



Ardoa 2021. Jasangarritasun zertifikatuak. Nola jarri balioan upategien kontaketan

Uzt. 08 2021

Kod. E16-21

Mod.:

Aurrez aurrekoa

Edizioa

2021

Jarduera mota

Uda Ikastaroa

Data

Uzt. 08 2021

Kokalekua

Centro Temático del Vino Villa Lucia. Ctra. de Logroño s/n Laguardia.

Hizkuntzak

Gaztelera

Balio akademikoa

10 ordu

Antolakuntza Batzordea



Fundación
BBVA



Diputación Foral de Gipuzkoa



ZENTZIA. UNIBERTSITATE ETA
BERRIKUNTZA SALA
DEPARTAMENTO DE CIENCIA,
UNIVERSIDADES E INNOVACIÓN

Azalpena

Mahastizaintza eta ardogintzaren sektoreak berotegi efektuko gasen isurketak murrizteko eta jasangarritasuna handitzeko erronka bikoitzari egin behar dio aurre. Enpresek sakon aztertu behar dute zein diren bi helburuetan aurrera egiteko tresnarik onenak, eta, batez ere, nola eragiten duten produktuaren komertzializazioan.

Azken bi hamarkadetan maila globaleko estandarrak agertu direnez, konplexutasun handiko ziurtagiriak ugaritu egin dira, eta horrek zaildu egiten du merkatuetan balioa agerian jartzea.

Zer jasangarritasun ziurtagiri dira interesgarrienak gure upategietarako?

Hori izango da “**Jasangarritasun ziurtagiriak - Nola jarri balioa agerian upategien kontakizunean**” ikastaroaren ardatz nagusia, Eusko Jaurlaritzako Ekonomiaren Garapen, Jasangarritasun eta Ingurumen Sailak antolatuta, [ARDOA Basque Wine Office](#) eta [HAZI](#)rekin batera, [UPV/EHU](#)ko Uda Ikastaroen XL. Edizioan.

Ikastaroa **uztailaren 8an** egingo da, osteguna, **Guardiako** [Villa Lucia Enogastronomia Zentroan](#), eta Euskadiko edarien sektoreko profesionalei zuzenduta dago.

Helburuak

Berotegi-efektuko gasen emisioak murrizteko eta haien iraunkortasuna handitzeko erronka bikoitzean aurrera gitea ondoen ahalbidetzen duten tresnak zeintzuk diren sakon aztertzea.

Ikastaroaren laguntzaile espezifikoak



Zuzendaritza



Mikel Garaizabal Pildain

Mikel Garaizabal Pildain es divulgador de la cultura del vino. Titulado en Hostelería y Turismo, Viticultura y Enotecnia, y Sumiller. Desde 1996 dedicado al mundo del vino, ha impartido más de 1.500 catas, cursos y ponencias, tanto en el Estado como en el extranjero. En su carrera por difundir la cultura del vino, ha escrito cuatro libros, de los cuales dos, “Vinos de Euskal Herria” “Txakoli de Bizkaia. El viaje” , obtuvieron el Premio Gourmand 2003 y 2013 respectivamente como mejores libros en distintas categorías a nivel mundial. Un prestigioso premio que se conoce como los Oscar de los libros de gastronomía. Presentador y coordinador del programa de televisión sobre el mundo del vino: Yo Con Vino de la productora Bagnet. Colaborador habitual en distintas publicaciones y medios de comunicación: grupo EITB, Radio Televisión Pública Vasca, en la radio Onda Vasca, Txoko del Sibarita, Berria, Anboto, etc.

Matrikula prezioak

AURREREZ AURREZ

2021-07-08 ARTE

[MATRIKULA DOAN](#)

0 EUR

Kokalekua

Centro Temático del Vino Villa Lucia. Ctra. de Logroño s/n Laguardia.

Araba