



Landa eta itsas ingurunearen
garapenerako Eusko
Jauriaritzaren Korporazioa

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



IKASTAROA CURSO	EUSKADIKO NEKAZARITZA ELIKAGAIEN SUSTATZAILEEN PRESTAKUNTZA / FORMACIÓN DE PROMOTORES DE PRODUCTO AGROALIMENTARIO DEL PAIS VASCO
----------------------------	---

Helburu helburua:

Euskadiko nekazaritza elikagaien sustapena, komertzializazioa eta aurkezpena profesionalki lantzeko gai izango diren pertsonak prestatzea, halako produktuak aurkezten eta dastatzen diren jarduera komertzial eta ekitaldiei begira.

Metodologia:

Ikastaroa bideratua dago nekazaritza elikagaiak sustatzeko behar den ekintzailetzara eta prestakuntzara; praktikoa da, bereziki; eta programaosatzen duten ezagutza arloetan ibilbide profesional aipagarria dutenak parte hartuko dute. Ikastaroan, ekoizleei eta ekoizpen lekuei lotutako kalitatezko produktuekin zerikusia duten filosofia eta balioak azalduko zaizkie ikasleei.

Nori zuzendua:

- Nork bere lana eta/edo zerbitzu enpresa sortu nahi duten ekintzaileei, betiere ekimen horietan ekoizleek, saltzaileek eta administrazioek elkarrekin lan egiten badute, nekazaritza produktuak sustatzeko, komertzializatzeko eta dastatzeko jarduerak gauzatzerakoan. Lanik ez eta/edo enpresa sortzeko asmoa dutenek ere aukera izango dute, ikastaro honen bidez, behar duten trebakuntza lortzeko; izan ere, iruditzen zaigu honelako jarduera ekonomikoan lekua badagoela oraindik.
- Bertako produktuak komertzializatzen, inguruko komertzioa gestionatzen eta landa eremuen garapenean laguntzen ari diren profesionalai, duten trebakuntza profesionala hobetu edo eguneratu nahi badituzte betiere.

Moduluak:

Bi ikasle talde horiek kontuan hartuta, ikastaroa modulutan antolatu dugu. Lau modulu dira:

IZAERA	MODULUA	IRAUPENA
NAHITAEZKOA	1- Kalitatezko nekazaritza elikagaia: produktuaren ezaugarriak eta araudia, produktua keta horien komertzializazioa.	25 ordu
AUKERA ASKEKOA	2- Euskadiko nekazaritza produktuak adibideak.	15 ordu
AUKERA ASKEKOA	3- Nekazaritza produktuak sustatzeko enpresak sortzeko ekintzaileentzako laguntza.	10 ordu
NAHITAEZKOA	4-Salmenta teknikak eta bezeroen arreta.	25 ordu
AUKERA ASKEKOA	5-Teknika profesionalak nekazaritza produktuak manipulatzeko.	28 ordu

Ikasleek 1 eta 4. moduluak nahitaez egin beharko dituzte; beste hirurak aukera askekoak dira, ikasleek aukera ditzaketenak.

Lekua:

Euskal Autonomia Erkidego guztiko pertsoneri gauzak errazte aldera, hiru Herrialdeetan emango da ikastaroa. Dena den, moduluetan parte hartzen duten ikasleen jatorria kontuan izanda, programan agertzen diren irakaslekuak aldatu egingo dira, ikasleen mesedetan.



Landa eta itsas ingurunearen
garapenerako Eusko
Jaurkitzearen Korporazioa

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



.Produktuaren gaineko ezagutza:

Ikastaroan zehar, ikasleek aukera izango dute Euskadin dauden nekazaritza produktu asko eta asko sakon ezagutzeko, produktu horien ekoizpenaren eta komertzializazioaren arduradunen eta/edo kudeatzaileen eskutik. Adu profesionalak produktu bakoitzaren inguruan duten esperientzia azalduko dute, faktore hauek landuz:

- Ekoizpena: planteamenduak eta egituraketa.
- Ekoizpen teknika.
- Antzeko produktuengandik bereizten dituzten ezaugarriak.
- Salmenta eta promozio estrategia
- Marketin bereizgarria.
- Produktuekin prestatutako elikagaiak eta aurkezpenak.

Matrikula:

Ikastaroa modultan antolatuta dagoela kontuan izanik, matrikula beheko koadro honen arabera egingo da:

MODULUAREN IZAERA		MATRIKULA	
NAHITAEZKOAK	1- Kalitatezko nekazaritza elikagaia: produktuaren ezaugarriak eta araudia, produktua keta horien komertzializazioa.	50 €	90 €
	2- Euskadiko nekazaritza produktuen adibideak.		
AUKERA ASKEKOA	3- Nekazaritza produktuak sustatzeko enpresak sortzeko ekintzaileentzako laguntza.	-	
AUKERA ASKEKOA	4-Salmenta teknikak eta bezeroen arreta.	-	
AUKERA ASKEKOA	5-Teknika profesionalak nekazaritza produktuak manipulatzeko.	50€	

Ikasleek , nahi izan eskero ,Tripartitaren funtsak erabili ditzakete matrikula hau finantzatzeko.



Landa eta itsas ingurunearen
garapenerako Eusko
Jauriaritzaren Korporazioa

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



IKASTAROA
CURSO

EUSKADIKO NEKAZARITZA ELIKAGAIEN SUSTATZAILEAK PRESTATZEA

Programa: Ikastaro honetan profesional asko hartuko dute parte irakasle gisa eta horrek aurkeztutako programa honetan aldeketak ekar ditzake.

EGUNA <i>DÍA</i>	ORDUTEGIA <i>HORARIO</i>	MODULUA – EDUKIAK <i>MÓDULO - CONTENIDOS</i>	IRAKASLEA <i>IMPARTIDOR/A</i>	TOKIA <i>LUGAR</i>
2014/02/20	09:00-14:00 ----- 15:00-16:30	Ikastaroaren testuingurua eta arrazoia. Ikastaroaren aurkezpena ----- Nekazaritza produktua keta horien zerikusia landa eremuen garapenean: oinarritzko kontzeptuak. 1- Nekazaritzaren funtzio aniztasuna. 2- Nekazaritza produktuen garrantzitsua azpimarratzeko ekimenak. ----- Errioxako Ardoak ----- Idiazabal Gazta	Enplegurako prestakuntza arloa - HAZI Fundazioa ----- Ekintzailatza eta lurralde dinamizazioa - HAZI Fundazioa ----- Inés Baigorri-Arabako Errioxako Upeltegien Elkartearen Kudeatzailea ----- Mirian Molina-Idiazabal Gazta J D ren Kudeatzailea	Arkaute
2014/02/21	09:00-14:00	NI, sustatzaile gisa: proiektuarekiko dudak posizioa nire emozioak nire kezak	María Olarte-Olarte Pertsonen Garapena	Abadiño

201/02/24	09:00-14:00 ----- 15:00-17:00	Komunikazioa salmentan. Tresna asertiboak eta enpatiboak. VAK: jabetzen ez garan oztopoak komunikazioan Aire Librean Hazitako Txerria	María Olarte-Olarte Pertsonen Garapena Josu Garaialde- Txerrizaleok Elkartearen Kudeatzailea	Fraisoro-Zizurkil
2014/01/27	09:00-14:00 ----- 15:00-16:30	PRODUKTUA a-Elikagaia komertzializatzeko araudia: Elikagaiari buruzko legeria: oinarritzko kontzeptuak. Elikagaiari buruzko legeria. Borondatezko kalitate arautuaren inguruko legeria. .Elikaduraren eremuko kalitate arauak: ISO 22000, IFS, BCR b-Kalitate markak: DOP, IGP, ETG... Marka egituraketa Europa mailan. Kalitate marken kontrola. Batzordean ematen ari diren urratsak, nekazaritza elikagaien ziurtagirien arloan. c- Ontziratzeari eta kalitate etiketak eta bereizgarriak ipintzeari buruzko araudia. KOMERTZIALIZAZIOA a- Elikagaiak komertzializatzeko estrategiak: Produktuen tipologia.Komertzializazio kanalak.Estrategiaren analisia eta kanalen eboluzioa. b- Elikagaien sustapena EAEn: Azterketa historikoa. Gaur egungo egoera. Etorkizuna. Eusko Laben duen Okela Kantauriko Arrain Kontserbak	MARKETIN ETA EGIAZTAPEN UNITATEA / UNIDAD DE MARKETING Y CERTIFICACIÓN - HAZI Fundazioa Joxe Pablo Larrea – Harakai Kooperatibaren Zuzendari Komertziala Arrain Kontserba Artisauen Elkartea	Abadiño

2014/02/28	09:00-14:00	NI sustatzaile gisa: - hogan tresna - ahalak eta arriskuak neurtzea - nire barne liderra identifikatzea	María Olarte-Olarte Pertsonen Garapena	Abadiño
2014/03/03	09:00-14:00 ----- 15:00-17:00	Trazabilitatea eta kalitatea, elikagaien segurtasunaren oinarriak. ----- Produktu ekologikoen ekoizpena eta komertzializazioa. ----- Txakolina	ELIKA ----- Xabier Lejarzegi- EHNEEK ----- Antxon Txapartegui - Bizkaiko Txakolina J Dren Idazkaria	Derio
2014/03/06	09:00-14:00 ----- 15:00-16:30	Bezeroei saltzeko teknikak: • hasiera • elkarrizketa • amaiera ----- Arabako Patata	María Olarte-Olarte Pertsonen Garapena ----- UDAPA	Arkaute
2014/03/10	09:00-14:00 ----- 15:00-16:30	Salmenta teknikak: • Komertzializazio prozesua planifikatzea. • Jarduera pertsonalerako plana. ----- Kauntauriko Arraina	María Olarte-Olarte Pertsonen Garapena ----- Miren Garmendia- Gipuzkoako Arrantzaleen Fofradiaren Idazkaria	Fraisoro



Landa eta itsas ingurunearen
garapenerako Eusko
Jaurtitzaren Korporazioa

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



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

EKONOMIAREN GARAPEN
ETA LEHIAKORTASUN SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO Y COMPETITIVIDAD

2014/03/13	09:00-14:00 ----- 15:00-16:30	Nekazaritza elikagaien ekoizpenean aplikatu beharreko osasun legeria. ----- Lekak eta Gindilla	Eduardo Urarte-Osasun Saila, EJ ----- Ana Perez de Notario- GARLAN/ Ibarako Piparra Kooperatiba	Arkaute
2014/03/17	09:00-14:00 ----- 15:00-16:30	Nutrizioari buruzko oinarrizko kontzeptuak. Elikagaiak kontserbatzeko teknikak. Kontserbagarri, koloragarri eta gehigarrien erabilera elikagaietan. Elikagaiak eta osasuna. ----- Baserriko Oilaskoa-	Idoia Noain-D´elikatuz ----- Luma Gorri	Delikatuz Interpretazio Zentroa-Ordizia

EGUNA DÍA	ORDUTEGIA HORARIO	MODULUA – EDUKIAK MÓDULO - CONTENIDOS	IRAKASLEA IMPARTIDOR/A	JARRAIPENA SEGUIMIENTO
2014/03/20	09:00-14:00 ----- 15:00-16:30	Elikagaiak aurkezteko teknikak. Salmentarako eskaparatismoa eta dekorazioa. ----- Frutak eta Barazkiak	Cristina Vega-Total Imagen ----- Aitor de las Heras-Garaia Kooperatibaren Kudeatzailea	Derio
2014/03/24	09:00-14:00 ----- 15:00-16:30	Animazio komertzialerako teknikak 1 ----- Baserriko Arrautza	Leire Arandia-D´elikatuz ----- Esteban Atxa –Euskaber Elkartearen Kudeatzailea	Delikatuz Interpretazio Zentroa-Ordizia
2014/03/27	09:00-14:00 ----- 15:00-16:30	Animazio komertzialerako teknikak 2 ----- Sagardo Naturala	Lourdes Goikoetxea - LANDATUR Joxe Pablo Larrea- Urkaiko ----- Unai Agirre Gipuzkoako Sagardo Naturala Elkartearen Idazkaria	Fraisoro



Landa eta itsas ingurunearen
garapenerako Eusko
Jaurkitzaileen Korporazioa

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



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO
EKONOMIAREN GARAPEN
ETA LEHIAKORTASUN SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO Y COMPETITIVIDAD

EGUNA DÍA	ORDUTEGIA HORARIO	MODULUA – EDUKIAK MÓDULO - CONTENIDOS	IRAKASLEA IMPARTIDOR/A	JARRAIPENA SEGUIMIENTO
2014/03/31	09:00-14:00 ----- 15:00-17:00	Manipulazio eta higiene teknikak nekazaritza elikagaien sektorean	Noemi Salazar	Arkaute
2014/04/01	09:00-14:00 ----- 15:00-17:00	Zentzumenezko analisirako teknikak. Dastaketarako metodologia ----- Ardo eta sagardoen aurkezpena eta zerbitzua	Patxi Perez Elortondo- Farmazia Fakultatea- UPV/EHU ----- David Nuñez -Sommelier	Laskaray Ikerketa Gunea-UPV/EHU- Vitoria Gasteiz
2014/04/02	09:00-14:00 ----- 15:00-17:00	Bertako produktuen inguruko gastronomia eta sukaldaritzako teknikak: gastronomia tradizionaleko teknikak, parrilla...	Izendatzeko	Fraisoro
2014/04/03	09:00-14:00 ----- 15:00-17:00	Produktua aurkezteko teknika bereziak: - Haragiak moztea eta aurkeztea. - Arrainak garbitzea, moztea eta aurkeztea. - Urdaiazpikoa moztea.	Izendatzeko	Derio