikoak,...

EZTI-MOTAK

a) Ezti likidoa / Ezti kremosoa

Eztia erleari kentzen zaionean likidoa izaten da eta denborarekin kristalizatu egiten da eta gogortu.

Ia ezti-mota guztiak gogortu egiten dira denborarekin, eta gogortzean erabilgarritasuna zailagoa bihurtzen da. Horregatik sarritan ezti-fraskoetan ipintzen du Maribainuan epeltzea berriro likido bihurtu dadin.

Ez da ohitura ona, beroarekin ustegabeen eztia hondatu daitekeelako. Zer egin orduan? GIEZ-BERRIK, Eztiaren Eusko Labelaren Araudiak agintzen duen bezala, hotzean ibiltzen du eztia, eta kontsumitzaileari ezti kremosoa eskaintzen dio. Alegia, ezti gogortua hotzean xehetu egiten da eta krematsu bihurtzen da betirako.

b) Ezti milalorea / Ezti lorebakarrak

Ezti milalorea: lore-mota askotatik bildutako nektarrez osatutako eztia da, lore mota batekoa besteetako baino ugariago izan gabe.

Ezti lorebakarrak: nagusiki lore-mota bateko nektarrez egindako eztia. Adibidez, arkazi zuhaitzez osatutako baso batera eramaten badira lehendik bildutako ezirik ez daukaten erleak eta, arkazi lorea bukatzen denean eztia kentzen bazaie, pentsatzekoa da ezti hura arkazi eztia izan daitekeela. Gero laborategiko analisiek zihurtatuko dute hala den.

Honela sortuak dira merkatuan aurkitzen ditugun: erromero eztia, arkazi eztia, txilar eztia, labanda eztia, etb.

c) Ezti pasteurizatua / Ezti pasteurizatugabea

Merkatuan enpresa handiek ipintzen duten ezti likido guztia pasteurizatua da, hain zuzen, horretarako pasteurizatzen dute, likido kaleratzeko.

Pasteurizazioa, jakina denez, beroketa bat da 80°/90°C-taraino denboraldi batean igotzea. Eztiak kalte handiak jasaten ditu horrela berotzearekin eta dituen propietate biologiko guztiak galtzen ditu, azukreak bakarrik geratuz eta energi iturri soil bihurtuz.

GIEZ-BERRIK ezti pasteurizatugabea kaleratzen du.

d) Ezti argiak / Ezti ilunak

Eztiak kolore asko ditu, erleek bildu duten lorearen nektarrak duenaren arabera. Adibidez, gaztain eztia oso iluna da; arkazi eztia kamamilaren kolorekoa da; erromero-eztia ia gardena da. Behin kristalizatzen denean aldatu egiten zaio kolorea, beti argitzera egiten du.

Kolorea ere ezti-mota desberdinak ezagutzeko erabiltzen den ezaugarria da. Kolorea gatz mineralek ematen diote eztiari eta, oro har, esan daiteke zenbat eta ilunago izan, orduan eta gatz mineral gehiago duela eztiak.

PROPIETATEAK

Energi iturria: kontutan edukita eztiaren %80 inguru azukreak direla eta monosakaridoak, alegia, gorputzak digeritu beharrik ez dituenak, argi dago energi iturri aparta dela (326kal/100g) eta ariketa fisiko handiak egin behar dituztenentzat oso egokia.

Osasun-iturria: gorago aipatutako elementuengatik eztiak fama handia du sendagai gisa, osasunarekin lotzen dugu beti.

Aurreko puntuan esan bezala, honetarako beti ezti pasteurizatugabea erabili behar da, pasteurizatuak popietate biologiko guztiak galduak dituelako.

Gainera, ahalik eta ezirik berriena erosi behar da, gehienez bi urte dituen, labelduna den bezalakoa.

Zeintzu dira eztiari aitortzen zaizkion **osasun-gaitasunak**?

- Gibelean: Gibelaren funtzioak sendotu eta indartzen ditu.
- Zirkulazio-sisteman eragin zuzena du: bihotz-tonifikatzailea da.
- Laxantea da eta hesteetako aktibitatea hobetzen du. Urdaileko ultzerak sendotzeko ere ona da.
- Eragin sendagarria du eta lotara joan aurretik hartuz gero, lasaigarri gertatzen da.
- Eztarriko mukosatan eragin ona du, baina horretarako apurka-apurka hartzea aholkatzen da, goxoki bat mihizkatzen ariko bagina bezala, eztia eta eztarriaren arteko kontaktua areagotzeko. Gargarak egiteak ere funtzio bera du.



LA MIEL

La miel, aunque siempre decimos que es un producto producido por las abejas, es el resultado de un largo proceso: Las plantas producen el néctar; las abejas lo recogen; en la colmena quitan parte del agua que lleva el néctar y lo digieren; el apicultor cuida de las colmenas y las lleva de una floración a otra; recoge la miel, la lleva a casa, extrae la miel del panal y la envasa.

Todos los eslabones de esa larga cadena tienen su importancia en la calidad de la miel.

COMPOSICION

La miel es un producto compuesto sobre todo de azúcares (por eso es tan dulce) de los que los más abundantes son la fructosa (38 %), la glucosa (31 %) y la maltosa (7 %). El agua representa un 18%. Además estos componentes, la miel contiene otros productos (6 %) que son fundamentales para nuestra salud: Enzimas, vitaminas, proteínas, sales minerales, ácidos orgánicos,...

TIPOS DE MIEL

a) Miel líquida / Miel cremosa

La miel es líquida cuando se extrae del panal pero con el paso del tiempo cristaliza y se endurece.

Casi todas las mieles experimentan este endurecimiento y pierden parte de su encanto y su manejo. Por ello muchas marcas comerciales recomiendan a sus clientes calentar la miel al baño maría para volver a licuarla.

No es éste un buen consejo, ya que se puede estropear la miel definitivamente. ¿Cuál es el remedio?. Siguiendo el reglamento del Label Vasco de Calidad de la Miel, GIEZ-BERRI trabaja las mieles en frío, tritura los cristales que se han formado y que son los que la hacen dura y granulosa y la convierte en cremosa, que es como se conservará en adelante.

b) Mieles milflores / Mieles monoflorales

Miel milflores: Es la miel recolectada por las abejas de muchos tipos de flor sin que destaque ninguno sobre el resto.

Miel monofloral: Es la miel producida principalmente con el néctar de un sólo tipo de flor. Por ejemplo, si transportamos las colmenas a un bosque de acacias después de haberles quitado la miel que tuvieran previamente, y les volvemos quitar la miel cuando la floración de las acacias haya acabado, se comprende que esa miel puede ser monofloral de acacia, aunque haya de ser analizada para su confirmación.

Así se producen las mieles monoflorales que vemos en el mercado: Miel de romero, de acacia, de brezo, de lavanda,...

c) Miel pasteurizada

Toda la miel líquida comercializada por las grandes cadenas es miel pasteurizada, empujados precisamente por su afán de ofrecer una miel líquida, más fácil de manejar.

La pasteurización no es más que el proceso de calentamiento a 80/90°C durante un cierto tiempo. La miel experimenta una grave degradación, llegando a perder todas sus propiedades biológicas y convirtiéndose en un producto únicamente energético.

GIEZ-BERRI comercializa miel no pasteurizada.

d) Mieles claras / Mieles oscuras

El color de las mieles es muy variada, dependiendo del color del néctar del que procede. Por ejemplo, la miel de castaño es muy oscura y en cambio la de la acacia es muy clara, color manzanilla y la del romero es casi transparente.

El color sirve, por una parte, para identificar las mieles, por ejemplo, no puede haber una miel de romero que sea oscura, y, por otra, nos indica la cantidad de sales minerales que contiene, es decir, cuanto más oscura es una miel, más sales minerales contiene.

PROPIEDADES

Fuente energética: Teniendo en cuenta que el 80 % de la miel está compuesto por azúcares, está claro que es un producto energético (326 cal./ 100 g) y de muy buena calidad porque dichos azúcares son monosacáridos que van a parar directamente a la sangre sin necesidad de digestión.

Fuente de salud: Tradicionalmente se ha relacionado la miel con la salud por todos elementos que se han mencionado más arriba.

Si se quiere que la miel aporte salud además de calorías, se debe utilizar miel sin pasteurizar, ya que la pasteurización hace desaparecer todas sus propiedades biológicas.

Además, la miel ha de ser nueva, que no tenga más de dos años. como es el caso de la miel con label vasco de calidad.

¿Cuáles son las **propiedades** que se le reconocen a la miel?:

- Hígado: Dinamiza y refuerza sus funciones.
- Sistema circulatorio: Tonifica el corazón.
- Aparato digestivo: Es laxante y mejora las funciones intestinales. Da buenos resultados en casos de úlceras de estómago.
- Tiene efecto sedante y resulta relajante si se toma al acostarse.
- La aplicación más reconocida es la de la garganta, pero para ello conviene tomarla como quien chupa un caramelo de palo, para que el contacto entre la miel y la garganta sea duradera. El hacer gárgaras tiene la misma función.



GIEZ-BERRI, S.L.

ERLAZANTZA PRODUKTUAK
PRODUCTOS APICOLAS
PRODUITS DE LA RUCHE



GIEZ-BERRI, S.L.

ERLAZANTZA PRODUKTUAK
PRODUCTOS APICOLAS
PRODUITS DE LA RUCHE



POLENA

**BALIO BIOLOGIKO HANDIKO
ERLE-PRODUKTUA, ERLEAK
BILDU BEZALA AURKEZTUA.**

POLEN

**PRODUCTO APICOLA
100% NATURAL, RICO EN
VITAMINAS, PROTEINA Y FIBRA.**



POLENA

Poleno erle-produktu bat da, balio biologiko handikoa eta beren umeak hazitzeko erleek loreetatik biltzen dutena.

Erleak lorez lore ibiliz biltzen du polena eta milioka polen-ale elkarrekin bilduz pilotatxo batzuk egiten ditu eta atzeko hanketon itsatsita erlauntzara ekartzen.

Erlazinak errejilla berezi batzuk erabiliz kentzen dio hanketako altxorra eta kontu handiz lehortu ondoren prest dago gure kontsumorako. Beti komeni da ondo itxita edukitzea fraskoa eta giro lehor eta freskoan mantentzea.

Bere osagairik nagusienak dira: hezetasuna % 4; karbono-hidratuak % 50 (zuntza da askal; koipekiak % 5; proteinak % 35 eta gatz mineralak % 6. Bitaminen artean B, C, eta A probitamina taldekoak dira nagusienak eta errutina. Gatz mineralen artean ugarienak dira: Potasioa, kaltzioa, magnesioa eta fosforoa.

ZERTARAKO DA ONA?

Digestio eta hesteetako arazoetarako (idorreria edo beheakoa); gaixoaldien ondorengo errekupeziarako; apetitua berreskuratzeko; anemia kasuetan; prostatitisaren prebentziarako; hazitzen ari diren gazteentzat; allergien kontra; kirolarientzat; eta zahartzaroko suspertzaile orokorra.

GIEZ-BERRIK kalitaterik handieneko polena eskaintzen dizu, 250 g edo 175 g-tako ontzitan. GIEZ-BERRIren beste produktu batean ere aurki dezakezu eztiarekin eta erregin jelearekin nahasian, TRIFASIKO deritzon produktuan, hain zuzen, hala deitua erlauntzako hiru gai nagusienak dituelako.

NOLA HARTU?

Onena baraurik goizean kolaratxo bat hartzea da, bere hartan bada hobe, baina laranja-zukuz edo yogourth-arekin ere har daiteke.

Denboraldi luzean hartu behar dutenei aholkatzen zaie tarteka atsedendaldi txikiak egitea, e. b. astebete bat hilean behin.

EL POLEN

El polen es un producto apícola de alto valor biológico que las abejas recogen para alimentar a sus crías.

Las abejas recogen el polen de las flores y con millones de granos de polen confeccionan las bolitas que transportan a la colmena en sus patas traseras.

El apicultor recoge el polen con una rejilla especial y después de secarlo adecuadamente ya está listo para nuestro consumo. Conviene guardarlo herméticamente cerrado y en lugar seco y fresco.

Sus componentes principales son: humedad 4%; hidratos de carbono 50 % (con mucha fibra); proteínas 35% y sales minerales 6%. Entre las vitaminas caben destacar las de los grupos B, C y provitamina A y la rutina. Entre las sales minerales más abundantes están el potasio, calcio, magnesio y fósforo.

INDICACIONES

El polen está indicado como regulador del sistema digestivo (diarreas, estreñimiento,...); convalecencias; recuperación del apetito; anemia; prevención de la prostatitis; jóvenes en época de crecimiento; alergias; deportistas y personas de la tercera edad.

GIEZ-BERRI le ofrece un polen de primera calidad en envases de 250 g y 175 g. Así mismo, entre los productos de GIEZ-BERRI se encuentra el TRIFASICO, producto en el que se encuentran los tres elementos más importantes de la colmena: miel, polen y jalea real.

FORMA DE TOMARLO

Se recomienda tomarlo en ayunas o acompañado de algún zumo, yogourth, etc. Para las personas que lo vayan a tomar durante largas períodos de tiempo se recomienda hacer algún descanso, por ejemplo, una semana cada mes.

ERREGIN JELEA

Janari natural bat da jelea, erle langileek beren biziitzako bost eta hamalagarren egunen artean umeak hazteko sortzen dutena. Izatez oso nitrogenatua da, zuriska eta gelatinatsua; zapore mikatz-ozidoa du eta usoino mina.

OSAKETA

Erregin jele freskoak (erleek sortutako bezala) % 60 ura du, % 15 proteina, % 3 koipekiak, bitamina-mota asko (A,B1,B2,B6,B12,C,D,) ozido folikoa, ozido pantotenikoa, nikotinamida, azetilkolina, 10-hidroxi decenoikoa (%2) (azken honek bakterio eto ondoko eragin antibiotikoa du).

PROPIETATEAK

Erregin jelea hortzeo gomendatzen da ondorengo kasuetan: Nekaldietan, gaisoaldi baten ondoren, stress kasuetan, ahuldadean, depresioetan, apetitu edo memoria falta nabormentzeon, etob. Izatez, bado, gure gorputzari bizitasuna eman eta suspertzen loguntzen dion substantzia da jelea, gure nerbio-sistemarentzat orekoltzaile aparto.

AURKEZPENA

GIEZ-BERRIK erregin jele freskoa saltzen du, 10 g eta 20 g-ko fraskotan. Eztiarekin nahasian ere saltzen du eta baita ezlia eta polenarekin nahosita ere ("Trifasikoa"): erle-produktu natural bat beste erle-produktuekin batera= horra oreka!

HARTZEKO MODUA

Erregin jele freskoa hartzeko modurik egokiena mihi ozpian ipiniz da. Koilaretxo batez (kaxan etorri ohi da) gramoerdi bat hartzen da eta bere kasa urtzen uzten da mingain azpian.

Baraurik hartuz gero, hobe. Hartuoldia 20 egunetakoa izan ohi da eta ondoren astebeteko atsedendaldia egin. Jarraitu gero hartzen, hala nahi izanez gero.

LA JALEA REAL

Es un producto alimenticio natural altamente nitrogenado, de color blanquecino y de consistencia gelatinosa, de sabor amargo y ácido y olor picante, que es segregado por las glándulas hipofaríngeas de las abejas obreras entre el quinto y decimocuarto día de su vida.

COMPOSICION

La Jalea Real fresca contiene: proteínas (15 %), lípidos (3 %), vitaminas A, B1, B2, B6, B12, C, D, ácido fólico, ácido pantoténico, nicotinamido, acetilcolina, 10-ácido hidroxi decenoico (2 %) (substancia que muestra actividad antibiótica contra muchas bacterias y hongos y 60 % de humedad).

PROPIEDADES

La Jalea Real está indicada en casos de ogotamiento, convalecencias, stress, debilidad, depresión, falta de apetito o memoria, etc.; es, pues, una substancia regenerativa que da vitalidad o nuestro organismo y un excelente estimulante, tonificante y reequilibrante del sistema nervioso.

PRESENTACION

GIEZ-BERRI comercializa Jalea Real fresca en frascos de 10g y 20g. Así mismo, comercializa miel con jalea real añadiendo a la dosis de jalea la energía de una miel natural. Por último, se puede encontrar jalea real en el producto de GIEZ-BERRI llamado TRIFASICO, que es una mezcla de miel, polen y jalea real.

CONSUMO

Para tomar Jalea Real fresca se utiliza un palillo o la cucharilla que viene dentro de la caja y se toma medio gramo de jalea cada vez colocándola debajo de la lengua, donde se disolverá.

Se recomienda tomarla en ayunas, medio gramo diario en tratamiento de 20 días, seguido de una interrupción de una semana.

GARLAN

S. Coop.



COMERCIALIZACIÓN DE
PRODUCTOS AGRARIOS



GARLAN



ORIGEN Y ÁMBITO SOCIAL

ORIGEN: Se constituye como Cooperativa de 2º grado en el año 1986 (Entrada en la Unión Europea)

ÁMBITO SOCIAL: Álava, Castilla y León, Rioja y Navarra.
Base Social: 700 Agricultores.



ACTIVIDADES

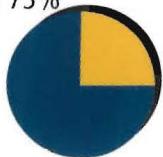
CLÁSICAS

Comercialización de cereales, patatas para frito y aprovisionamientos agrarios

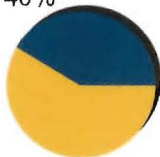
Cereales	150.000 Tn.
Patatas	25.000 Tn.
Alubia Pinta Alavesa (Eusko label)	80.000 Kg.
Legumbres (Euskal Baserri)	60.000 Kg.
Semillas	10.000 Tn.
Fertilizantes	45.000 Tn.
Fitosanitarios	4.500.000 €
Seguros Agrarios	600.000 € de primas

CUOTA DE MERCADO EN ÁLAVA

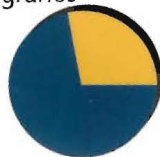
Cereal 75%



Patatas 40%



Suministros agrarios
70%



PRESENCIA TÉCNICA A LAS EXPLOTACIONES AGRARIAS SOCIAS

guiar y dirigir el proceso productivo agrario.
ontrolar la calidad del producto final.
000 visitas/año.





GARANTÍA DE CALIDAD

Certificación ISO 9001:2000

ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification



ACTIVIDADES DE COLABORACIÓN CON LA INDUSTRIA TRANSFORMADORA

Participación societaria en empresas del sector agroalimentario con el fin de lograr un mayor conocimiento de toda la cadena de comercialización.

InterMalta

Ipar Kutxa

oinarri sgr
Eusko enpresaren SGRA
La SGRA de la empresa vasca

Newco

acor

LOGÍSTICA Y DISTRIBUCIÓN

Colaboración con otros sectores productivos en la optimización de la logística de transporte.

Expedición y recepción de cereales y materias primas por ferrocarril.

SECCIÓN DE CRÉDITO

65% del flujo financiero cursa por la sección de crédito.

RECONOCIMIENTOS

Mejor Proveedor de Frito Lay

Fundación Kalitatega

Premio Espiga de Oro - Ministerio de Agricultura



ESTRUCTURA ECONÓMICA, FINANCIERA Y SOCIAL DE GARLAN, S.COOP.

INSTALACIONES

Nivel de inversión: 14.000.000 €

Instalaciones en Ilárza:

- Instalación de selección y envasado de Legumbres.
- Planta de Selección de Semillas.
- Almacén Regulador de Fitosanitarios.

Instalaciones de Rivabellosa:

- Centro de Expedición y Recepción de Cereales y Fertilizantes por ferrocarril.
- Naves de conservación de patatas con capacidad para 15.000 Tn. incluyendo planta de lavado.
- Planta de almacenaje y fabricación de fertilizantes de mezcla.
- Cámaras Frigoríficas para conservación de semillas de patatas.
- Almacén Regulador de Fitosanitarios.

Centros de almacenaje en Berantevilla, Leciñana del Camino, Villamaderne, Zurbano, Salvatierra, Anucita, Quincoces de Yuso, Alegría-Dulantzi y Bernedo para cereales, semillas, fertilizantes y fitosanitarios completando una capacidad de almacenaje superior a 160.000 Tn.

INVERSIONES FINANCIERAS: 1.200.000 €

FONDOS PROPIOS: 9.000.000 €

CIFRA DE NEGOCIOS: 55.000.000 €

RECURSOS HUMANOS

PERSONAL EMPLEADO: 22 personas.

ESTRUCTURA SOCIAL: 8 cooperativas que agrupan a 700 agricultores.



GARLAN

Garlan se crea en el año 1986, coincidiendo con la entrada de España en la Unión Europea, como resultado de la alianza de cuatro cooperativas agrarias de primer grado.

En la actualidad Garlan agrupa una base social de 700 agricultores.

El objetivo de nuestra Sociedad ha sido y es mejorar y optimizar nuestras estructuras de comercialización de los productos finales y aprovisionamientos agrarios con el fin de acceder a mercados más globales y competitivos.

En esta trayectoria de 25 años, hemos marcado hitos importantes. Sin ser exhaustivo, en los grandes cultivos, hemos alcanzado niveles muy altos en la comercialización de cereales, de semillas, proveedores importantes a nivel nacional en lo que se refiere a la patata industrial, etc. En los cultivos menores, hemos desarrollado la producción de Legumbres de Calidad (Eusko Label), llegando a un nivel alto de integración comercial en el ámbito del País Vasco.

Por la parte de los suministros, hemos llegado a una integración alta del asesoramiento técnico en la producción agraria de nuestros socios y colaboradores, con nuestros clientes industriales. Nuestros técnicos de campo guían día a día la producción final que nuestros clientes contratan con Garlan.

En el ámbito de los servicios, hemos facilitado a nuestra base social herramientas financieras y de seguro que le permiten financiarse en las mejores condiciones y acceder a las mejores coberturas de seguro en su explotación. Todo esto se lleva a cabo a través del Departamento de Sección de Crédito y Seguros.

En definitiva, Garlan es un referente en el sector cooperativo nacional, en base al esfuerzo de dar respuesta al conjunto de necesidades de nuestros socios y clientes, destacando su nivel de eficiencia económica y social.



GARLAN

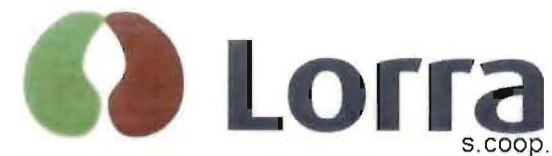
S. Coop.

Almacén y oficinas centrales en Ilárraza
Rivabellosa
Bernedo
Salvatierra
Berantevilla
Zurbano
Leciñana del Camino
Villamaderne
Anucita
Quincoces de Yuso



ALMACÉN Y OFICINAS CENTRALES ILÁRRAZA

**CENTROS DE GESTION: UN MODELO DE SISTEMA INTEGRAL DE
ASESORAMIENTO A LA EMPRESA AGRARIA**



Martín Uriarte Zugazabeitia

CAPV: Comunidad Autónoma del País Vasco
(territorios de Alava, Vizcaya y Guipúzcoa)

7.234 km²

2.140.908 hab.

296 hab./km²

PIB. : 57,5 10⁹ €

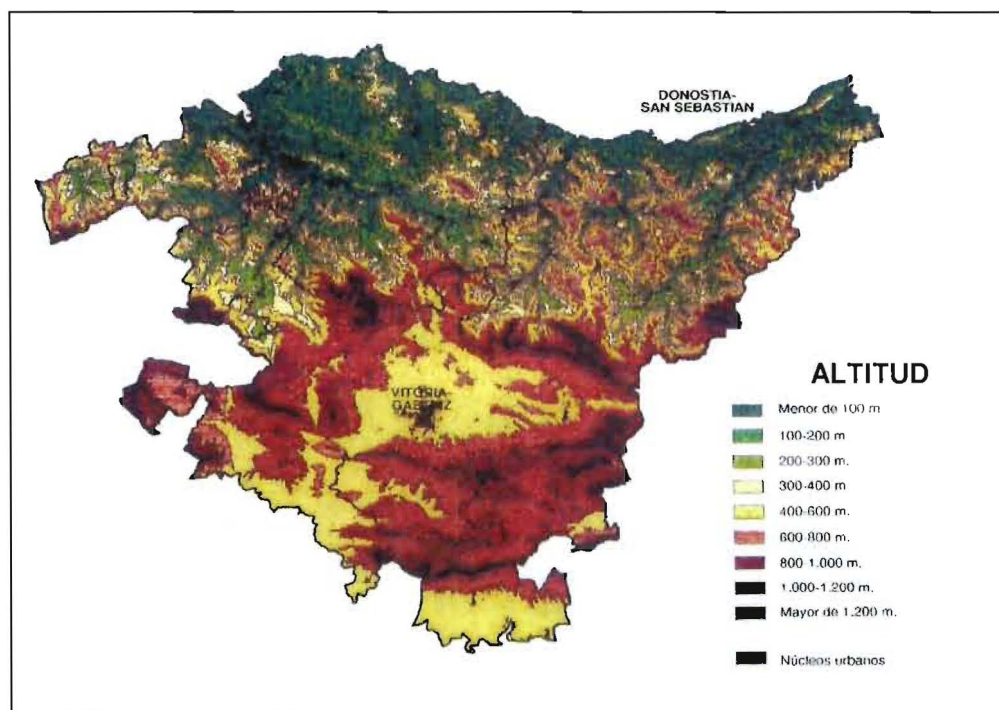
26.880 € per capita

Sector agropesquero:

1,02% VAB

2,85% empleo

Definido así, más
por sus
elevadas pendientes
que por la
importancia de sus
altitudes.



Partimos, como soporte para la instalación de este sector, de un territorio sumamente abrupto con carácter de región de montaña. Definido así, más por sus elevadas pendientes que por la importancia de sus altitudes.

Así mismo, el clima es otro factor variable dentro del territorio siendo la vertiente cantábrica de pluviometría abundante y temperaturas suaves; incrementándose el riesgo de helada invernal y disminuyendo las precipitaciones en cuanto nos adentramos hacia el interior.

Ocupación del suelo rural (90% superficie)

Superficie agraria útil (SAU): 30,5%

Superficie forestal : 54,9 %

Urbano e infraestructuras: 5,6%

Otros (Matorral, marismas, ... 8,9%

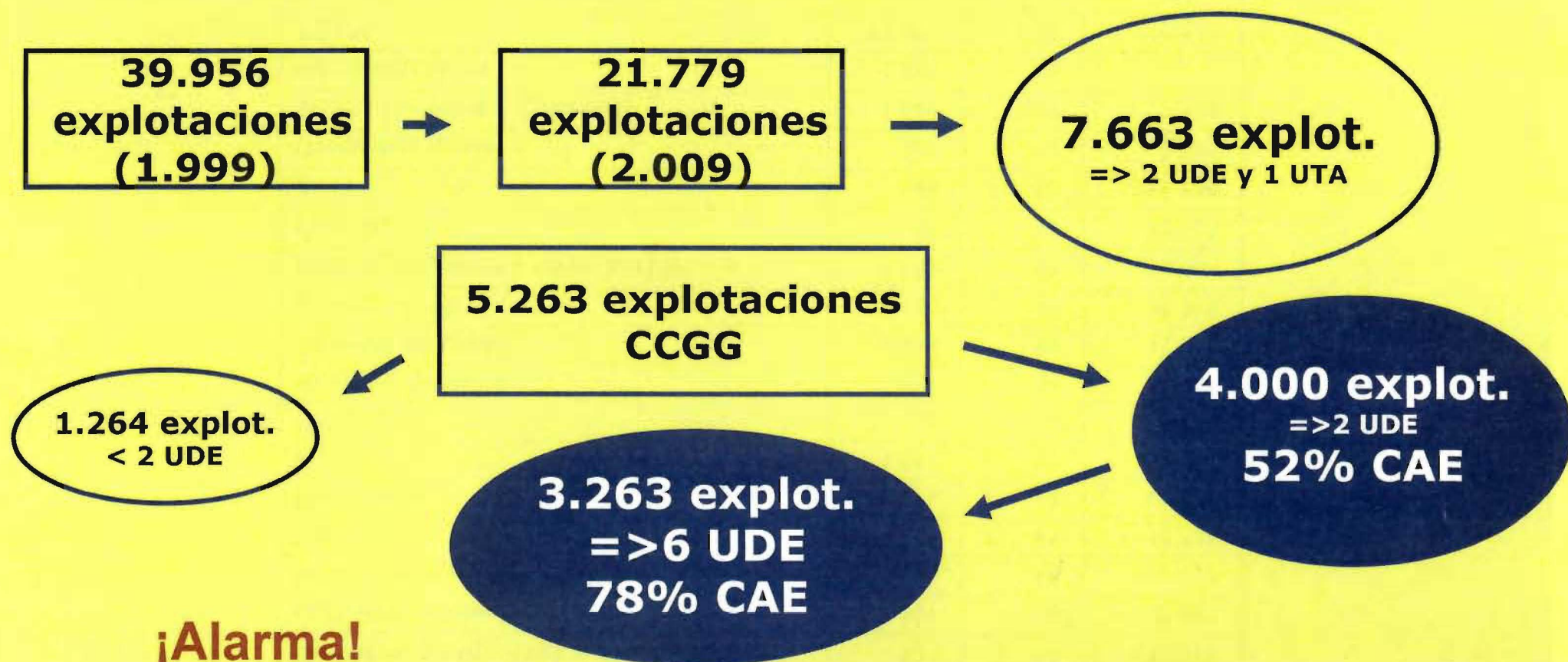
Unidades de espacios rurales:

Vertiente cantábrica: granja aislada y prados.

Zona interior: pueblos y grandes cultivos.

Macizos montañosos: silvopastoralismo.

FOTO: Sector en la CAE y CCGG



¡Alarma!

Fuerte envejecimiento
del sector agrario.

Titulares de explotación:

Menores de 40 años: 10%

Mayores de 65 años: 42%
(5% mayores 85 años)

4 UDE (4.800 € MBS): 7 v. leche, 18 v. carne,
76 ovejas, 0,85 ha viticultura, 8 ha cereal

6 UDE (7.200 € MBS): 10 v. leche,
1,27 ha viticultura

FOTO: Sector en la CAE y CCGG

OTE	NÚMERO	EDAD MEDIA	OS MEDIO (€)
Cereales, oleaginosas y proteaginosas	631	56	20.315
Cult. extensivos (cereales, cul. tardíos, ...)	1.381	60	20.943
Horticultura en invernadero	143	58	28.221
Horticultura (Otros)	647	61	12.345
Viticultura	1.275	52	77.934
Frutales	1.067	63	3.339
Olivar	13	56	5.727
Bovinos de leche	687	54	90.627
Bovinos de carne	2.935	57	11.411
Bovinos mixtos	135	56	25.055
Ovinos, caprinos y otros herbívoros	4.733	58	10.064
Porcino	22	54	48.528
Aves	145	60	119.110
Ganadería mixta	281	60	6.540
Mixtas (cultivos y ganados)	1.046	60	7.150
No clasificables	1.266	63	-
TOTAL	16.407	58	20.436

Datos de ultimo Censo Agrario Oficial (2009)

ORGANIZACIONES QUE OPERAN EN EL SECTOR PRIMARIO EN LA C.A.V.

ORGANIZACIONES PROFESIONALES ASOCIATIVAS:

- .- ASOCIACIONES AGRICOLAS Y GANADERAS (+100)
- .- COOPERATIVAS DE SERVICIOS-CENTROS DE GESTION (5)
- .- FEDERACION COOPERATIVAS AGRARIAS



ORGANIZACIONES COMERCIALES:

- COOPERATIVAS SUMINISTROS/COMERCIALIZACION (60)
- OTRAS SOCIEDADES MERCANTILES (?)



ADMINISTRACION: GOBIERNO VASCO:

- .- CENTROS INVESTIGACION (1)
- .- CENTROS FORMACION AGRARIA
- .- CENTROS CALCULO/INFORMACION
- .- CENTROS CERTIFICACION Y SEGURIDAD ALIMENTARIA (2)



DIPUTACIONES FORALES

- .- OF. COMARCALES AGRARIAS (20)
- .- CENTR. EXPERIMENTACION AGRARIA (2)

ORGANIZACIONES SINDICALES:

- .- EHNE (COAG)
- .- ENBA (ASAJA)



OTROS:

ASOCIACIONES DESARROLLO RURAL (12)



(SERVICIOS EXTENSION AGRARIA DISUELTO EN 1990 Y CAMARAS AGRARIAS EN 2.003)



Centros de Gestión, ¿Qué somos?



- Somos cooperativas SIN AFAN DE LUCRO que ofrecemos servicios al sector agrícola y ganadero
 - Nuestros socios; dependiendo de cada Centro son:
Agricultores, Ganaderos, Asociaciones de Productores, Cooperativas Agrarias, sindicatos, etc.
 - Somos importantes interlocutores de la Administración:
Interviniendo como Agentes Activos en:
 - ☐ Mesas Consultivas sectoriales (Ley de Política Agraria)
 - ☐ Implantación de los programas técnicos y sanitarios: mejora genética, prevención de plagas, etc.
 - ☐ Captación de necesidades formativas de nuestro sector vinculado.
 - ☐ Monitorización y Tutorización de nuevos proyectos de Incorporación al Sector
 - ☐ Difusión de resultados de investigación y situación de los sectores..
- ” Responsables de la transferencia Tecnológica al Sector ”**



TRANSFERENCIA TECNOLÓGICA



Localización de los Centros de Gestión en Euskadi



www.lorra-cg.net / www.lurgintza.net / www.abelur.net / www.sergal.net / www.uaganet.net

www.lursail.net



Durante el ejercicio 2.007, **iKT**, ahora integrada en **hazi** y los Centros de Gestión **Lorra** **abere** **AGA** **abelur** **LURGINTZA** constituimos una sociedad que nos aglutina y representa denominada



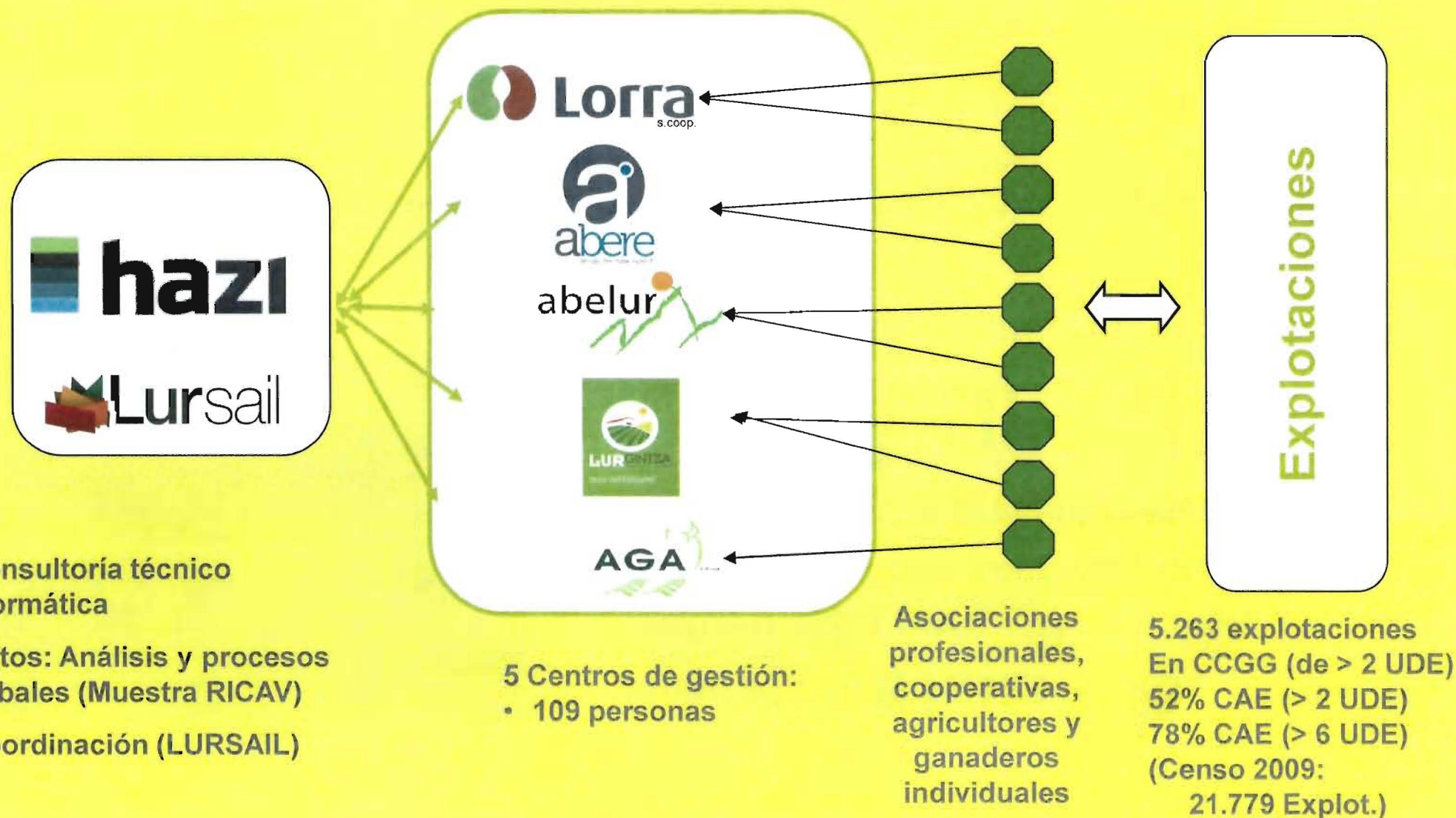
con el 51 % de capital privado.

Y esta sociedad, nos representa a nivel europeo en la federación europea de empresas de consultoría agraria...

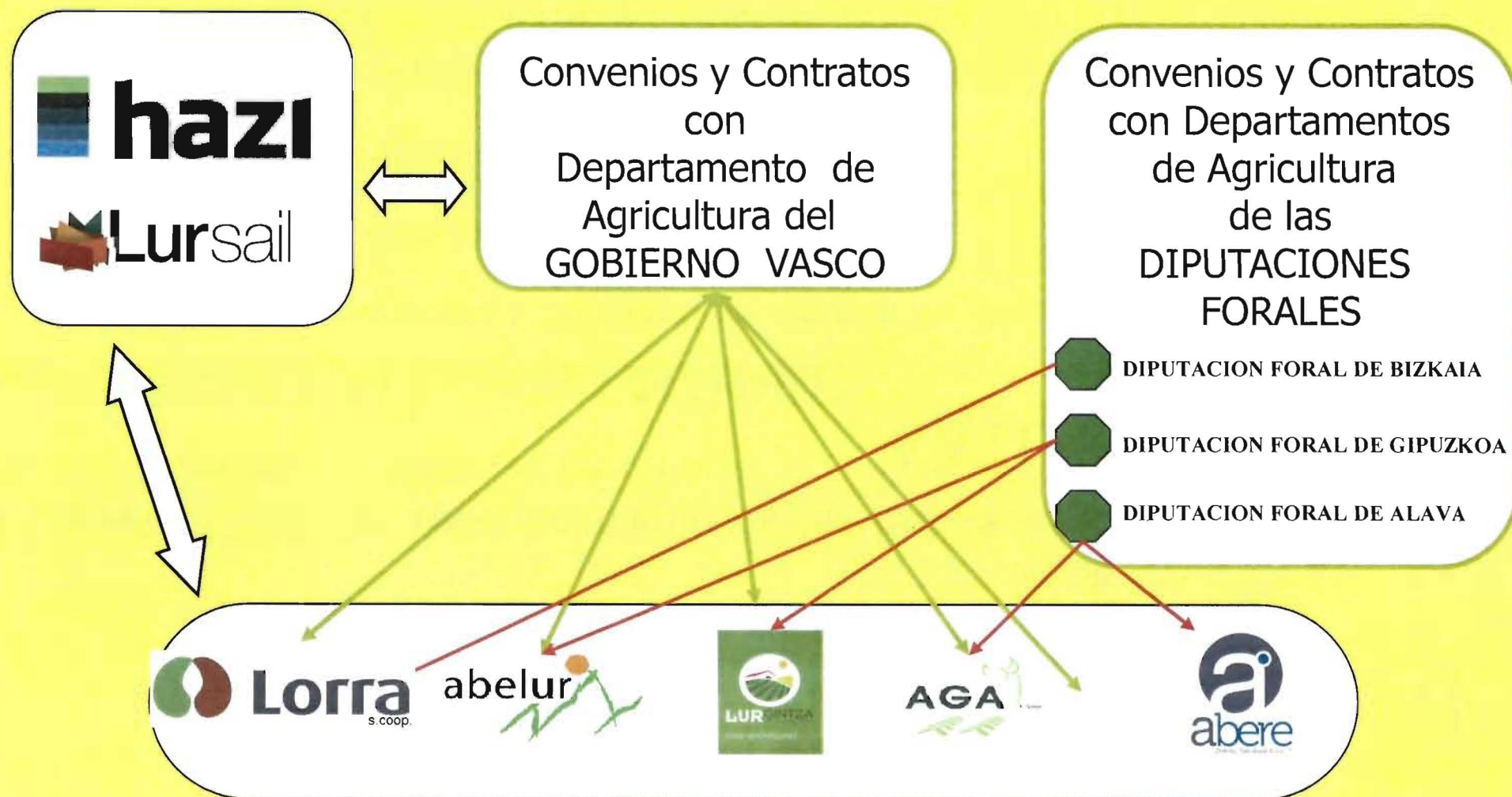


www.efac.net, donde estamos con empresas con nuestras mismas inquietudes de Francia, Alemania, Austria, Holanda, Bélgica, Dinamarca, Suecia, Noruega e Irlanda. Con quienes compartimos experiencias, nuevas tecnologías... estudios sectoriales...

COMO PARTICIPAN LOS CENTROS DE GESTION EN LA VERTEBRACION SECTORIAL



COMO PARTICIPAN LOS CENTROS DE GESTION EN LAS RELACIONES INSTITUCIONALES



Entidades de Asesoramiento

☐ Decreto 272/2006, reconocimiento de las Entidades de Asesoramiento y regulación de las condiciones ha cumplir.



☐ **Acreditación a los 5 Centros de Gestión:**

☐ Acreditada experiencia y fiabilidad en materia de asesoramiento (años 70)

☐ Equipo técnico formado y acreditado

☐ Asesoramiento en las siguientes materias:

☐ **Requisitos legales de gestión:** salud pública, zoosanidad, fitosanidad, medioambiente y bienestar animal.

☐ **Buenas condiciones agrarias y medioambientales** → ~~condiciones~~ condiciones

☐ **Monitorización y tutorización** de proyectos de **incorporación de Jóvenes agricultores** a la actividad agraria (“PLAN JOVEN”, desde 2004)



Entidades de Asesoramiento

☐ **Normas** relativas a la **seguridad laboral**

(Proyecto NEKAPREBEN, desde 2005 – www.nekapreben.com)

☐ **Contratación de personal de sustitución** por parte de los titulares de las explotaciones.

☐ **Asesoramiento técnico** que incluya recomendaciones para la **mejora de la productividad** de la explotación, así como el establecimiento de indicadores parciales y finales para su valoración.

☐ **Asesoramiento económico y financiero**

☐ **Asesoramiento laboral, fiscal y jurídico**

☐ Además de las materias señaladas, el asesoramiento podrá alcanzar otras con objeto de ofrecer servicio más completo e integral de gestión, sustitución y asesoramiento (agroambientales, cuaderno de explotación, licencias de actividad, ayudas Ferrari (razas autóctonas), alegaciones y recursos sobre inspecciones etc.).



COMO EJEMPLO PRESENTAMOS LORRA

CUAL ES NUESTRO OBJETO SOCIAL, NUESTRA FILOSOFIA:

Nuestro Objeto Social, aunque se ha mantenido en estos 28 años de vida de la sociedad; a la vez Se ha ido adaptando conforme se han ido incorporando nuevos socios a la misma y por tanto nuevas necesidades que atender, cada vez mas heterogéneas, debido a la multidiversidad de nuestros socios y clientes.

Hoy nuestra MISION y FUNCION son las siguientes:

La **MISION** de LORRA S. Coop. se dirige a la estructuración, planificación, generación y prestación de Servicios Administrativos, Técnicos y Económicos al Sector Agroalimentario del Territorio Histórico de Bizkaia, así como a la coordinación de los sistemas de información sectorial.

La **FUNCION** de LORRA S. Coop. consiste en actuar como soporte para el mejor desarrollo de las actividades de las Entidades Jurídicas asociadas, así como la prestación de distintos servicios Administrativos, Técnicos y Económicos a los socios de nuestras entidades asociadas como a cualquier otro profesional agrario de Bizkaia.

Nuestra **VISION** de LORRA S. Coop. consistiría en:

- “SER LIDERES COMO EMPRESA DE SERVICIOS AL SECTOR PRIMARIO DE BIZKAIA”
- “ SER REFERENTES PARA LOS BASERRITARRAS DE BIZKAIA EN MATERIA DE SERVICIOS ADMINISTRATIVOS, TECNICOS Y ECONOMICOS ESPECIALIZADOS EN EL PRIMER SECTOR”.



SERVICIOS Agrícolas y Ganaderos Nekazaritza eta Abeltzainen ZERBITZUAK

Asociaciones Agrícolas y Ganaderas de BIZKAIA BIZKAIKO Nekazari eta Abeltzainen Elkarteak



www.lorra-cg.net www.lursail.net



HOY LORRA ESTA CONSTITUIDA POR 42 SOCIOS : 34 ASOCIACIONES, 7 COOPERATIVAS y 1 SOCIO COLABORADOR
ORGANOS DE GOBIERNO (Desde Julio 2013)

PRESIDENTE: D. Jon Lekerika Andikoetxea (GARAIA, SC)

VICEPRESIDENTE: D. Andoni Padilla Bengoa (ACOL)

SECRETARIO: D. Juan Ignacio Olabarria Azpuru (ITXINA)

TESORERO : D. Jose Miguel Basaras Garabieta (LEZAMA, S.C.)

VOCAL: D. Kepa Larrabe Arano (AVI)

D. Jose Ignacio Zarraga (BIHOEL)

D. Karmelo Elorriaga Albizu (SASIARDI)

D. Txema Perez Verdugo (LABORAL KUTXA)

D. Gorka Irazabal Hidalgo (EKOLUR)

D. Joseba Iñaki Beitia Etxebarria (BIZEL)

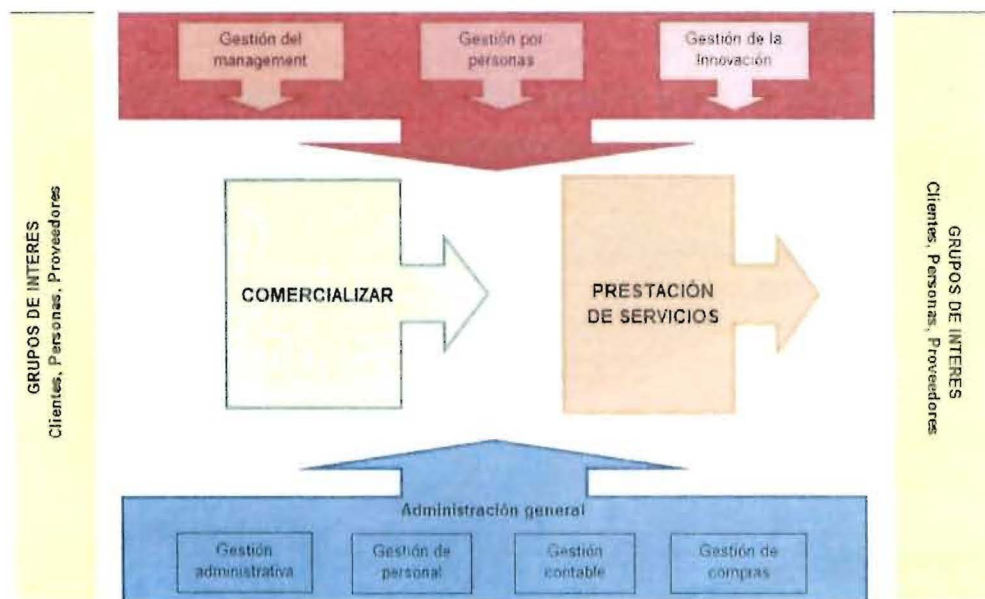
D. Jose Ignacio Isusi Otaola (BIBEL)

D. Pedro Zaballa Abans (BLAE)

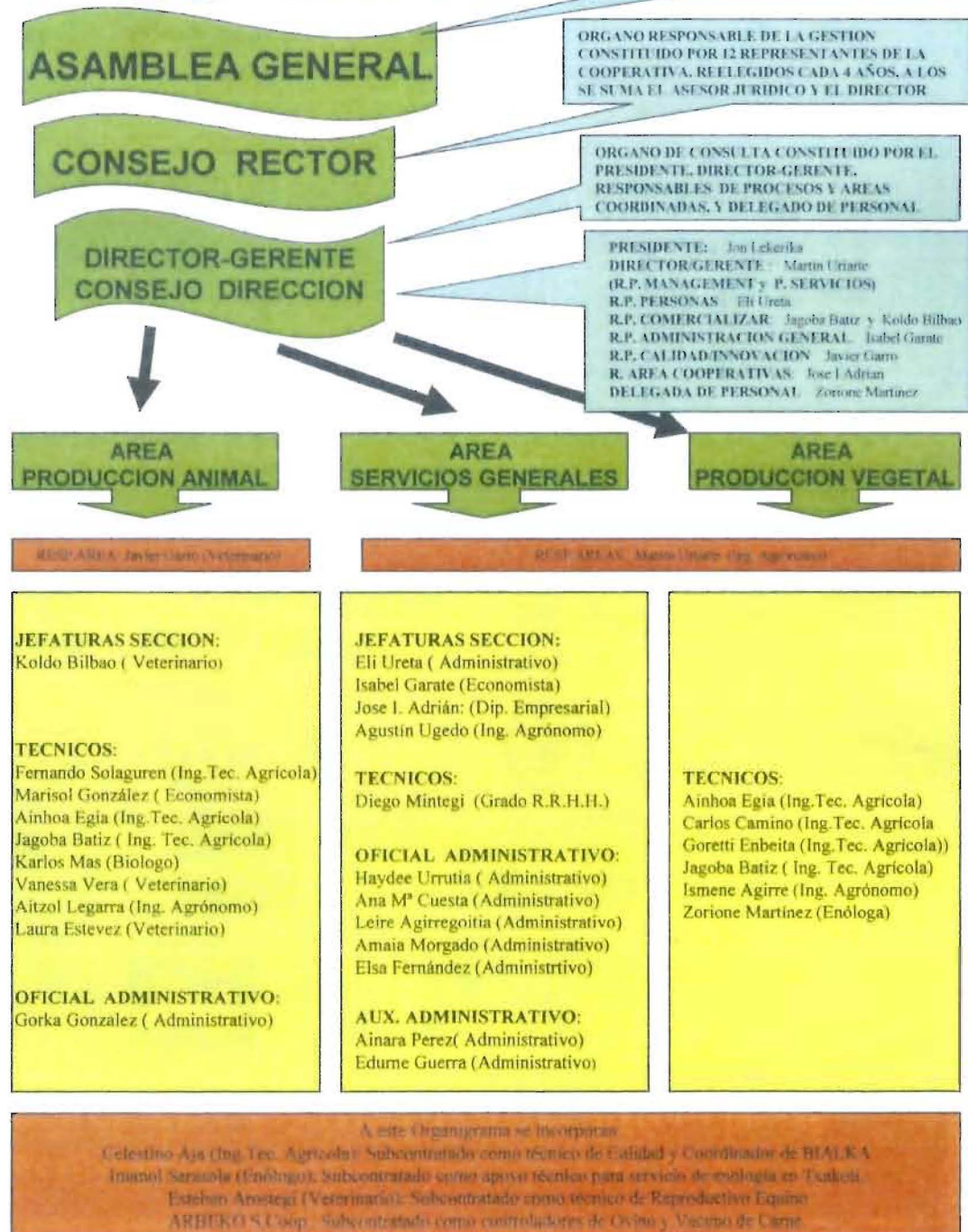
ASESOR JURIDICO.- D. Asier Loroño Mugarza.

DIRECTOR - GERENTE.- D. Martín Uriarte Zugazabeitia.

MAPA PROCESOS



BIKAINTASUNA / KUDEAKETA AURRERATUA
EXCELENCIA / GESTIÓN AVANZADA
EUSKALIT



ASOCIACIONES DE PRODUCTORES GANADERAS, AGRICOLAS, AGROAMBIENTALES Y COOPERATIVAS

A NIVEL DE SERVICIOS GENERALES.

Administración: Servicios Administrativos edición de informes, memorias, folletos publicitarios, cartelería, atención telefónica, mensajería, etc...

Coordinación: Servicios de asesoramiento y asistencia a Junta de Gobierno en temas de organización, administrativo, llevanza de reuniones, redacción de actas, tramitación subvenciones, gestiones con la administración, elaboraciones de planes de gestión,...

Contabilidad: Servicio de asesoramiento Económico, Contable, Fiscal, Financiero y de personal laboral ...

Informatización: Gestión y Mantenimiento de las Aplicaciones existentes

***Vacuno Leche:** Control lechero, libro genealógico, Calificación Morfológica, Mamitis, Reproductivo. (BIFE)

***Vacuno Carne:** Libro Genealógico, Reproductivo, Control rendimientos (ASGAPIR, BLAE, BBE, BITEL, BITXEL, BIBEL, BIMOEL)

***Ovino/ Caprino:** Inventarios, Control lechero, Libro Genealógico, Reproductivo. (ACOL, BISAREL, AVASCANE, BIAGE, BEAAE)

***Equino:** Libro Genealógico, Reproductivo (BIZEL, BIZK. POTTOKA)

Formación: Organización, impartición de cursos de formación ante necesidades planteadas por los socios.

Proyectos I+D: Solicitud, tramitación, colaboración y/o realización de proyectos de I+D ante detección de necesidades planteadas por nuestros socios.

Compras Conjuntas: Organización y gestión de compras conjuntas de productos ante detección de necesidades planteadas por nuestros socios.

Divulgación: Elaboración, distribución y/o divulgación de noticias, actividades desarrolladas por nuestros socios a través de nuestra revista semestral ONGARRI, de la WEB LORRA/LURSAIL, boletines, circulares a través de correo ordinario y/o e-mail; servicio de alertas, avisos a través de SMS.

ASOCIACIONES DE PRODUCTORES GANADERAS

A NIVEL DE SERVICIOS PRODUCCION ANIMAL.(servicios comunes ofertados)

Servicio Controladores:

Control Lechero Ovino: Servicio de control lechero ovino, altas , bajas, censo, identificación ganadera inseminación artificial , ecografía, ...calificación morfológica, elección carneros para Ardiekin,.. (ACOL, BISAREL, AVASCANE)

Control Vacuno de carne: Servicio de identificación y control de ganado vacuno de carne, censo, altas , bajas, control de pesadas, calificación morfológica,...elección novillos para centro testaje,... (ASGAPIR, BLAE, BBE, BITEL, BITXEL,BIBEL, BIMOEL)

Control Equino: Servicio de identificación y control de ganado equino, censo, altas , bajas, paternidades, control de rendimientos, calificación morfológica,...(BIZEL, BIZK. POTTOKA)

Servicio Reproductivo Equino: servicio de reproductivo e inseminaciones. (ACCBI, BIZK.POTTOKA)

Servicio Asesoramiento Técnico Avícola: asesoramiento en implantación de exigencias legales en materia de sanidad animal, seguridad alimentaria, medio ambiente y bienestar animal. Plan sanitario avícola.(AVI)

Control Caprino: Servicio de identificación y control de ganado caprino, censo, altas , bajas, calificación morfológica,...(BEAAE, BIAGE)

Servicios de asesoramiento a Asociaciones Agroambientales: planes de gestión, tramitación expedientes de ayudas...realización de estudios, colaboración en planes estratégicos comarcales, seguimiento de labores, mantenimiento de bases de datos, gestiones con la administración local y territorial,... (ITXINA, GORBEIAZPI, AGA, ARTAIO,AGAMUGA)

Servicio Ferias y Promociones: Organización y gestión de Ferias y promociones de productos de nuestros asociados; así como organización de certámenes o concursos morfológicos ganaderos territoriales y extra territoriales; subastas ganaderas, etc...

Viajes: Organización de viajes de captura Tecnológica, asistencia a ferias ganaderas, concursos ganaderos nacionales e internacionales, ante detección de necesidades planteadas por nuestros socios.

ASOCIACIONES DE PRODUCTORES AGRICOLAS

A NIVEL DE SERVICIOS PRODUCCION VEGETAL.(servicios comunes ofertados)

Servicio Asesoramiento Técnico Hortícola: Prestación de servicio de asesoramiento técnico a explotaciones en cultivos hidropónicos y en tierra de hortalizas, así como planta ornamental. Manejo de cultivo, plagas y enfermedades. Asesoramiento en certificación de Producción Integrada y Global-Gap. (BIHOEL, GARAIA)

Servicio de Asesoramiento Técnico Frutícola: Prestación de servicio de asesoramiento técnico a explotaciones con huertos frutales (Kiwi, Manzana, Manzana sidra,...) . Manejo de cultivo, plagas y enfermedades. Asesoramiento en certificación de Producción Integrada y Global-Gap. (BIALKA, GARAIA)

Servicio de Asesoramiento Técnico Viti-Vinícola: Prestación de servicio de asesoramiento técnico a explotaciones viti-vinícolas. Manejo de cultivo, plagas y enfermedades. Asesoramiento en certificación de Producción Integrada. Asesoramiento en Enología a Bodegas de los asociados..(BIALTXA)

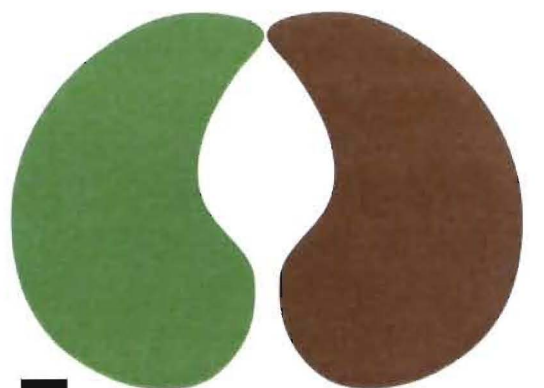
Servicio de Asesoramiento Técnico Agricultura Ecológica: Prestación de servicio de asesoramiento técnico a explotaciones de agricultura ecológica. Manejo de cultivo, plagas y enfermedades. Asesoramiento en certificación para obtención del sello del KRAE. (EKOLUR)

Servicio de Asesoramiento Técnico Alubia de Gernika: Prestación de servicio de asesoramiento técnico a explotaciones de productores de Alubia de Gernika. Manejo de cultivo, plagas y enfermedades. Asesoramiento en ayudas agroambientales. (GERNIKAKO INDABA)

Servicio Ferias y Promociones: Organización y gestión de Ferias y promociones de productos de nuestros asociados

Viajes: Organización de viajes de captura Tecnológica, asistencia a ferias, ante detección de necesidades planteadas por nuestros socios.

COMO EJEMPLO...NUESTRO CATALOGO DE SERVICIOS A EXPLOTACIONES



Lorra
S.Coop.

Servicios Agrícolas y Ganaderos

OFERTA
de Servicios Directos
a Explotaciones
Agrarias

www.lorra-cg.net
www.lursail.net

SERVICIOS Directos a Explotaciones Agrarias

PROYECTOS:

Asesoramiento en construcciones e infraestructura agrícola y ganadera, direcciones de obra, informes agronómicos, licencias actividad...

FISCAL:

Asesoramiento, Planificación y Análisis Fiscal, tramitación de altas y bajas en impuestos, liquidación requerimientos.

FINANCIERO:

Estudios de viabilidad, cuentas de tesorería y planificaciones financieras, tramitación de avales con OINARRI SGR...

CONTABLE:

Contabilidad por partida doble, supervisión de contabilidades, obtención de informes contables, tramitación, asistencia en auditorías, registro cuentas en registro Mercantil y Cooperativas, Estudios Económicos y otros...

LABORAL:

Altas, bajas, modificaciones de contratos, Nóminas, Seguro Sociales, declaración de retenciones, propuestas ofertas trabajo para trabajadores extranjeros, partes de bajas por enfermedad, accidentes...

IRPF:

Declaraciones de explotaciones agrícolas y ganaderas, sociedades...

PUBLICIDAD-PROMOCIÓN:

Diseño, elaboración e impresión de folletos publicitarios, etiquetas de productores agrarios.

ASESORAMIENTO TÉCNICO:

Hortícola, Frutícola, Agricultura Ecológica, Enología de Sidra y Txakoli...

ASESORAMIENTO TÉCNICO:

Dirigido a la mejora de los parámetros de Calidad Higiénica de la Leche en explotaciones de Ovino; servicio de reproductivo en Ovino, realización de diagnóstico precoz mediante ecografía...

EMPRENDIZAJE de NUEVOS PROYECTOS AGRÍCOLAS y GANADEROS:

Monitorización y Tutorización de proyectos...

SOLICITUD de AYUDAS:

Industriales Agroalimentarias (LEHIATU), declaraciones de medio ambiente de empresas IPCC, licencias actividad asesoramiento en implantación de manuales de calidad y APPCC, registros sanitarios...

SEGUROS AGRARIOS y GENERALES:

CONTRATOS de ASESORAMIENTO GANADERO:

Asesoramiento integral de la explotación ganadera, Condicionalidad, Pago Único, seguridad y salud laboral, gestión técnico-económica, asesoramiento financiero, planes de inversión y desarrollo, planes viabilidad, análisis de costes restructuración financiera, asesoramiento en subvenciones, solicitud de avales. Asesoramiento Agroambiental, plan de gestión de estiércol y purines, asesoramiento en plan de higiene de la producción primaria, Estudios Sectoriales...

SUSTITUCIÓN EN EXPLOTACIONES AGRARIAS:

Bajas por enfermedad, maternidad, paternidad, vacaciones...

Lorra
S.Coop.

OFERTA
Servicios Directos a Explotaciones Agrarias

COMO EJEMPLO...NUESTRO CATALOGO DE SERVICIOS A EMPRENDEDORES



Servicios Agrícolas y Ganaderos

SERVICIO



www.lorra-cg.net
www.lursail.net

SERVICIO de Emprendimiento en el Sector Primario



Nace como consecuencia del inicio de la puesta en marcha de un plan organizado y aprobado por las distintas administraciones y validado por los agentes del sector, para rejuvenecer y fomentar la incorporación de jóvenes al sector.

Dicho proyecto, denominado GAZTENEK, se abre con un horizonte a 10 años, teniendo la intención de incorporar 1.100 nuevos productores agrarios en ese periodo y entre los tres territorios de la CAV, siguiendo un modelo de explotación actualizado y preparado tecnológicamente a las necesidades de cada subsector.

Para ello, en Bizkaia, el Departamento de Agricultura de la Diputación Foral ha conveniado con este Centro de Gestión, **LORRA S KOOP.**, como entidad de asesoramiento para el sector primario de Bizkaia, y junto con la coordinación del departamento y las OJAs⁽¹⁾, promuevan la monitorización de los proyectos, dando cobertura y asesorando en cuantos trámites administrativos y necesidades técnicas se les presenten a los jóvenes emprendedores para formalizar su instalación en el sector primario de Bizkaia.

Posteriormente, y una vez instalados se les ofrece un servicio de acompañamiento (tutorización) durante los primeros 3 años de vida del proyecto, garantizando así cubrir las necesidades técnicas de estos nuevos productores en sus distintas áreas de actuación.

Dicho asesoramiento es financiado en su totalidad por el Departamento de Agricultura de la Diputación Foral de Bizkaia, asumiendo los costes generados por este motivo, por los técnicos de **LORRA**.

... y los proyectos de inversión a través de los programas de Instalación, capital semilla y Plan de Ayudas pueden llegar a ser financiados hasta un 60% ...

Además, si no tienes terreno, la DFB por medio de BASALAN⁽²⁾, gestiona un Fondo de Suelo Agrario que puede facilitártelo en régimen de alquiler...

Para más información, llámanos:



OJAs⁽¹⁾: Oficinas del Joven Agricultor.
Sitas en las Oficinas Comarcales Agrarias:
Belmeseda Durango, Gemito Lumo, Igorro,
Karrantza, Markina-Xemein eta Mungia

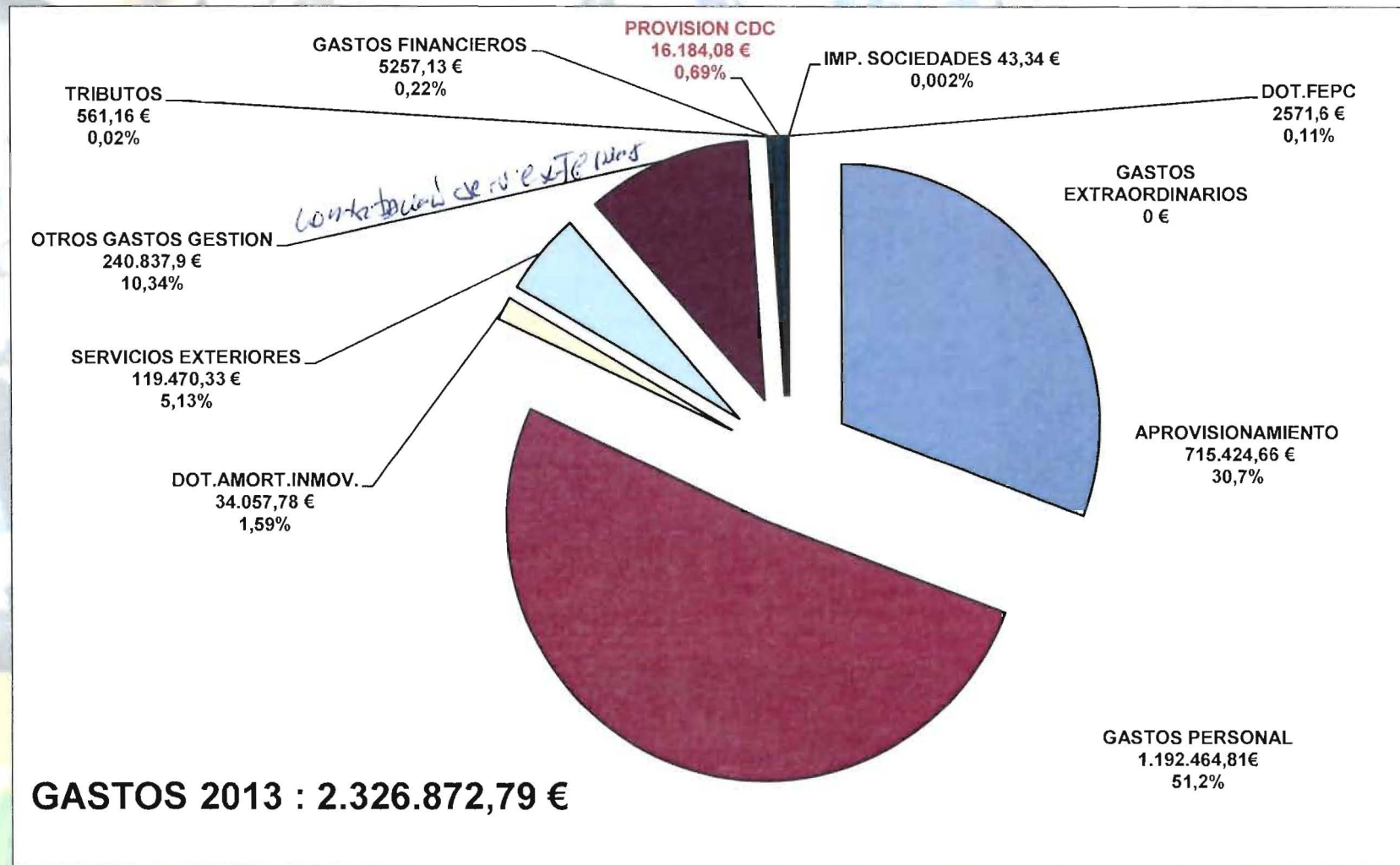
BASALAN⁽²⁾: Fondo de Suelo Agrario.
Iñaki Gasteñaga,
tel: 94 406 65 38 - 94 476 19 55
fondo.suelo.agrario@bizkaia.net

www.gaztenek.net

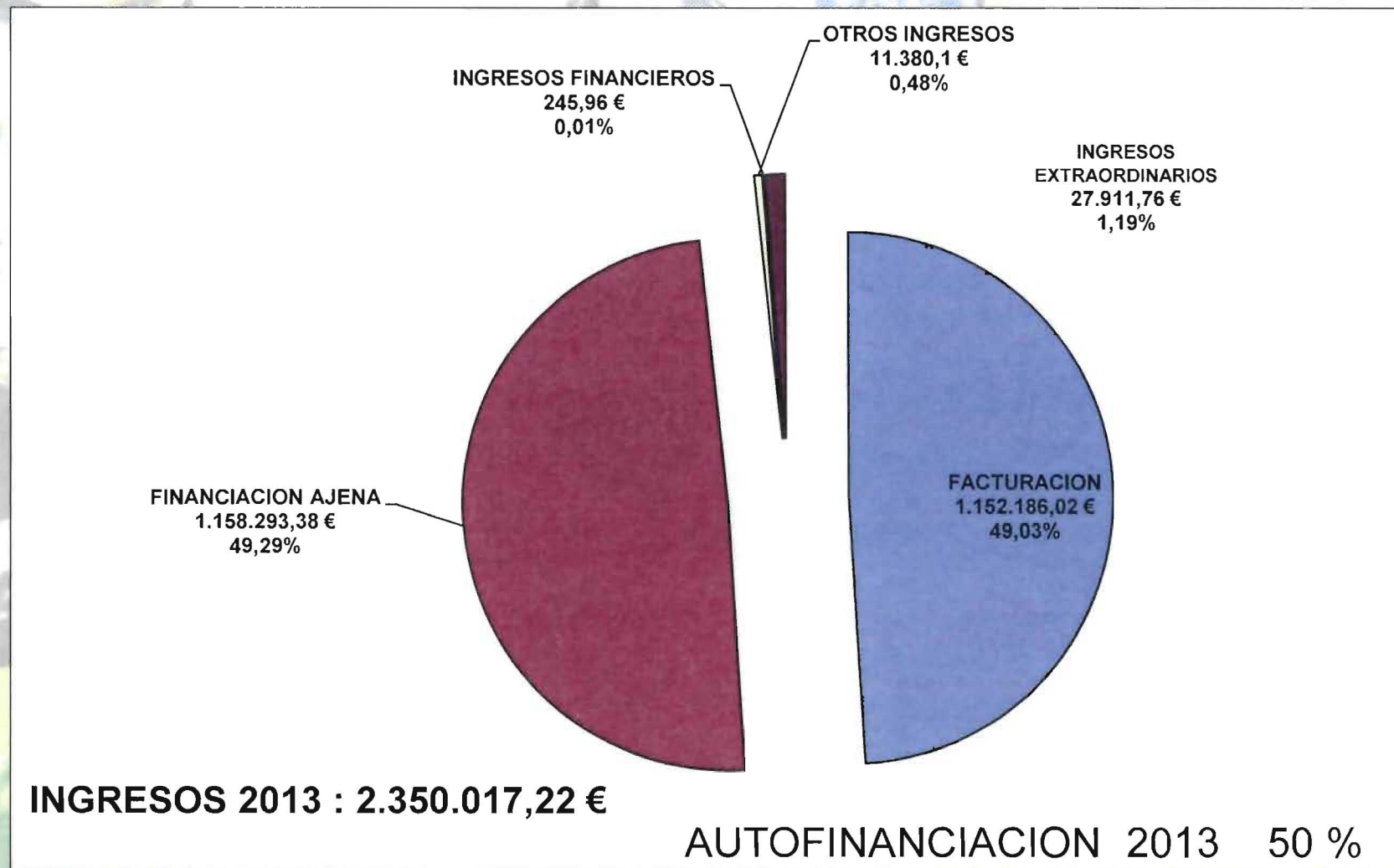
OFERTA

Servicio de Emprendimiento en el Sector Primario

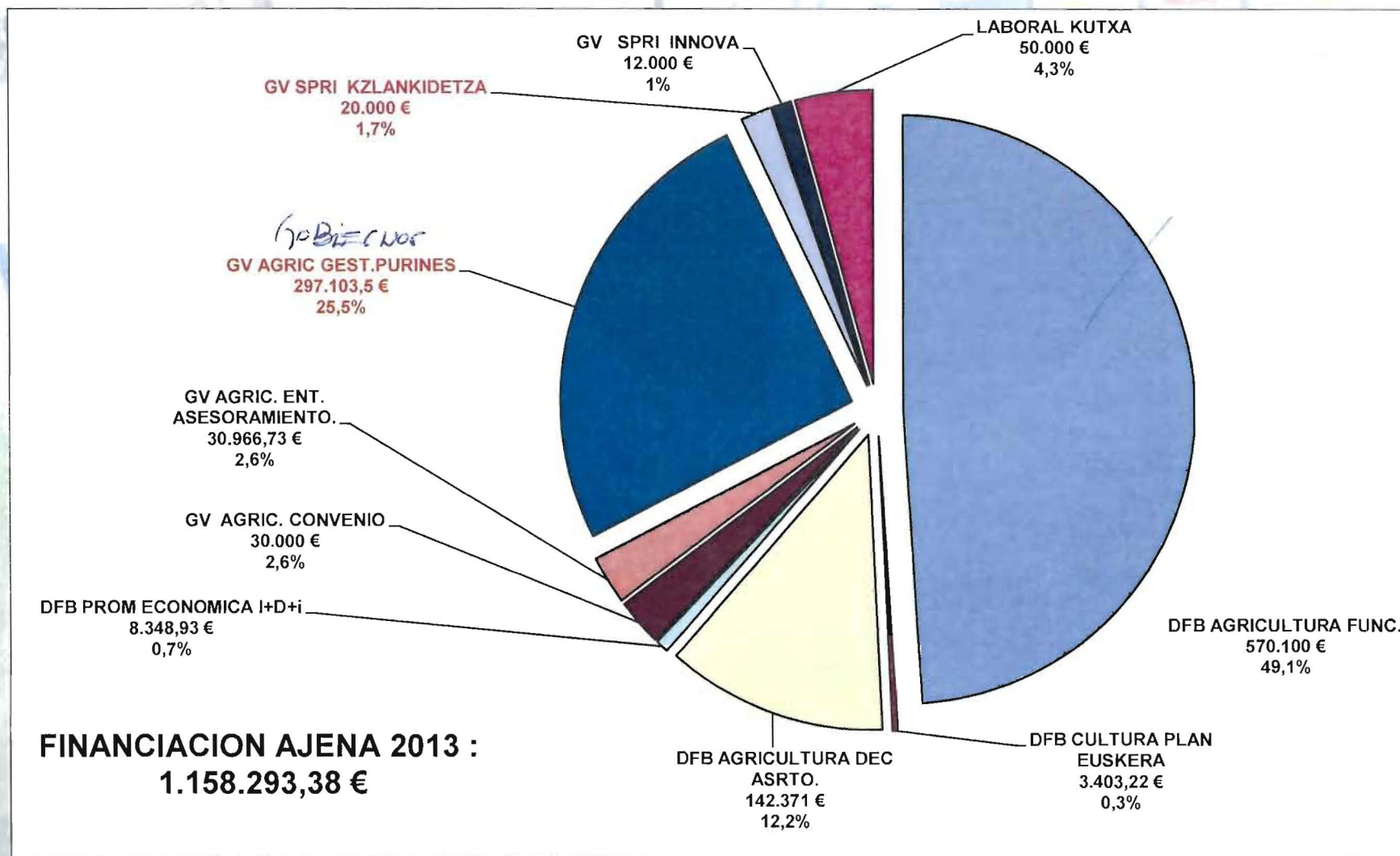
El desglose de GASTOS en 2013 queda de la siguiente forma:



El desglose de INGRESOS en 2013 queda de la siguiente forma:



El desglose de
FINANCIACION AJENA en
2013 queda de la siguiente forma:

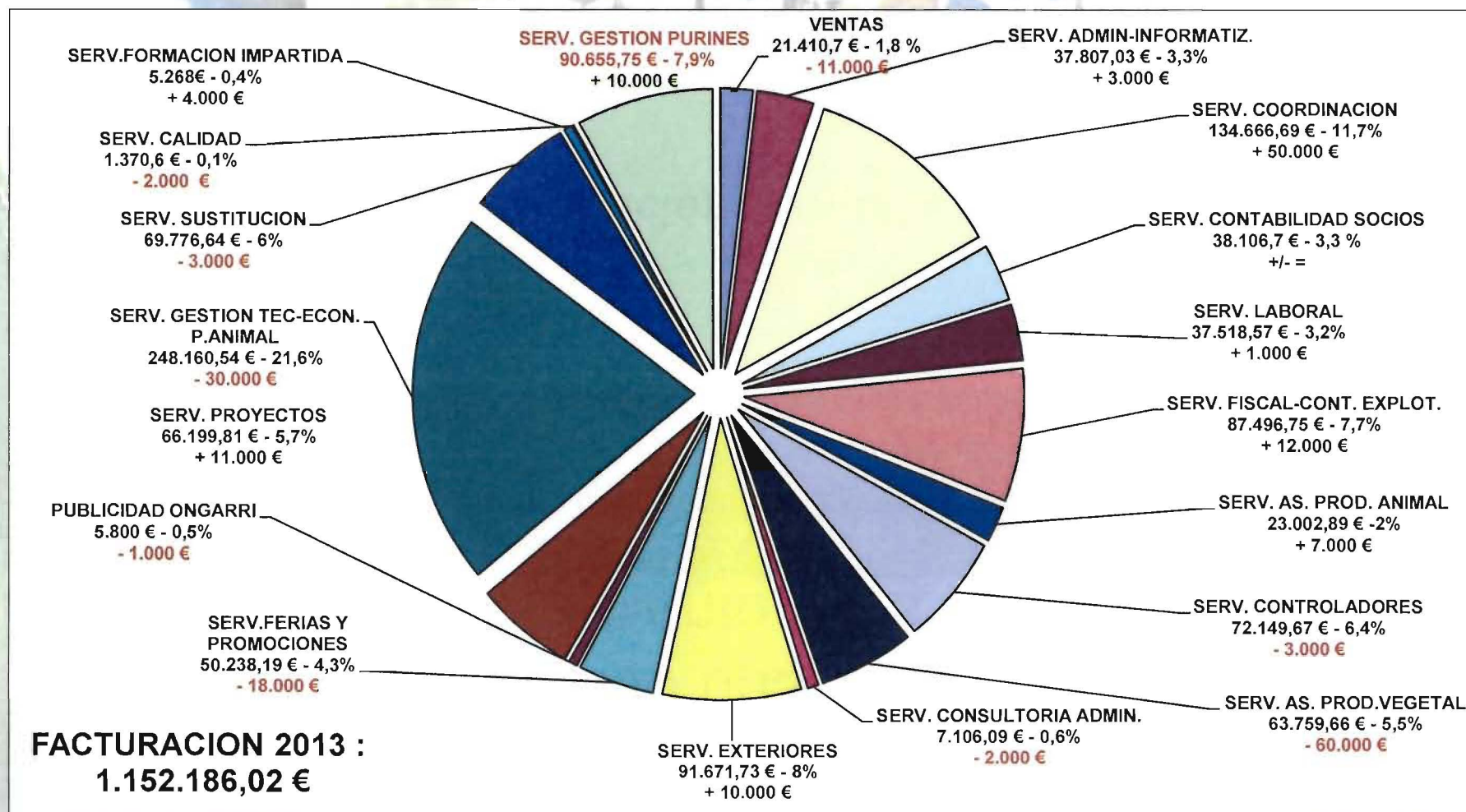


DFB : 724.223 € (62%)

GV : 390.070 € (34%)

LK : 50.000 € (4%)

El desglose de la FACTURACION en 2013 queda de la siguiente forma:



Pero de cuando empezamos ahora hace 28 años ...
se esta produciendo una Evolución constante del
Asesoramiento y los Servicios...



Producción de Alimentos: Servicios
Relacionados con la
Actividad Económica

Centros de Gestión

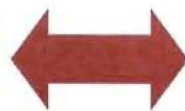


A. Técnico-Económico, Formación, Jurídico, Laboral



Coord. Proyectos, Fiscal-Contable, Promoción, Sustitución,
Investigación y Desarrollo, Innovación, Otros ...

Rentabilidad de la Actividad



**Requisitos Medioambientales
y Sociales**

Equilibrio

**Endeudamiento y situación
financiera**

Costes de Producción

Cuenta de Resultados

Aspectos Económicos

**Productor de
Alimentos.**

Mantenimiento del Paisaje

Biodiversidad

Seguridad Alimentaria

Medioambiente

**Medio Ambiente,
Seguridad Alimentaria**

Definición de Objetivos y Planificación



PLATAFORMA Lursail

www.lursail.net / www.lursail.com



Presentación

Entidades

Servicios

Proyectos y Congresos

Información Técnica

Información sectorial

Ayudas y Subvenciones

Normativas

Venta directa

Noticias

Enlaces

Anuncios

Publique sus anuncios

ARTZAI EGUNA 14

Atxondo 27 septiembre

MERCADO AGRIARIO TRANSPARENTE

20 de septiembre

2

Formación para el empleo

INLAC y CENIEL se reúnen para abordar los retos a los que se enfrenta el sector lácteo

18/06/2014. El martes 17 de junio, La Interprofesional Láctea Española (INLAC) fue invitada en París, a participar en la Asamblea General de la Interprofesional Láctea Francesa (CENIEL).

[Leer artículo completo - INLAC y CENIEL se re...](#)

El Ministerio de Agricultura baraja unos criterios para conceder las ayudas acopladas al vacuno de carne

13/06/2014. El Ministerio prevé conceder ayudas acopladas al vacuno de carne mediante una ayuda a la vaca nodriza y otra ayuda al vacuno de engorde.

[Leer artículo completo - El Ministerio de Agr...](#)

El Ministerio de Agricultura baraja los importes para la nueva ayuda acoplada al vacuno de leche

12/06/2014. El Ministerio está debatiendo cómo conceder las ayudas acopladas a los sectores ganaderos con los representantes del sector.

[Leer artículo completo - El Ministerio de Agr...](#)

FENIL presenta el nuevo Libro Blanco de los Lácteos

28/04/2014. En la nueva edición del Libro Blanco se profundiza en el valor nutricional de la leche y los productos lácteos, apoya la necesidad de consumir productos lácteos y desmiente falsas teorías que no son científicas.

[Leer artículo completo - Libro Blanco de los Lá...](#)

PROVACUNO, la interprofesional de la carne de vacuno

25/04/2014. Las organizaciones representativas del sector han aprobado la creación de PROVACUNO (organización interprofesional de la carne de vacuno) que abordará como es...

VENTA DIRECTA

Acceso

Usuario

Contraseña

Entrar

Recordar contraseña

Regístrate

Calendario eventos

«Abril» Septiembre 2014

L	M	X	J	V	S	D
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

FERIAS

Consulta de Derechos

FECA

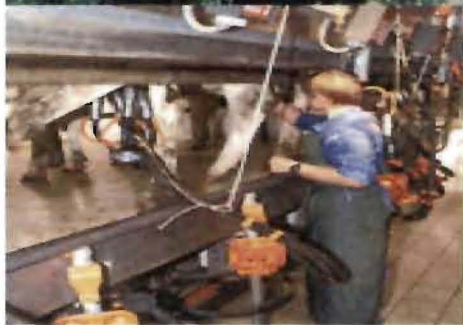
CAE

Observatorio de Precios de los Alimentos MARM

SIGPAC

Visor Cartográfico

Proyectos





Lursail

Eskerrik Asko



LURGINTZA



abelur



hazi

Muchas

Gracias



AGA



AGA



Lorra

s.coop.



abere

Zerbitzu Teknikoak Koop. S.



· BAS TXERRI ·

Somos ganaderos.
Baserritarrak
gara.

Cerdos criados en libertad.
Desde nuestros caseríos
hasta tu mesa.

Aske hazitako txerriak.
Gure baserrietatik zure
mahairaino.

Con Garantía
de Sabor.

Zapore
Bermearekin.



TXE
RRI
ZAL
EOK



www.txerrizaleok.com

Txerrizaleok bere txerriak aire librean

hazten dituzten euskal baserritarren elkarte bat da.

Txerrizaleok es una asociación de ganaderos
vascos que crían sus cerdos en libertad.

Zergatik dute zapore berezi hori gure produktuek?

¿Por qué nuestros productos tienen ese sabor especial?

Basatxerrin badakigu libre hazitako txerriek zer behar duten: eguzkia, euria, zelaiak, basoak, elikagai naturalak eta zaintza arduratsua. Eta hori da gure baserrietan ematen dieguna.

En Basatxerri sabemos lo que los cerdos criados en libertad necesitan: sol, lluvia, praderas, bosques, alimentos naturales y atención y cariño en su cuidado. Y eso es lo que les damos en nuestros caseríos.

- Urdaiazpiko Egosi Artisanau
 - Urdaiazpiko eta Paleta kuratua
 - Hirugihar kuratua
 - Txorixo eta Saltxitxoia
 - Txakolidun Txerri Patea
 - Solomo Kuratua...
- azken finean txerriaren zatiketa osoa.

- Jamón Cocido Artesanal
 - Jamones y Paletas Curadas
 - Bacon Curado
 - Chorizo y Salchichón
 - Paté al Txakoli
 - Lomos y Cabezadas
 - Curadas...
- en definitiva todo el depiece del cerdo.



Infomazio gehiago. Mas información:
www.txerrizaleok.com

· BASATXERRI ·

zaporearekin, noski. con sabor, naturalmente.

! IDIAZABAL TURISMO

oferta turística

VISITA DEL CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL QUESO IDIAZABAL

Servicios que ofrece el Museo para grupos (+ de 10 personas)

- 1 Visita del Centro de Interpretación del Queso Idiazabal: **1,60 Euros/persona***
- 2 Visita del Centro de Interpretación del Queso Idiazabal + Cata de queso con agua: **2,60 Euros/persona***
- 3 Visita del Centro de Interpretación del Queso Idiazabal + Cata de queso con vino: **3,60 Euros/persona***

Esta visita se puede completar con la visita guiada del municipio de Idiazabal: Parque botánico de Txomenane, Iglesia de San Miguel, Casas de Indianos,...

Duración de la visita: 1 hora

Precio: 75 Euros/Grupo*



EXPERIENCIA GASTRONÓMICA TERRITORIO IDIAZABAL: SABOREA LO AUTÉNTICO

Opción 1

Visita guiada de la Quesería Ondramuño donde la familia Aranburu elabora queso Idiazabal. La visita incluye un audiovisual y una degustación de queso.

Duración de la visita: 30 minutos

Precio de la visita: 6 Euros/persona*

Opción 2

Visita guiada del Caserio Ondarre donde elaboran queso Idiazabal de forma artesanal desde hace décadas. La visita incluye un audiovisual, la visita de las instalaciones del caserio: cuadra, sala de ordeño, sala de elaboración, cámaras,... y una degustación de queso Idiazabal acompañada de vino o sidra.

Duración de la visita: 1 hora

Precio de la visita: 12 Euros/persona*

Posibilidad de visitar otras queserías.
Consultar precios y horarios



* Precios IVA incluido

www.idiazabalturismo.com



RUTAS DE LA SIDRA Y EL QUESO: PRODUCTOS QUE NOS ACERCAN A NUESTRAS RAÍCES

(Grupos + de 20 personas)

Opción 1: RUTA IDIAZABAL

10:00. Llegada a Idiazabal. Presentación de la guía y recibimiento del grupo.

10:30/13:00. Visita guiada del Centro de Interpretación del Queso Idiazabal donde conoceremos varios aspectos sobre este famoso queso. Se incluye una cata.

Después de la visita del Centro, salida hacia el Caserío Ondramuño donde conoceremos in situ el proceso de elaboración del queso Idiazabal de la mano de la familia Aranburu. Se incluye una degustación de queso.

Para completar la mañana se realizará una visita guiada para conocer el patrimonio artístico de Idiazabal: Iglesia de San Miguel, Casas de Indianos, ...

14:00. Comida (Consultar menús)

16:30. Visita guiada del Centro D'elikatz de Ordizia donde se ubican el Centro de Interpretación de la Alimentación, Nutrición y Gastronomía.

A continuación tiempo libre en Ordizia.

19:00. Fin de la visita.

Precio por persona: 35 Euros*



Opción 2: RUTA DE LA SIDRA (incluye un menú típico de sidrería)

10:00. Llegada. Recibimiento del grupo por la guía. Salida hacia Ezkio-Itsaso y visita guiada del Caserío Igartubeiti, edificio del siglo XVI que conserva perfectamente el lagar de madera utilizado durante siglos para la elaboración de la sidra. A continuación salida hacia Zerain donde visitaremos el Caserío Sidrería Ohiarte donde nos explicarán el proceso de elaboración de la sidra actualmente. Se incluye una degustación de sidra.

14:00. Comida Sidrería Oiharte

- Txistorra
- Tortilla de bacalao
- Tacos de bacalao
- Chuleta
- Queso Idiazabal con membrillo y nueces
- Pan, agua, sidra y vino.
- Café incluido.

16:30. Salida hacia Idiazabal y visita guiada del Centro de Interpretación del Queso Idiazabal donde conoceremos varios aspectos sobre este famoso queso. Se incluye una cata.

Después de la visita del Centro salida hacia el Caserío Ondramuño donde conoceremos in situ el proceso de elaboración del queso Idiazabal de la mano de la familia Aranburu. A continuación degustación de queso.

19:00. Fin de la visita.

Precio por persona: 42 Euros*

*** Servicios incluidos en el precio (IVA incluido):**

-Entradas a museos y centros de interpretación -Comida -Degustaciones -Guía acompañante durante todo el día -El transporte no está incluido en el precio.

SAGARDOA ETA GAZTAREN IBILBIDEA: GURE ERROETARA HURBILTZEN GAITUZTEN PRODUKTUAK (20 pertsona baino gehiagoko taldeentzat)

1. aukera: IDIAZABAL IBILBIDEA

10:00. Idiazabalera iritsi. Gidaren aurkezpena eta taldeari harrera.

10:30-13:00. Idiazabal Gaztaren Interpretazio zentzora bisita gidatua, bertan gazta ezagun honi buruzko zenbait alderdi ezagutuko ditugularik. Kata bat ere egingo da.

Zentroa bisitatu ondoren, Ondramuño baserrira abiatuko gara, hor bertan gazta nola egiten den ezagutuko dugu bertan Aranburu familiaren eskutik. Gazta dastatze bat ere egingo da.

Goiza osatzeko Idiazabalgo ondare artistikoa ezagutzeko bisita gidatu bat egingo da: San Migel Eliza, indianoen etxeak,...

14:00. Bazkaria (Menuak galdetu)

16:30. Ordiziako Delikatuz Zentroaren bisita gidatua. Bertan Elikadura, Nutrizio eta Gastronomi guneak kokatzen dira.

Ondoren denbora librekoa Ordizia herria ezagutzeko

19:00. Bisitaren amaiera.

Pertsonako prezioa: 35 euro*



2. aukera: SAGARDOAREN IBILBIDEA (sagardotegi menu tipikoa du barne)

10:00. Helduera. Gidaren harrera. Ezkio-Itsasorantz irteera eta Igartubeiti Baserri Museora bisita gidatua; XVI. mendeko eraikin honek mendeetan zehar sagardoa egiteko erabilitako dolarea era perfektuan gordetzen du. Jarraian, Zerainerantz irteera, bertan Ohiarte Sagardotegi Baserrira bisitatuko dugularik; hemen, sagardoaren gaur egungo egite prozesua erakutsiko digute. Sagardo dastatze bat ere egingo da.

14:00. Ohiarte sagardotegian bazkaria

- Txistorra
- Bakailao tortila
- Bakailao takoak
- Txuleta
- Idiazabal gazta, irasagarra eta intxaurrekin
- Ogia, ura, sagardoa eta ardoarekin
- Kafea barne.

16:30. Idiazabal aldera irteera eta Idiazabal Gaztaren Interpretazio zentzora bisita gidatua, bertan gazta ezagun honi buruzko zenbait alderdi ezagutuko ditugularik. Kata bat ere egingo da.

Zentroa bisitatu ondoren, Ondramuño baserrira abiatuko gara, hor bertan gazta nola egiten den ezagutuko dugu bertan Aranburu familiaren eskutik. Gazta dastatze bat ere egingo da.

19:00. Bisitaren amaiera

Prezioa pertsonako: 42 euro*



*** Prezioan (BEZ barne) sartzen diren zerbitzuak:**

-Museo eta Interpretazio zentruetako sarrerak -Bazkaria -Gida zerbitzua egun osoan zehar -Garraioa ez da prezioan sartzen

! IDIAZABAL TURISMO

eskaintza turistikoa

IDIAZABAL GAZTAREN INTERPRETAZIO ZENTRORA BISITA

Museoak taldeentzako eskaintzen
dituen zerbitzuak (10 pertsonatik
gorako taldeentzat)

- 1 Idiazabal Gaztaren Interpretazio Zentrora bisita:
1,60 euro/pertsona*
- 2 Idiazabal Gaztaren Interpretazio Zentrora bisita
+ Gazta dastatzea urarekin: 2,60 euro/pertsona*
- 3 Idiazabal Gaztaren Interpretazio Zentrora bisita
+ Gazta dastatzea ardoarekin:
3,60 euro/pertsona*

Bisita hau Idiazabal herriko bisita gidatuarekin
osa daiteke: Txomenaneko parke botanikoa,
San Miguel eliza, Indianoen etxeak...

Bisitaren iraupena: Ordubate

Prezioa: 75 euro/taldeko*



IDIAZABAL LURRALDEA GASTRONOMI ESPERIENZTIA: DASTATU EGIAZKOA DENA

1. aukera

Aranburu familiak gazta egiten duen Ondramuño
Gaztandegira bisita gidatua. Bisitak audiobisuala
eta gazta dastaketa bat hartzen ditu barne.

Bisitaren iraupena: 30 minutu

Bisitaren prezioa: 6 euro/pertsona*

2. aukera

Artisau erara Idiazabal Gazta egiten duen
Ondarre baserrira bisita gidatua.
Bisitak audiobisuala, baserriko instalakuntzetara
bisita: ukiulu, jездеko-gela, gazta egiteko gela,
kamerak... eta sagardo edo ardoaz lagundutako
dastaketa bat hartzen ditu barne.

Bisitaren iraupena: Ordubate

Bisitaren prezioa: 12 euro/pertsona*

Beste gaztandegi batzuk bisitatzeke aukera ere
badago. Galdetu prezio eta ordutegiari buruz.



* BEZ barne

www.idiazabalturismo.com

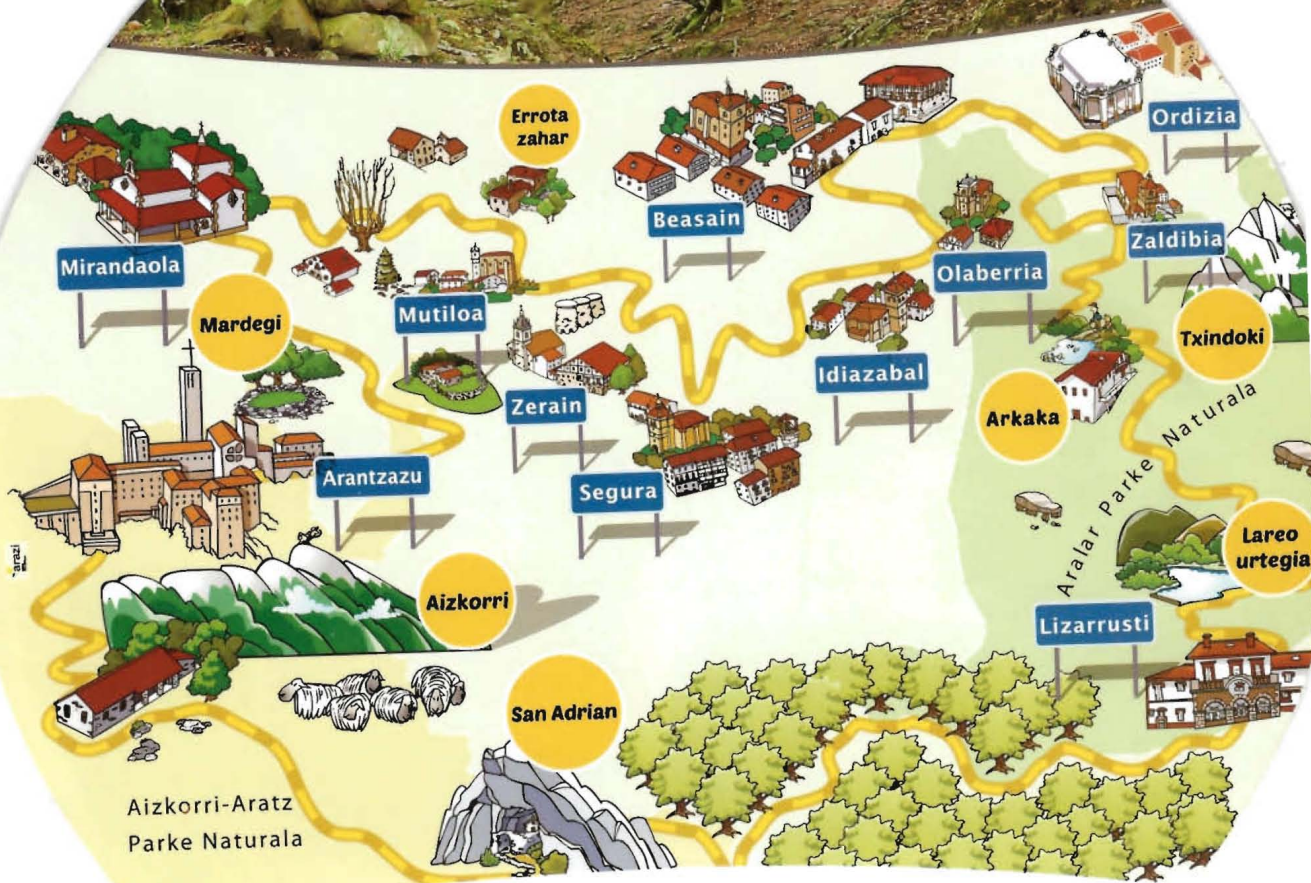




idiazabalgaztarenibilbidea.com
rutadelquesoidiazabal.com

Idiazabal Gazta zaporedun ibilbidea
La Ruta que sabe a queso Idiazabal

● GOIERRI-GIPUZKOA-EUSKADI ●



Gaztaren Interpretazio Zentroa
Centro de Interpretación del Queso



Gipuzkoako Foru Aldundia
Foru-erakundeak. Lande Garapenerako eta Turismoaren Departamentua
Departamento de Innovación, Desarrollo Rural y Turismo

EUSKADI
BASQUE COUNTRY



hazi

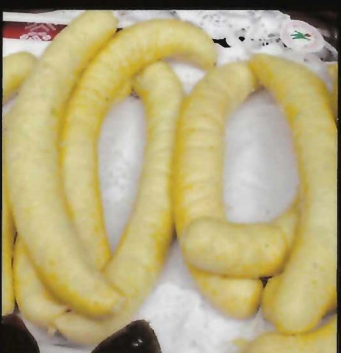
Landa eta baserri garapenerako
programa eta proiektuak
desarrollando programas y proyectos

Garapenerako eta Turismoaren Departamentua
Departamento de Innovación, Desarrollo Rural y Turismo



dastatu

alimentos selectos vascos



SOMOS UNA ASOCIACIÓN DE MÁS DE 100 PRODUCTORES TRADICIONALES.

- Os ofrecemos la más amplia gama de productos típicos de Euskal Herria. Directo al consumidor, sin intermediarios.
- Más de 1.000 Referencias de producto gourmet, ecológico, eusko label y de las principales denominaciones de origen de Euskal Herria.
- Trabajamos con cariño, respeto y mejora continua. Innovamos sobre el legado de nuestros padres.



MANTENEMOS LA FIDELIDAD A NUESTRO ORIGEN Y LA ELABORACIÓN TRADICIONAL.

- Trabajamos con las máximas garantías en certificaciones y seguridad.
- Cuidamos el medio ambiente, respetando los procesos y ciclos de la naturaleza. Os ofrecemos salud y bienestar. Productos saludables y naturales.

CONTACTO



www.dastatu.com





dastatu

Euskal elikagai gorenak



100 PRODUKTORE TRADIZIONAL BAINO GEHIAGOREN ELKARTEA GARA.

Euskal Herriko produktu tipikoen sorta zabalena eskaintzen dizuegu. Kontsumitzaileari zuzenean, bitartekaririk gabe.

1000 Produktu gorena, ekologiko, eusko label-dun eta euskal herriko jatorri-deitura nagusien erreferentzia baino gehiago.

Maitasunez, errespetuz eta beti hobekuntza jarraituaz egiten dugu lan. Gure gurasoek utzitakoaren gainean berritzen dugu.



GURE JATORRI ETA LANTZE TRADIZIONALAREKIN FIDELAK GARA.

- Egiaztapen eta ziurtasunean berme handienez lan egiten dugu.
- Ingurumena zaintzen dugu, naturaren prozesuak eta zikloak errespetatuz. Osasuna eta ongizatea eskaintzen dizkizuegu. Produktu osasungarri eta naturalak.

KONTAKTUA



www.dastatu.com



Getariako Txakolina

DENOMINACION DE ORIGEN



Ingurune ezin hobea En un entorno privilegiado
A privileged setting Un cadre privilégié A privileged setting
En un entorno privilegiado Un cadre privilégié
Ingurune ezin hobea A privileged setting
Ingurune ezin hobea En un entorno privilegiado
A privileged setting Ingurune ezin hobea
Un cadre privilégié Ingurune ezin hobea
A privileged setting

Getariako Txakolina

Txakolina ardo zuria, gaztea eta fruta-gustukoa da, bertako bi mahats-barietatez sortua Hondarrabi Zuri (%95) eta Hondarrabi Beltza (%5). Erdi-mailako graduazioa (10,5° - 11°) eta bere nortasunaren parte den garraztasun-puntua ditu. Nortasun handiko ardoa dugu. Fresko zerbitzatu behar da, eta mahasgintza bereziaren ondorioz, orratz karboniko txikiekin batera, bere lurrin-sorta guztia askatzen du.

El Txakoli de Getaria

El Txakoli es un vino blanco, joven y afrutado, elaborado con las variedades autóctonas Hondarrabi Zuri (95%) y Hondarrabi Beltza (5%). De graduación moderada (10,5° - 11°) y con una leve acidez característica. Es un vino muy característico y diferenciado. Hay que servirlo fresco, y desprende junto con pequeñas agujas de carbónico, fruto de su peculiar elaboración, toda su gama de aromas.

Le Txakoli de Getaria

Le Txakoli est un vin blanc, jeune et fruité, élaboré avec les variétés autochtones Hondarrabi Zuri (95 %) et Hondarrabi Beltza (5 %). Son degré d'alcoolisation est modéré (10,5°-11°) et il possède une légère acidité caractéristique. C'est un vin de caractère, bien différencié. Il doit être servi frais, il dégagera alors toute sa gamme d'arômes, en même temps que de petites pointes de gaz carbonique, fruit de son élaboration particulière.

Getaria's Txakoli

Txakoli is a young, fruity white wine produced from these two vines Hondarrabi Zuri (95%) and Hondarrabi Beltza (5%) . It has a medium alcohol content (10.5° - 11°) and a slight, characteristic acidity. This is a wine with a clearly differentiated character. It should be served chilled. As a result of the fermentation process, this wine is slightly sparkling, producing a tingle on the palate and a full range of aromas.



Getariako Txakolina egiteko aukera eskaintzen duten mahastiak Gipuzkoako mahats-parrez beteriko mendi-mazeletan lantzen dira, itsasoko haize leunak gozatuak.

Los viñedos con los que se elabora el Txakoli de Getaria-Getariako Txakolina son cultivados en las verdes laderas emparradas del territorio de Gipuzkoa.

Les vignes avec lesquelles est élaboré le Txakoli Getaria-Getariako Txakolina sont cultivées en espalier sur les versants verdoyants de et l'ensemble du territoire de Gipuzkoa, bercées par la brise de la mer.

The vineyards that produce Txakoli de Getaria-Getariako Txakolina are grown on the arbors that line the green slopes of the entire territory of Gipuzkoa, swaying gently the sea breeze.



 Dastatu txakolina gure upategietan, hitzordua aurrez jarrita Dastatu txakolina gure upategietan, hitzordua aurrez jarrita Dastatu txakolina gure upategietan, hitzordua aurrez jarrita
 jarrita Gofûtez les txakoli en visitant nos caves sur rendez-vous Gofûtez les txakoli en visitant nos caves sur rendez-vous Gofûtez les txakoli en visitant nos caves sur rendez-vous
 Degusta el txakoli, y visita nuestras bodegas con cita previa Degusta el txakoli, y visita nuestras bodegas con cita previa Degusta el txakoli, y visita nuestras bodegas con cita previa
 Try txakoli by visiting our wineries by appointment Try txakoli by visiting our wineries by appointment Try txakoli by visiting our wineries by appointment Txakoli



Getariako Txakolina

DENOMINACION DE ORIGEN



Upategiak, Bodegas, Caves, Wineries

 Baita dastuzkeem upategiari • Bodegas que se pueden visitar
 Caves à visit que vous pouvez visiter • Wineries you can visit
 Bertan eros • Venta directa • Vente directe • Direct sales



1) Agerre

943 140 446
agerre@agerretxakolina.com
www.agerretxakolina.com
Agerre baserria,
Askizu auzoa
GETARIA



2) Aizpurua

943 140 696 / 943 580 922
aialleaiizpurua@gmx.es
www.txakoliizpurua.com
Carretera Meagas
GETARIA



3) Akarregi Txiki

689 035 789 / 635 730 034
lasaldeelkartea@hotmail.com
www.akarregitxiki.com
Akarregi-Txiki baserria,
Akarregi auzoa
GETARIA



4) Ameztai

943 140 918
ameztai@txakoliameztai.com
www.txakoliameztai.com
Eitzaga auzoa, 10
GETARIA



5) Arregi

943 580 835
info@txakoliarregi.com
www.txakoliarregi.com
Talaimeendi auzoa, 727
(Junto al Camping)
ZARAUTZ



6) Basa Lore

679 921 183
basalobetxakolina@gmail.com
www.basa-lore.com
Basa Lore baserria,
Santa Barbara auzoa, 1
ZARAUTZ



7) Bengoetxe

943 884 855
inakebaserria@hotmail.es
www.txakolibengoetxe.com
Bengoetxe baserria
OLABERRIA



8) Eizaguirre

943 130 303
eizaguirre@eizaguiretxakoli.com
www.eizaguiretxakoli.com
Azpeiti bidea, 18
ZARAUTZ



9) Elkano

600 800 259
txakolielkano@hotmail.com
www.txakolielkano.com
Elkano Etxea
Eitzaga auzoa 24
GETARIA



10) Etxetxo

655 704 171
oier@etxetxo.com
www.etxetxo.com
Etxetxo baserria,
San Prudentzio auzoa
GETARIA



11) Gorosti

670 408 439
gorostibodega@hotmail.com
www.flyschtxakolina.com
Elorria auzoa 35
DEBA



12) Gaintza

943 140 032
info@gaintza.com
www.gaintza.com
Gaintza baserria
Akarregi auzoa
GETARIA



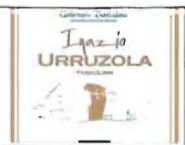
13) Gañeta

943 140 174
gañetabakolina@gmail.com
www.gaineta.com
Agerre Goikoa baserria,
Askizu auzoa
GETARIA



14) Hiruzta

943 646 689
info@hiruzta.com
www.hiruzta.com
Jaizubia, 266
HONDARRIBIA



15) Inazio Urruzola

658 734 471
www.inaziourruzola.com
inaziourruzola@gmail.com
Garaikobetxe baserria,
Arana bailara 13
ALKIZA



16) Kataide

943 771 913
kataidebakolina@gmail.com
Egi Haundi baserria,
ARRASATE



17) Katxiña

617 909 474 / 677 684 202
info@bodegakatxiña.com
www.bodegakatxiña.com
Ortzaika auzoa 20
ORIO



18) K5 Argiñano

943 240 005
bodega@txakolina-k5.com
www.txakolina-k5.com
Eztenaga baserria
Andatza auzoa
AIA



19) Mokořoa

630 222 653
bodega@txakolimokoroa.com
www.txakolimokoroa.com
Kortaburu baserria,
Urteta auzoa
ZARAUTZ



20) Rezabal

943 580 899
info@txakolirezabal.com
www.txakolirezabal.com
Itsas Begi Etxea, 628
ZARAUTZ



21) Sagarmiña

943 603 225
txakolisagarmiña@live.com
www.sagarmiña.com
Sagarmiña baserria
B' Olabarrieta
MUTRIKU



22) Santarba

943 140 452
santarba-bakolindiegia@hotmail.es
Santa Barbara bidea, 7
ZARAUTZ



23) Talai Berri

943 132 750
info@talaiberri.com
www.talaiberri.com
Talaimeendi auzoa, 728
(Junto al Camping)
ZARAUTZ



24) Txomin Etxaniz

943 140 702
txakoli@txominetxaniz.com
www.txominetxaniz.com
Eitzaga auzoa, 13
GETARIA



25) Ulacia

943 140 893
nicolasulacia@euskalnet.net
www.txakoliulacia.com
Carretera Meagas
GETARIA



26) Upaingoa

948 782 255 / 670 288 086
administracion@naparalde.com
www.upain.es
Zañartuko auzoa
OÑATI



27) Urki

607 732 873
info@urkitxakolina.com
www.urkitxakolina.com
Urki baserria,
Askizu auzoa
GETARIA



28) Zudugarai

943 630 386 / 658 750 162
bakolizudugarai@euskalnet.net
www.txakolizudugarai.com
Ctra. Zarautz-Aia
AIA