

A close-up photograph of a sunflower with bright yellow petals and a dark brown center, serving as the background for the entire page.

1

Lehenengo  
seihilabetea  
Primer  
semestre  
2013

---

## Lanerako Prestakuntza

nekazaritza sektorean eta  
landa ingurunean

## Formación para el empleo

en el sector agrario y  
medio rural

---

**hazi**

Landa eta itsas ingurunearen  
garapenerako Eusko  
Jaurlaritzaren Korporazioa

Corporación del Gobierno  
Vasco para el desarrollo  
del medio rural y marino

# hazi

Landa eta itsas ingurunearen  
garapenerako Eusko  
Jaurlaritzaren Korporazioa

Corporación del Gobierno  
Vasco para el desarrollo  
del medio rural y marino

# Gehiago& Hobeto/ Más&Mejor



**Informazio Gehiago**  
**Más Información**

**[www.hazi.es](http://www.hazi.es)**

**OHARRA • NOTA**

Data aldaketak egon daitezke. [www.hazi.es](http://www.hazi.es) web gunean begiratu  
Cambio de fecha probables. Consultar [www.hazi.es](http://www.hazi.es)

# Aurkezpena | Presentación

## HAZI xedea

Epe motzera gure helburu behinena da lehen sektorearen eta elikadurasektorearen, landa-eremuaren eta itsasertzaren lehiakortasuna eta iraunkortasuna bultzatzea, horretarako eragile eta erakundeekin elkarlanean eskainitako zerbitzu osoa baliaturik.

## HAZiren helburuak

- Sailaren tresna eraginkorrena izatea lehen sektorearen eta elikadura-sektorearen, landaeremuaren eta itsasertzaren lehiakortasuna eta iraunkortasuna bultzatzeko.
- Zerbitzu aurreratuen eskaintzaren bidez sektoreko eta inguruneko eragile eta erakunde guztien laguntzaile onena izatea.
- Bezeroei balio erantsia duten produktuak eta zerbitzuak eskaintzea, sinergiak modu eraginkorrean baliatuta eta Hazi osatzen duten unitateen potentziala garatuta.
- Lankidetzaz bultzatzea berrikuntzan balioa emateko negozio ereduak.
- Jarduerak arrazionalizatzea, koordinatzea eta horien kudeaketa optimizatzea, unitateen barne-eraginkortasuna eta kudeaketaren bikain.
- Sektorearen eta ingurunearen irudia hobetzen laguntzea eta nazioarteko egitasmo eta foroetan protagonismo handiagoa lortzea.

## HAZI misión

El objetivo primordial de HAZI es impulsar la competitividad y la sostenibilidad del sector primario y alimentario y del medio rural y litoral vasco a través de un servicio integral en colaboración con los agentes y las instituciones.

## Los objetivos de HAZI son

- Ser el instrumento más eficaz del Departamento de Medio Ambiente Planificación Territorial, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco para impulsar la competitividad del sector primario, alimentario y del medio rural y litoral vasco.
- Ser el mejor aliado de todos los agentes e instituciones del sector y del medio a través de la oferta de servicios avanzados.
- Ofrecer a los clientes productos y servicios de valor añadido, gracias al aprovechamiento eficaz de las sinergias y al desarrollo del potencial de las Unidades que integran Hazi.
- Fomentar la innovación en cooperación para aportar valor a los modelos de negocio.
- Racionalizar, coordinar y optimizar la gestión de las actividades, buscando la eficiencia interna de las Unidades y la excelencia en la gestión.
- Contribuir a mejorar la imagen del sector y del medio y aumentar el protagonismo en proyectos y foros internacionales.

## 2013-ko lehenengo sei hilabetea

Liburuxka honek HAZI-k programatu duen ikastaro-proposamenaren berri ematen du. Ikastaroak HAZI-k hitzartutako Arkaute 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 orduetik gorako ikastaroak dira, sektorearentzat interes handiko gaietarako 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 2013

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.

## ? LAGUNTZA

### DOCUMENTU BARRUAN NABIGATZEKO

Dokumentu barruan aurrera edo atzera egin nahi baduzu, aukeratu beheko menuko barran daduden geziak.



### DOKUMENTU BARRUAN HITZ BAT EDO KARAKTERE-SEKUENTZIA BAT BILATZEKO

1. Aukeratu bilatu ikonoa.
2. Idatzi bilatu nahi duzun testua, eskuinean duzun bilaketa-eremuan. Bila ari zaren testua agertzen den lekuen zerrenda azalduko zaizu.
3. Klikatu emaitzetako batean eta testu hori apaitzen den orrialdeetara sartuko zara.



### IRUDI BAT EDO DOKUMENTU BAT HANDITZEKO EDO TXIKITZEKO

Aukeratu zoom ikonoa, irudia hurbiltzeko edo urruntzeko. Irudia edo orria pantailaren neurrikoa ikusteko, aukeratu Egokitu pantailaren ikonoa.



## 🏠 IKASTAROAK

Aurkibidetik barrena HAZIK ematen dituen ikastaro guztietara sar zaitezke. Sektoreen eta ikastaro-motaren arabera antolatuta izango dituzu ikastaroak.

## 📄 AURRE INSKRIPZIOA

Ikastaroaren aurrez izena emateko formularioa bete dezakezu webarekin lotzen duen esteka honen bidez, non zure eskaera bideratuko den.

## ? AYUDA

### PARA NAVEGAR DENTRO DEL DOCUMENTO

Si desea avanzar o retroceder dentro del documento, seleccione las flechas de la barra del menú inferior.

### PARA BUSCAR UNA PALABRA O CUALQUIER SECUENCIA DE CARACTERES DENTRO DEL DOCUMENTO

1. Seleccione el icono Buscar.
2. Escriba el texto que desee buscar en el campo de búsqueda que aparece en su derecha. Se mostrará una lista de los lugares en los que aparece el texto buscado.
3. Haga clic en uno de los resultados y accederá a las páginas donde se cita dicho texto.

### PARA AMPLIAR O REDUCIR UNA IMAGEN O DOCUMENTO

Seleccione el icono de zoom para acercar o alejar la imagen. Para ver la imagen o página ajustada a la pantalla, seleccione los iconos de ajustar página.

## 🏠 INDICE CURSOS

A través del índice se puede acceder a todos los cursos que imparte HAZI agrupados por sectores y clasificados por tipos de curso.

## 📄 FORMULARIO PREINSCRIPCIÓN

Puede rellenar el formulario de preinscripción a los cursos a través de este enlace que conecta con la web, donde se gestionará su petición de inscripción.



## Nekazaritza elikagaiak | Agroalimentaria

---

89

Otsaila/Febrero 2013 ▶ Otsaila/Febrero 2013

### **Nekazaritza elikagaiak merkaturatzea**

Comercialización de productos agroalimentarios

ARTZAIN ESKOLA • 35 ordu/horas

---

90

Otsaila/Febrero 2013 ▶ Otsaila/Febrero 2013

### **Nekazaritza elikagaien merkaturatze esperientziak**

Experiencias de comercialización de productos agroalimentarios

ARTZAIN ESKOLA • 8 ordu/horas

---

91

Martxoa/Marzo 2013 ▶ Martxoa/Marzo 2013

### **Gazta egitea (oinarrizkoa)**

Elaboración de queso (básico)

ARTZAIN ESKOLA • 32 ordu/horas

---

92

Martxoa/Marzo 2013 ▶ Martxoa/Marzo 2013

### **Gazta egitea**

Elaboración de queso

ESCUELA AGRARIA DERIO • 25 ordu/horas

---

93

Apirila/Abril 2013 ▶ Apirila/Abril 2013

### **Esneki freskoak egitea**

Elaboración de productos lácteos frescos

ESCUELA AGRARIA DERIO • 20 ordu/horas

---

94

Apirila/Abril 2013 ▶ Apirila/Abril 2013

### **Esnekiak egitea (dibertsifikatzea)**

Elaboración de derivados lácteos (diversificación)

ARTZAIN ESKOLA • 40 ordu/horas

---

95

Martxoa/Marzo 2013 ▶ Martxoa/Marzo 2013

### **Gazta dastatzea**

Cata de queso

ARTZAIN ESKOLA • 4 ordu/horas

---



## Nekazaritza elikagaiak | Agroalimentaria

---

96

Apirila/Abril 2013 ▶ Maiatza/Mayo 2013

### **Upategietarako liburu elektronikoa**

Libro electrónico de bodega

I. A. ARKAUTE, E. A. DERIO, FRAISORO E. • 8 ordu/horas

---

97

Otsaila/Febrero 2013 ▶ Otsaila/Febrero 2013

### **Hotza enologian**

El frío en enología

INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 2,5 ordu/horas

---

98

Otsaila/Febrero 2013 ▶ Otsaila/Febrero 2013

### **Gasak enologian**

Los gases en enología

INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 2,5 ordu/horas

---

99

Otsaila/Febrero 2013 ▶ Otsaila/Febrero 2013

### **Beratze karbonikoa**

Maceración carbonica

INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 10 ordu/horas

---

100

Otsaila/Febrero 2013 ▶ Martxoa/Marzo 2013

### **Ardoak egonkortzeko**

Estabilización de los vinos

INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 7,5 ordu/horas

---

101

Otsaila/Febrero 2013 ▶ Otsaila/Febrero 2013

### **Hartzidura malolaktikoa**

Fermentación maloláctica

INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 5 ordu/horas

---

102

Otsaila/Febrero 2013 ▶ Otsaila/Febrero 2013

### **Ardoaren ontzea eta kolorea**

Crianza y el color de los vinos

INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 12,5 ordu/horas

---

## Nekazaritza elikagaiak | Agroalimentaria

---

- 103 Martxoa/Marzo 2013 ▶ Martxoa/Marzo2013  
**Ardoaren gaixotasunak, akatsak eta nahasteak**  
Alteraciones, enfermedades y defectos de los vinos  
INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 5 ordu/horas
- 
- 104 Urtarrila/Enero 2013 ▶ Urtarrila/Enero 2013  
**Kimika enologikoa: sarrera**  
Introducción a la química enológica  
INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 15 ordu/horas
- 
- 105 Martxoa/Marzo 2013 ▶ Martxoa/Marzo2013  
**Ardoak botilaratzea eta tapoiak jartzea**  
Embotellado y encorchado de los vinos  
INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 2,5 ordu/horas
- 
- 106 Otsaila/Febrero 2013 ▶ Otsaila/Febrero 2013  
**Upategien trazabilitatea**  
Trazabilidad en la bodega  
INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 9 ordu/horas
- 
- 107 Otsaila/Febrero 2013 ▶ Otsaila/Febrero 2013  
**Ardo zuriak egitea**  
Vinificación en vino blanco  
INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 2,5 ordu/horas
- 
- 108 Martxoa/Marzo 2013 ▶ Martxoa/Marzo2013  
**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
- 
- 109 Ekaina / Junio 2013 ▶  
**Txakolina eta errioxako ardo gazteak dastatzea**  
Cata de txakolí y vinos jóvenes de rioja  
FRAISORO ESKOLA • 5 ordu/horas
-

## Nekazaritza elikagaiak | Agroalimentaria

---

Otsaila/Febrero 2013 ▶ Otsaila/Febrero 2013

**110 Mahastien eta upategien analisi ekonomikoa. Kostuak eta optimizazioa.**

Análisis económico de la viña y la bodega.  
Costes y optimización

INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 30 ordu/horas

---

Martxoa/Marzo 2013 ▶ Martxoa/Marzo 2013

**111 Mahastizaintza eta ardogintza enpresetako nominak eta aseguruak**

Nominas y seguros sociales en la empresa vitivinícola

INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 12 ordu/horas

---

Maiatza/Mayo 2013 ▶ Martxoa/Marzo 2013

**112 Jardunaldia: Ardoaren zerga berrizal eteteerregiminean**

Jornadas sobre impuestos especiales del vino en régimen suspensivo

INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 3 ordu/horas

---

Martxoa/Marzo 2013 ▶ Martxoa/Marzo 2013

**113 Ardogintza enpresen kanpo-merkataritza**

Comercio exterior en la empresa vinícola

INSTITUTO AGRARIO ARKAUTE • 18 ordu/horas

---

Otsaila/Febrero 2013 ▶

**114 2.0 webaren erabilerak upategian**

Usos de la web 2.0 en bodegas

FRAISORO ESKOLA • 30 ordu/horas

---

Maiatza/Mayo 2013 ▶

**115 Sagardoaren gaixotasunak eta akatsak**

Enfermedades y defectos de la sidra

FRAISORO ESKOLA • 8 ordu/horas

---

## Nekazaritza elikagaiak | Agroalimentaria

---

- 116 Urtarrila/Enero 2013 ▶ **Sagardotegietarako trazabilitate programa informatikoa erabiltzea**  
Utilización del programa informático de trazabilidad para sidrerías  
FRAISORO ESKOLA • 3 ordu/horas
- 
- 117 Apirila/Abril 2013 ▶ **Sagardoaren turismorako marketin digitaleko tresnak**  
Herramientas del marketing digital para el turismo de la sidra  
FRAISORO ESKOLA • 16 ordu/horas
- 
- 118 Otsaila/Febrero 2013 ▶ **Sagardoaren bidea: sagardogintzako oinarriko kontzeptuak**  
Ruta de la sidra: conceptos básicos sobre elaboración de sidra  
E. A. DERIO , FRAISORO ESKOLA • 4 ordu/horas
- 
- 119 Apirila/Abril 2013 ▶ Apirila/Abril 2013 **Elikagaien manipulatzailea**  
Manipulador de alimentos  
ESCUELA AGRARIA DERIO • 4 ordu/horas
- 
- 120 Maiatza/Mayo 2013 ▶ Maiatza/Mayo 2013 **Landare kontserbak artisau erara egitea**  
Elaboración artesanal de conservas vegetales  
ESCUELA AGRARIA DERIO • 12 ordu/horas
- 
- 121 Urtarrila/Enero 2013 ▶ Urtarrila/Enero 2013 **Etxeko ogia egitea**  
Elaboración de pan casero  
ESCUELA AGRARIA DERIO • 12 ordu/horas
-

## Nekazaritza elikagaiak | Agroalimentaria

---

**122**

Otsaila/Febrero 2013 ▶ Martxoa/Marzo 2013

**Ogi ekologikoa egitea, artisau erara. Maila aurreratua**

Pan artesanal ecológico. Nivel avanzado

**FRAISORO ESKOLA • 30 ordu/horas**

---

**123**

Urtarrila/Enero 2013 ▶ Urtarrila/Enero 2013

**Animaliak elikatzeke lehengai berriak**

Nuevas materias primas en alimentación animal

**ESCUELA AGRARIA DERIO • 4 ordu/horas**

---

# Ikastaroak | Cursos

inkoa\_intensiva\_oroakorra\_general\_ nekazaritza\_agricola\_basozaintza eta ingurune naturala\_forest  
medio\_natural\_lorezaintza\_jardineria\_baratzezaintza eta frutagintza\_hortofruticola\_abeltzaintza



# Nekazaritza elikagaiak Agroalimentario

trinkoa\_intensiva\_orokorra\_general\_nekazaritza\_agricola\_basozaintza\_eta\_ingurune\_naturala\_forest  
y\_medio\_natural\_lorezaintza\_jardineria\_baratzezaintza\_eta\_frutagintza\_hortofruticola\_abeltzaint



## Nekazaritza elikagaiak | Agroalimentario

### 89 Nekazaritza elikagaiak merkaturatzea Comercialización de productos agroalimentarios

**ZENTROA | CENTRO:**

ARTZAIN ESKOLA

**LEKUA | LUGAR:**

ARTZAIN ESKOLA

**IRAUPENA | DURACIÓN:**

35 Ordu/Horas

**HASIERA | FECHA INICIO:**

Otsaila/Febrero 2013

**BUKAERA | FECHA FINAL:**

Otsaila/Febrero 2013

**MATRIKULA | MATRICULA:**

-

**EDUKIA | TEMA GENERAL:**

Komertzializazio eta marketin teknikak.

Técnicas de comercialización y marketing.

**NORI ZUZENDUA | DIRIGIDO A:**

Nekazaritza elikagaien sektoreko ekoizleei.

Productores/as del sector agroalimentario.

### 90 Nekazaritza elikagaien merkaturatze esperientziak Experiencias de comercialización de productos agroalimentarios

**ZENTROA | CENTRO:**

ARTZAIN ESKOLA

**LEKUA | LUGAR:**

ARKAUTE

**IRAUPENA | DURACIÓN:**

8 Ordu/Horas

**HASIERA | FECHA INICIO:**

Otsaila/Febrero 2013

**BUKAERA | FECHA FINAL:**

Otsaila/Febrero 2013

**MATRIKULA | MATRICULA:**

-

**EDUKIA | TEMA GENERAL:**

Merkaturatze esperientziak.

Diferentes experiencias de comercialización.

**NORI ZUZENDUA | DIRIGIDO A:**

Haragitarako arkume ekoizleei.

Productores/as de cordero de carne.



# 91 Gazta egitea (Oinarrizkoa)

## Elaboración de queso (Básico)

### ZENTROA | CENTRO:

ARTZAIN ESKOLA

### LEKUA | LUGAR:

ARTZAIN ESKOLA

### IRAUPENA | DURACIÓN:

32 Ordu/Horas

### HASIERA | FECHA INICIO:

Martxoa/Marzo 2013

### BUKAERA | FECHA FINAL:

Martxoa/Marzo 2013

### MATRIKULA | MATRICULA:

50 €

### EDUKIA | TEMA GENERAL:

Gazta egiteko teoria eta praktika: esnea, osaera, garbitasuna eta osasun betekizunak.

Teoría y práctica para elaborar queso: la leche, composición, limpieza y requisitos sanitarios.

### NORI ZUZENDUA | DIRIGIDO A:

Artzainei eta interesa dutenei.

Pastores/as e interesados/as.

# 92 Gazta egitea

## Elaboración de queso

### ZENTROA | CENTRO:

ESCUELA AGRARIA DERIO

### LEKUA | LUGAR:

ESCUELA AGRARIA DERIO

### IRAUPENA | DURACIÓN:

25 Ordu/Horas

### HASIERA | FECHA INICIO:

Martxoa/Marzo 2013

### BUKAERA | FECHA FINAL:

Martxoa/Marzo 2013

### MATRIKULA | MATRICULA:

50 €

### EDUKIA | TEMA GENERAL:

Gazta egiteko teoria eta praktika: esnea, osaera, garbitasuna eta osasun arloko betekizunak.

Teoría y práctica para elaborar queso: la leche, composición, limpieza y requisitos sanitarios.

### NORI ZUZENDUA | DIRIGIDO A:

Artzainei eta interesatuei.

Pastores/as e interesados/as.

# Nekazaritza elikagaiak | Agroalimentario

## 93 Esneki freskoak egitea Elaboración de productos lácteos frescos

### ZENTROA | CENTRO:

ESCUELA AGRARIA DERIO

### LEKUA | LUGAR:

ESCUELA AGRARIA DERIO

### IRAUPENA | DURACIÓN:

20 Ordu/Horas

### HASIERA | FECHA INICIO:

Apirila/Abril 2013

### BUKAERA | FECHA FINAL:

Apirila/Abril 2013

### MATRIKULA | MATRICULA:

36 €

### EDUKIA | TEMA GENERAL:

Esnea. Kalitate parametroak. Osasun arloko betekizunak. Jogurtak, mamia, gaztanbera eta gazta freskoa egiteko praktikak.

La leche. Parámetros de calidad. Requisitos sanitarios. Elaboración práctica de yogur, cuajada, requesón y queso fresco.

### NORI ZUZENDUA | DIRIGIDO A:

Esnetarako behi eta ardien sektoreko abeltzainei.

Ganaderos/as de vacuno y ovino de leche.

## 94 Esnekiak egitea (Dibertsifikatzea) Elaboración de derivados lácteos (Diversificación)

### ZENTROA | CENTRO:

ARTZAIN ESKOLA

### LEKUA | LUGAR:

ARTZAIN ESKOLA

### IRAUPENA | DURACIÓN:

40 Ordu/Horas

### HASIERA | FECHA INICIO:

Apirila/Abril 2013

### BUKAERA | FECHA FINAL:

Apirila/Abril 2013

### MATRIKULA | MATRICULA:

50 €

### EDUKIA | TEMA GENERAL:

Hainbat esneki egitea.

Elaboración de diversos productos lácteos.

### NORI ZUZENDUA | DIRIGIDO A:

Artzainei, gaztagileei, esneki egileei eta interesa dutenei.

Pastores/as, elaboradores/as de queso, elaboradores/as de productos lácteos e interesados.

# 95 Gazta dastatzea

## Cata de queso

### ZENTROA | CENTRO:

ARTZAIN ESKOLA

### LEKUA | LUGAR:

ARTZAIN ESKOLA

### IRAUPENA | DURACIÓN:

4 Ordu/Horas

### HASIERA | FECHA INICIO:

Martxoa/Marzo 2013

### BUKAERA | FECHA FINAL:

Martxoa/Marzo 2013

### MATRIKULA | MATRICULA:

-

### EDUKIA | TEMA GENERAL:

Ondutako gaztaren analisi deskribatzailea egitea, zentzumenen bidez.

Análisis descriptivo sensorial del queso madurado.

### NORI ZUZENDUA | DIRIGIDO A:

Artzainei, gaztagileei eta interesa dutenei.

Pastores/as, elaboradores/as de queso e interesados.

# 96 Upategietarako liburu elektronikoa

## Libro electrónico de bodega

### ZENTROA | CENTRO:

ESCUELA AGRARIA DERIO

FRAISORO ESKOLA

INST. AGRARIO ARKAUTE

### LEKUA | LUGAR:

ESCUELA AGRARIA DERIO

FRAISORO ESKOLA

INST. AGRARIO ARKAUTE

BIASTERI

### IRAUPENA | DURACIÓN:

8 Ordu/Horas

### HASIERA | FECHA INICIO:

Apirila/Abril 2013

### BUKAERA | FECHA FINAL:

Maiatza/Mayo 2013

### MATRIKULA | MATRICULA:

-

### EDUKIA | TEMA GENERAL:

Aplikazio informatiko honi buruzko ikastaro praktikoa: upategietarako liburu elektronikoa. Aplikazio hori Eusko Jaurlaritzak jarri du eskura, nahi izanez gero paperezko erregistro liburuen ordezerabiltzeko. Adibide baten bitartez, programaren aukera guztiak aztertuko dira: nola definitzen den upategi bat, nola erregistratzen den irekiera idazpen bat, nola joaten den osatzen liburua ekintzak erregistratuta, nola jakiten den zein den dauden produktuen trazabilitatea, e.a.

Curso práctico sobre la aplicación informática: Libro Electrónico de Bodega, puesta a disposición por el Gobierno Vasco como una alternativa a los Libros-Registro en papel. Mediante un ejemplo se revisarán todas las opciones del programa: cómo se define una bodega, cómo se registra el asiento de apertura, cómo se van completando los libros con el registro de las diferentes acciones, cómo conocer la trazabilidad de los productos existentes, etc.

### NORI ZUZENDUA | DIRIGIDO A:

Txakolin upategietako titularrei.

Titulares de bodegas de txakoli.

# Nekazaritza elikagaiak | Agroalimentario

## 97 Hotza enologian El frío en enología

### ZENTROA | CENTRO:

INST. AGRARIO ARKAUTE

### LEKUA | LUGAR:

BIASTERI (Samaniego Jauregia)

### IRAUPENA | DURACIÓN:

2,5 Ordu/Horas

### HASIERA | FECHA INICIO:

Otsaila/Febrero 2013

### BUKAERA | FECHA FINAL:

Otsaila/Febrero 2013

### MATRIKULA | MATRICULA:

-

### EDUKIA | TEMA GENERAL:

Beroa eta temperatura. Kontrol termikoa eta kalitatea. Hozteko teknologiak. Krioerazketa, krioeratzeta. Egonkortze tartrikoa, hotza medio.

Calor y temperatura. Control térmico y calidad. Tecnologías de refrigeración. Crioextracción, criomaceración. Estabilización tártrica con frío.

### NORI ZUZENDUA | DIRIGIDO A:

Upategietako teknikari eta arduradunei.

Personal técnico y/o responsable de bodegas.

## 98 Gasak enologian Los gases en enología

### ZENTROA | CENTRO:

INST. AGRARIO ARKAUTE

### LEKUA | LUGAR:

BIASTERI (Samaniego Jauregia)

### IRAUPENA | DURACIÓN:

2,5 Ordu/Horas

### HASIERA | FECHA INICIO:

Otsaila/Febrero 2013

### BUKAERA | FECHA FINAL:

Otsaila/Febrero 2013

### MATRIKULA | MATRICULA:

-

### EDUKIA | TEMA GENERAL:

Sarrera: airea, oxigenoa, nitrogenoa, anhidrido. Karbonikoa. pH kontzeptua. Oxidazioaren nagusitasuna. Mikrooxigenazioa, hiperoxigenazioa. Atmosfera geldoan kontserbatzea.

Introducción: Aire, oxígeno, nitrógeno, anhídrido. Carbónico. El concepto pH. El dominio de la oxidación. Microoxigenación, Hiperoxigenación. Conservación en atmósfera inerte.

### NORI ZUZENDUA | DIRIGIDO A:

Eskualdeko upategietako langileei.

Personal de bodegas de la Comarca.

# 99 Beratze karbonikoa

## Maceración carbónica

### ZENTROA | CENTRO:

INST. AGRARIO ARKAUTE

### LEKUA | LUGAR:

BIASTERI (Samaniego Jauregia)

### IRAUPENA | DURACIÓN:

10 Ordu/Horas

### HASIERA | FECHA INICIO:

Otsaila/Febrero 2013

### BUKAERA | FECHA FINAL:

Otsaila/Febrero 2013

### MATRIKULA | MATRICULA:

-

### EDUKIA | TEMA GENERAL:

Ezaugarriak. Beratzea nola egin. Beratze karbonikoaren eta hartzidura aerobikoaren arteko aldeak.

Características. Cómo realizarla. Diferencias con la fermentación aeróbica.

### NORI ZUZENDUA | DIRIGIDO A:

Upategietako teknikari eta arduradunei.

Personal técnico y/o responsables de bodegas.

# 100 Ardoak egonkortzea

## Estabilización de los vinos

### ZENTROA | CENTRO:

INST. AGRARIO ARKAUTE

### LEKUA | LUGAR:

BIASTERI (Samaniego Jauregia)

### IRAUPENA | DURACIÓN:

7,5 Ordu/Horas

### HASIERA | FECHA INICIO:

Otsaila/Febrero 2013

### BUKAERA | FECHA FINAL:

Martxo/Marzo 2013

### MATRIKULA | MATRICULA:

36 €

### EDUKIA | TEMA GENERAL:

Ardoa aztertzea, egonkortze tratamendua zehazteko. Ardoen egonkortze biologikoa eta fisiko-kimikoa. Klarifikazioa, klarifikatzaile motak eta klarifikatzaileen ezaugarriak. Iragaztea. Motak, alde onak eta alde txarrak. Hausturak prebenitzea eta tratatzea. Hotzaren eta zentrifugatzearen bidez tratatzea.

Estudio del vino para determinar su tratamiento de estabilización. Estabilización biológica y fisico-química del vino. Clarificación, tipos y características de los clarificantes. Filtración. Tipos, ventajas e inconvenientes. Prevención y tratamiento de quiebras. Tratamiento por frío y centrifugación.

### NORI ZUZENDUA | DIRIGIDO A:

Eskualdeko upategietako langileei.

Personal de bodegas de la Comarca.

## 101 Hartzidura malolaktikoa Fermentación maloláctica

### ZENTROA | CENTRO:

INST. AGRARIO ARKAUTE

### LEKUA | LUGAR:

BIASTERI (Samaniego Jauregia)

### IRAUPENA | DURACIÓN:

5 Ordu/Horas

### HASIERA | FECHA INICIO:

Otsaila/Febrero 2013

### BUKAERA | FECHA FINAL:

Otsaila/Febrero 2013

### MATRIKULA | MATRICULA:

-

### EDUKIA | TEMA GENERAL:

Hartziduraren prozesua eta garapena. Hartzidura malolaktikoa upeletan.

Proceso y desarrollo de la fermentación. Fermentación maloláctica en barricas.

### NORI ZUZENDUA | DIRIGIDO A:

Eskualdeko mahastizainei.

Viticultores/as de la Comarca.

## 102 Ardoaren ontzea eta kolorea Crianza y el color de los vinos

### ZENTROA | CENTRO:

INST. AGRARIO ARKAUTE

### LEKUA | LUGAR:

BIASTERI (Samaniego Jauregia)

### IRAUPENA | DURACIÓN:

12,5 Ordu/Horas

### HASIERA | FECHA INICIO:

Otsaila/Febrero 2013

### BUKAERA | FECHA FINAL:

Otsaila/Febrero 2013

### MATRIKULA | MATRICULA:

36 €

### EDUKIA | TEMA GENERAL:

Zahartzearen kimika. Oxido-murrizketa. Haritz-egurrez egindako upelak. Egur motak, txigortzea, e.a. Upategian ardoa ontziz aldatzea eta zaintzea.

Química en el envejecimiento. La oxido-reducción. La barrica de roble. Tipos de madera, tostados, etc. Trasiegos y cuidados del vino en bodega.

### NORI ZUZENDUA | DIRIGIDO A:

Upategietako teknikari eta arduradunei.

Personal técnico y/o responsables de bodegas.

# 103 Ardoaren gaixotasunak, akatsak eta nahasteak

## Alteraciones, enfermedades y defectos de los vinos

### ZENTROA | CENTRO:

INST. AGRARIO ARKAUTE

### LEKUA | LUGAR:

BIASTERI (Samaniego Jauregia)

### IRAUPENA | DURACIÓN:

5 Ordu/Horas

### HASIERA | FECHA INICIO:

Martxo/Marzo 2013

### BUKAERA | FECHA FINAL:

Martxo/Marzo 2013

### MATRIKULA | MATRICULA:

-

### EDUKIA | TEMA GENERAL:

Deskribapena, ezaugarriak eta konponbideak.

Descripción, características y posibles soluciones.

### NORI ZUZENDUA | DIRIGIDO A:

Upategietako teknikari eta arduradunei.

Personal técnico y/o responsables de bodegas.

# 104 Kimika enologikoa: sarrera

## Introducción a la química enológica

### ZENTROA | CENTRO:

INST. AGRARIO ARKAUTE

### LEKUA | LUGAR:

BIASTERI (Samaniego Jauregia)

### IRAUPENA | DURACIÓN:

15 Ordu/Horas

### HASIERA | FECHA INICIO:

Urtarrila/Enero 2013

### BUKAERA | FECHA FINAL:

Urtarrila/Enero 2013

### MATRIKULA | MATRICULA:

36 €

### EDUKIA | TEMA GENERAL:

Materia. Materiaren egoera eta harremanak. Nahasteak, disoluzioak. Azidotasuna eta pH. Egoera koloidal. Konposatu kimikoak eta muztioan/ardoan daudenak.

La materia. Estados de la materia y su relación. Mezclas, disoluciones. Acidez y pH. El estado coloidal. Compuestos químicos y presentes en el mosto/vino.

### NORI ZUZENDUA | DIRIGIDO A:

Upategietako teknikari eta arduradunei.

Personal técnico y/o responsables de bodegas.

## 105 Ardoak botilaratzea eta tapoia jartzea

### Embotellado y encorchado de los vinos

#### ZENTROA | CENTRO:

INST. AGRARIO ARKAUTE

#### LEKUA | LUGAR:

BIASTERI (Samaniego Jauregia)

#### IRAUPENA | DURACIÓN:

2,5 Ordu/Horas

#### HASIERA | FECHA INICIO:

Martxo/Marzo 2013

#### BUKAERA | FECHA FINAL:

Martxo/Marzo 2013

#### MATRIKULA | MATRICULA:

-

#### EDUKIA | TEMA GENERAL:

Ardoa ontziratzeke prestatzea. Ontzi motak. Kortxoa. Aukerak. Etiketa jartzea.

Preparación del vino para su envasado. Tipos de envase. El corcho. Alternativas. Etiquetado.

#### NORI ZUZENDUA | DIRIGIDO A:

Eskualdeko upategietako langileei.

Personal de bodegas de la Comarca.

## 106 Upategien trazabilitatea

### Trazabilidad en la bodega

#### ZENTROA | CENTRO:

INST. AGRARIO ARKAUTE

#### LEKUA | LUGAR:

BIASTERI (Samaniego Jauregia)

#### IRAUPENA | DURACIÓN:

9 Ordu/Horas

#### HASIERA | FECHA INICIO:

Otsaila/Febrero 2013

#### BUKAERA | FECHA FINAL:

Otsaila/Febrero 2013

#### MATRIKULA | MATRICULA:

36 €

#### EDUKIA | TEMA GENERAL:

Atzerakako trazabilitatea. Landa-koaderno eta jarraitu beharreko prozedura ezagutzea. Barne-trazabilitatea upategian. Aurrerakako trazabilitatea. Garraioa eta banaketa.

Trazabilidad hacia atrás, conocimiento del cuaderno de campo y del procedimiento a seguir. Trazabilidad interna en la bodega. Trazabilidad hacia adelante. Transporte y distribución.

#### NORI ZUZENDUA | DIRIGIDO A:

Eskualdeko upategietako arduradun eta teknikariei.

Responsables y personal técnico de bodegas de la Comarca.



# 107

## Ardo zuriak egitea

### Vinificación en vino blanco

#### ZENTROA | CENTRO:

INST. AGRARIO ARKAUTE

#### LEKUA | LUGAR:

BIASTERI (Samaniego  
Jauregia)

#### IRAUPENA | DURACIÓN:

2,5 Ordu/Horas

#### HASIERA | FECHA INICIO:

Otsaila/Febrero 2013

#### BUKAERA | FECHA FINAL:

Otsaila/Febrero 2013

#### MATRIKULA | MATRICULA:

36 €

#### EDUKIA | TEMA GENERAL:

Prozesuen garapena.

Desarrollo de los procesos.

#### NORI ZUZENDUA | DIRIGIDO A:

Upategietako teknikari eta arduradunei.

Personal técnico y/o responsables de bodegas.

# 108

## Upategietako bisitetan eta merkataritza jardueretan ardo dastatzeak zuzentzea

### Cómo dirigir una cata de vino en visitas a bodegas y acciones comerciales

#### ZENTROA | CENTRO:

INST. AGRARIO ARKAUTE

#### LEKUA | LUGAR:

BIASTERI (Samaniego  
Jauregia)

#### IRAUPENA | DURACIÓN:

15 Ordu/Horas

#### HASIERA | FECHA INICIO:

Martxoa/Marzo 2013

#### BUKAERA | FECHA FINAL:

Martxoa/Marzo 2013

#### MATRIKULA | MATRICULA:

50 €

#### EDUKIA | TEMA GENERAL:

Upategietara bisitari turistiko edo merkataritza gisa joaten direnen dastatzeak zuzentzeko oinarritzko jakintzak.

Nociones básicas para dirigir las catas a quienes visitan la bodega, con finalidad turística y/o comercial.

#### NORI ZUZENDUA | DIRIGIDO A:

Bisitak jasotzen dituzten upategietan arlo horretaz arduratzen diren langileei.

Personas empleadas en esta faceta de las bodegas que reciben visitas.

## 109 Txakolina eta errioxako ardo gazteak dastatzea Cata de txakolí y vinos jóvenes de rioja

### ZENTROA | CENTRO:

FRAISORO ESKOLA

### LEKUA | LUGAR:

FRAISORO ESKOLA

### IRAUPENA | DURACIÓN:

5 Ordu/Horas

### HASIERA | FECHA INICIO:

Ekaina/Junio 2013

### BUKAERA | FECHA FINAL:

-

### MATRIKULA | MATRICULA:

36 €

### EDUKIA | TEMA GENERAL:

Errioxako ardo gazteak eta txakolina dastatzea. Akatsak, ezaugarriak.

Cata de vinos jóvenes de Rioja y txakoli. Defectos, características.

### NORI ZUZENDUA | DIRIGIDO A:

Txakolin eta ardo ekoizleei, enologoei, txakolinaren eta ardoaren arloko teknikariei eta, oro har, interesa dutenei.

Productores/as de txakoli y vino, enólogos, técnicos/as en txakolí y vino, interesados/as en general.

## 110 Mahastien eta upategien analisi ekonomikoa. Kostuak eta optimizazioa Análisis económico de la viña y la bodega. Costes y optimización

### ZENTROA | CENTRO:

INST. AGRARIO ARKAUTE

### LEKUA | LUGAR:

BIASTERI (Samaniego  
Jauregia)

### IRAUPENA | DURACIÓN:

30 Ordu/Horas

### HASIERA | FECHA INICIO:

Otsaila/Febrero 2013

### BUKAERA | FECHA FINAL:

Otsaila/Febrero 2013

### MATRIKULA | MATRICULA:

60 €

### EDUKIA | TEMA GENERAL:

Azterketa analitikoa, ekoizpen ereduena, kostuak sartzeko katearena eta kostuak kalkulatzeko sistemena. Balioa gehitzeko katea aztertzea, bilatzea eta optimizatzea. Ustiatzeko kontua ezagutzeko eta aztertzea. Ratioak optimizatzea.

Estudio analítico de los modelos de producción, de la cadena de incorporación de costes y de los sistemas de cálculo de los mismos. Análisis y búsqueda de la cadena de incorporación de valor y su optimización. Conocimiento y análisis de la cuenta de explotación. Optimización de los diferentes ratios.

### NORI ZUZENDUA | DIRIGIDO A:

Eskualdeko upategietako arduradun eta teknikariei.

Responsables y personal técnico de bodegas de la Comarca.

# 111 Mahastizaintza eta ardogintza enpresetako nominak eta aseguruak

## Nóminas y seguros sociales en la empresa vitivinícola

### ZENTROA | CENTRO:

INST. AGRARIO ARKAUTE

### LEKUA | LUGAR:

BIASTERI (Samaniego Jauregia)

### IRAUPENA | DURACIÓN:

12 Ordu/Horas

### HASIERA | FECHA INICIO:

Martxoa/Marzo 2013

### BUKAERA | FECHA FINAL:

Martxoa/Marzo 2013

### MATRIKULA | MATRICULA:

-

### EDUKIA | TEMA GENERAL:

Nekazaritzako eta erregimen orokorreko nominak. Kotizazio orokorra eta nekazaritzakoa.

Nóminas agrarias y de régimen general Cotización general y agraria.

### NORI ZUZENDUA | DIRIGIDO A:

Eskualdeko upategietako titularrei eta mahastizainei.

Titulares de bodega y Viticultores/as de la Comarca.

# 112 Jardunaldia: Ardoaren zerga berrizal eteteerregimian

## Jornadas sobre impuestos especiales del vino en regimen suspensivo

### ZENTROA | CENTRO:

INST. AGRARIO ARKAUTE

### LEKUA | LUGAR:

BIASTERI (Samaniego Jauregia)

### IRAUPENA | DURACIÓN:

3 Ordu/Horas

### HASIERA | FECHA INICIO:

Martxoa/Marzo 2013

### BUKAERA | FECHA FINAL:

Martxoa/Marzo 2013

### MATRIKULA | MATRICULA:

-

### EDUKIA | TEMA GENERAL:

Zerga berezien formatu elektronikoa.

Formato electrónico de los impuestos especiales.

### NORI ZUZENDUA | DIRIGIDO A:

Upategietako arduradunei.

Responsables de bodegas.

## 113 Ardogintza enpresen kanpo-merkataritza Comercio exterior en la empresa vinícola

### ZENTROA | CENTRO:

INST. AGRARIO ARKAUTE

### LEKUA | LUGAR:

BIASTERI (Samaniego Jauregia)

### IRAUPENA | DURACIÓN:

18 Ordu/Horas

### HASIERA | FECHA INICIO:

Martxo/Marzo 2013

### BUKAERA | FECHA FINAL:

Martxo/Marzo 2013

### MATRIKULA | MATRICULA:

36 €

### EDUKIA | TEMA GENERAL:

Estrategia sektorialak. Merkatu zokoak aurkitzea. Merkaturatzeko bideak, agente komertzialak. Salmentak optimizatzea. Kanpo merkataritzako oinarritzako eragiketen analisi praktikoa. Kostuak. Finantza erakundeen zeregina. Xede merkatuetako merkataritza arauak.

Estrategias sectoriales. Localización de nichos de mercado. Los canales de comercialización, agentes comerciales. Optimización de las ventas. Análisis práctico de las operaciones básicas de comercio exterior. Sus costes. El papel de las entidades financieras. Normas de comercio de los mercados de destino.

### NORI ZUZENDUA | DIRIGIDO A:

Kanpo merkataritzaren gaineko jakintza areagotu eta eguneratu nahi duten arandegidunei.

Bodegueros/as interesados/as en ampliar y actualizar sus conocimientos sobre comercio exterior.

## 114 2.0 Webaren erabilerak upategian Usos de la Web 2.0 en bodegas

### ZENTROA | CENTRO:

FRAISORO ESKOLA

### LEKUA | LUGAR:

FRAISORO ESKOLA

### IRAUPENA | DURACIÓN:

30 Ordu/Horas

18 ordu ONLINE

12 ordu PRESENTZIALA

### HASIERA | FECHA INICIO:

Otsaila/Febrero 2013

### BUKAERA | FECHA FINAL:

-

### MATRIKULA | MATRICULA:

-

### EDUKIA | TEMA GENERAL:

Hainbat Web aplikazioekin sortzen den elkarrekintzan oinarritutako Web 2.0 gizarte gertakaria: hastapenak. Komunikazio teknologia berri horiek sagardo edo txakoli upategien sektorean aplikatzea. Sektorean daukaten garrantzia. Bezeroekiko elkarrekintza. Eragin positiboak eta negatiboak.

Conocimiento en introducción en el fenómeno social de la Web 2.0 basado en la interacción que se logra a partir de diferentes aplicaciones Web. Uso de estas nuevas tecnologías de la comunicación aplicadas al sector bodeguero, tanto de sidra como de txakoli. Su importancia en y para el sector. La interacción con la clientela. Efectos positivos y negativos.

### NORI ZUZENDUA | DIRIGIDO A:

Upategietan salmentak gestionatzen dituzten langileei eta gai hori interesatzen zaiei.

Personas interesadas/empleadas en gestión de ventas de las bodegas.



# 115

## Sagardoaren gaixotasunak eta akatsak

### Enfermedades y defectos de la sidra

#### ZENTROA | CENTRO:

FRAISORO ESKOLA

#### LEKUA | LUGAR:

FRAISORO ESKOLA

#### IRAUPENA | DURACIÓN:

8 Ordu/Horas

#### HASIERA | FECHA INICIO:

Maiatza/Mayo 2013

#### BUKAERA | FECHA FINAL:

-

#### MATRIKULA | MATRICULA:

36 €

#### EDUKIA | TEMA GENERAL:

Sagardoaren gaixotasun eta akats ohikoenak: nola antzeman eta zer egin agertu ez daitezten.

Curso centrado en las enfermedades y defectos más habituales en la sidra, cómo reconocerlos y qué hacer para evitarlos.

#### NORI ZUZENDUA | DIRIGIDO A:

Sagardogile, enologo eta sagardoaren arloko teknikariei.

Productores/as de sidra, enólogos/as, y técnicos/as en sidra.

# 116

## Sagardotegietarako trazabilitate programa informatikoa erabiltzea

### Utilización del programa informático de trazabilidad para sidrerías

#### ZENTROA | CENTRO:

FRAISORO ESKOLA

#### LEKUA | LUGAR:

FRAISORO ESKOLA

#### IRAUPENA | DURACIÓN:

3 Ordu/Horas

#### HASIERA | FECHA INICIO:

Urtarrila/Enero 2013

#### BUKAERA | FECHA FINAL:

-

#### MATRIKULA | MATRICULA:

-

#### EDUKIA | TEMA GENERAL:

Sagardotegietarako trazabilitate programa informatiko bat erabiltzen ikasteko ikastaro praktikoa.

Curso práctico sobre el manejo de un programa informático de trazabilidad para sidrerías.

#### NORI ZUZENDUA | DIRIGIDO A:

Gipuzkoako Sagardo Naturalaren Elkarteko sagardogileei.

Sidrerros/as de la Asociación de Sidra Natural de Gipuzkoa.

## Nekazaritza elikagaiak | Agroalimentario

# 117 Sagardoaren turismorako marketin digitaleko tresnak

## Herramientas del marketing digital para el turismo de la sidra

### ZENTROA | CENTRO:

FRAISORO ESKOLA

### LEKUA | LUGAR:

FRAISORO ESKOLA

### IRAUPENA | DURACIÓN:

16 Ordu/Horas

### HASIERA | FECHA INICIO:

Apirila/Abril 2013

### BUKAERA | FECHA FINAL:

-

### MATRIKULA | MATRICULA:

50 €

### EDUKIA | TEMA GENERAL:

Web 2.0 aroko teknologia berriak aplikatzea turismo enologikoko produktu eta zerbitzuak sustatzeko sagardotegi, upategi, jatorri-deitura erregulatzen duten erakunde, museo eta turismo bulegoetan.

Aplicación de las nuevas tecnologías de la era de la Web 2.0 para la promoción productos y servicios del turismo enológico por parte de sidrerías, bodegas, organismos reguladores de denominaciones de origen, museos oficinas de turismo.

### NORI ZUZENDUA | DIRIGIDO A:

Sagardogile, turismo teknikari, enoturismo etxe, enologo eta abarrei.

Productores/as de sidra, técnicos de turismo, enoturismo, enólogos, etc.

# 118 Sagardoaren bidea: sagardogintzako oinarrizko kontzeptuak

## Ruta de la sidra: conceptos básicos sobre elaboración de sidra

### ZENTROA | CENTRO:

ESCUELA AGRARIA DERIO  
FRAISORO ESKOLA

### LEKUA | LUGAR:

ESCUELA AGRARIA DERIO  
FRAISORO ESKOLA

### IRAUPENA | DURACIÓN:

4 Ordu/Horas

### HASIERA | FECHA INICIO:

Otsaila/Febrero 2013

### BUKAERA | FECHA FINAL:

-

### MATRIKULA | MATRICULA:

-

### EDUKIA | TEMA GENERAL:

Ikastaro honetan sagardoa egiteko prozesuaren oinarrizko kontzeptuak aztertuko dira. Sagardoaren turismoarekin zerikusia duten agente guztiek ezagutu behar dituzte kontzeptu horiek, gero bezeroei azaltzeko.

En este curso se desarrollaran las nociones básicas sobre el proceso de elaboración de la sidra que debería conocer cualquier agente relacionado con el turismo de la sidra para poder explicar a sus clientes.

### NORI ZUZENDUA | DIRIGIDO A:

Sagardogileei, txotxaren langileei, turismo teknikari eta agenteei, ostalaritzako langile eta teknikariei eta nekazaritza-turismoko establezimenduen jabeei.

Productores/as de sidra, trabajadores/as del txotx, técnicos/as y agentes de turismo, trabajadores/as y técnicos/as de hostelería, dueños/as de agroturismos.

# 119 Elikagaien manipulatzailea

## Manipulador de alimentos

### ZENTROA I CENTRO:

ESCUELA AGRARIA DERIO

### LEKUA I LUGAR:

ESCUELA AGRARIA DERIO

### IRAUPENA I DURACIÓN:

4 Ordu/Horas

### HASIERA I FECHA INICIO:

Apirila/Abril 2013

### BUKAERA I FECHA FINAL:

Apirila/Abril 2013

### MATRIKULA I MATRICULA:

36 €

### EDUKIA I TEMA GENERAL:

Elikagaiak behar bezala manipulatzea, lanaren prebentzio, higiene eta antolaketaren neurri eraginkorrak. Ebaluazio amaierako proba gainditzen dutenek arrisku handiko elikagaiak manipulatzeko txartela lortuko dute.

Adecuada manipulación de alimentos, medidas eficaces en la prevención, higiene y organización del trabajo. Los que superen la prueba de evaluación final obtendrán el carnet de manipulador de alto riesgo.

### NORI ZUZENDUA I DIRIGIDO A:

Nekazaritza sektoreko profesionaleri, zehazki txakolingile eta hegaztitzaineri.

Profesionales del sector agrario, en concreto elaboradores de txakoli y avicultores/as.

# 120 Landare kontserbak artisau erara egitea

## Elaboración artesanal de conservas vegetales

### ZENTROA I CENTRO:

ESCUELA AGRARIA DERIO

### LEKUA I LUGAR:

ESCUELA AGRARIA DERIO

### IRAUPENA I DURACIÓN:

12 Ordu/Horas

### HASIERA I FECHA INICIO:

Maiatza/Mayo 2013

### BUKAERA I FECHA FINAL:

Maiatza/Mayo 2013

### MATRIKULA I MATRICULA:

36 €

### EDUKIA I TEMA GENERAL:

Ikastaro praktikoa honetan, ikasleek kontserbak artisau erara egiteko teknikak ikasiko dituzte, haien baratzetako eta fruta-arboletako produktuekin.

Curso práctico en el que los alumnos aprenderán las técnicas de elaboración artesanal de conservas, utilizando los productos de sus huertas y árboles frutales.

### NORI ZUZENDUA I DIRIGIDO A:

Kontserbak egin nahi dituzten baratzezain eta frutazainei.

Hortofruticultores/as que quieran elaborar conservas.

# Nekazaritza elikagaiak | Agroalimentario

## 121 Etxeko ogia egitea

### Elaboración de pan casero

#### ZENTROA | CENTRO:

ESCUELA AGRARIA DERIO

#### LEKUA | LUGAR:

ESCUELA AGRARIA DERIO

#### IRAUPENA | DURACIÓN:

12 Ordu/Horas

#### HASIERA | FECHA INICIO:

Urtarrila/Enero 2013

#### BUKAERA | FECHA FINAL:

Urtarrila/Enero 2013

#### MATRIKULA | MATRICULA:

36 €

#### EDUKIA | TEMA GENERAL:

Ikastaro praktikoa da, hainbat ogi mota egiten ikasteko.

Curso práctico donde el alumno aprenderá a elaborar distintas tipos de pan.

#### NORI ZUZENDUA | DIRIGIDO A:

Okinei eta nekazaritzako profesionali.

Panaderos/as y profesionales agrarios.

## 122 Ogi ekologikoa egitea, artisau erara. Maila aurreratua

### Pan artesanal ecológico. Nivel avanzado

#### ZENTROA | CENTRO:

FRAISORO ESKOLA

#### LEKUA | LUGAR:

FRAISORO ESKOLA

EZKIO-ITSASO

#### IRAUPENA | DURACIÓN:

30 Ordu/Horas

#### HASIERA | FECHA INICIO:

Otsaila/Febrero 2013

#### BUKAERA | FECHA FINAL:

Martxo/Marzo 2013

#### MATRIKULA | MATRICULA:

50 €

#### EDUKIA | TEMA GENERAL:

Jatorrizko orea. Ogi motak. Ogia egitea. Hainbat lan. Gozogintza. Ogi ekologikoa merkaturatzeko jarraibide batzuk. Okintza ekologikoko praktikak.

Masas Madres Tipos de Panes Haciendo Pan. Distintos Trabajos. Pastelería. Algunas Directrices sobre Comercialización de Pan Ecológico. Prácticas de Panadería Ecológica.

#### NORI ZUZENDUA | DIRIGIDO A:

Ogi ekologikoa artisau erara egiten sakon ikasi nahi dutenei, batik bat jarduera hori nekazaritza lanen osagarri gisa egin nahi dutenei.

Personas interesadas en profundizar en la elaboración artesanal de Pan Ecológico, preferentemente aquellas que contemplen esa actividad como complemento a sus actividades agrarias.



# 123 **Animaliak elikatzeko lehengai berriak**

## Nuevas materias primas en alimentación animal

---

**ZENTROA | CENTRO:**

ESCUELA AGRARIA DERIO

**LEKUA | LUGAR:**

ESCUELA AGRARIA DERIO

**IRAUPENA | DURACIÓN:**

4 Ordu/Horas

**HASIERA | FECHA INICIO:**

Urtarrila/Enero 2013

**BUKAERA | FECHA FINAL:**

-

**MATRIKULA | MATRICULA:**

-

**EDUKIA | TEMA GENERAL:**

Animaliak elikatzeko lehengai berriak ezagutzera ematea.

Dar a conocer las novedades que se dan en las materias primas para la elaboración de alimentación animal.

**NORI ZUZENDUA | DIRIGIDO A:**

Teknikariei, albaitariei, pentsu fabriketako langileei, e.a.

Dirigido a personal técnico, veterinarios/as, trabajadores/as de fábricas de piensos, etc.





Goi-mailako  
elikagaiak  
Alimentos de  
calidad superior

Eusko Labela duten kalitate goreneko elikagaiak

# Benetakoaz gozatu

Eusko Label produktuaz gozatzea, hain zuzen ere, gure ekizleek beren lanean jartzen duten arreta balioesten jakitea da, ingurune pribilegiatu parekaezin bat iraunarazten jakitea da, goi mailako kalitate ziurtatua duten produktuak aukeratzen jakitea da... eta benetakoaren zaporeaz gozaten jakitea da.

Gehiago jakiteak gehiago gozatzeko baitakar.

Alimentos de calidad superior Eusko Label

# Saborea lo auténtico

Saborear productos Eusko Label es saber valorar el cuidado que nuestros productores ponen en su trabajo, es saber hacer perdurar un entorno privilegiado inigualable, es saber elegir productos de calidad superior certificada... y es saber disfrutar del sabor de lo auténtico.

Porque saber más es saber mejor.



Goi-mailako  
elikagaiak  
Alimentos de  
calidad superior

[www.benetakoazgozatu.com](http://www.benetakoazgozatu.com)  
[www.saborealoautentico.com](http://www.saborealoautentico.com)



## hazi

Landa eta itsas ingurunearen  
garapenerako Eusko  
Jaurtizaren Korporazioa

Corporación del Gobierno  
Vasco para el desarrollo  
del medio rural y marino

# hazi

EGOITZA NAGUSIA / SEDE CENTRAL

**901 440 808**

## **Instituto Agrario Arkaute**

01192 Arkaute (Araba)

Te.: 945 28 53 87

Fax: 945 28 49 55

fpearkaute@hazi.es

## **Escuela Agraria Derio**

Berreaga, 5

48160 Derio (Bizkaia)

Te.: 946 07 25 36

Fax: 944 54 01 62

fpederio@hazi.es

## **Fraisoro Eskola**

Elbarrena Auzoa, z/g

20159 Zizurkil (Gipuzkoa)

Te.: 943 69 21 66

Fax: 943 69 22 47

fpefraisoro@hazi.es

## **Artzain Eskola**

Arantzazu

Te.: 943 25 10 08

Mov: 625 70 99 17

fpeartzaineskola@hazi.es

**www.hazi.es**



EUSKO JAURLARITZA



GOBIERNO VASCO



UNION EUROPEA  
Fondo Europeo Agrícola  
de Desarrollo Rural

