



Gaztaren VIII. Biltzarra. Ordizia



06.oct 2023

Cod. E08-23

Modalité:

Cours en ligne en direct En personne

Édition

2023

Type d'activité

Workshop

Date

06.oct 2023

Location

Barrena Kultur-Etxea

Langues

Basque Espagnol

Reconnaissance officielle par l'État

10 heures

Comité d'organisation



Description

Biltzarraren egituraren ardatza da Idiazabal Gaztari lotutako sektore osoa baliaraztea, jarduerak hartzen dituen alderdi guztien bi euskarri sozioekonomikoak kontuan hartuz.

Mendiko gaztari dagokionez, asmoa da topaketa bat antolatzea gazta horren inguruan diharduten eragile guztiak bil daitezen, altxor gastronomiko horri behar bezalako balioa emateko; asmoa da neguko gazta bikainen aldean duen berezitasuna nabarmentzea. Horrela, artzainei lagundu egiten zaie gure mendietan eta mendilerroetan egiten duten lana errentagarri egiten. Artzainek, izan ere, jarduera ekonomiko bat garatzeaz gain, beren artaldeekin gure mendietako eta mendilerroetako paisaiak modelatu egiten dituzte; pasaia horiek atsegin ditugu guztiok eta harro sentitzen gara gure herrialdeetan daudelako. Asmoa da, era berean, artzainek gure lurraldean eta beste lurraldeetan egiten duten lana ezagutzea eta aitortzea, mesede handia egiten baitute gero eta mehatxatuagoa dagoen biodibertsitatea zaintzeko.

Bailaretako gaztandegietan eginiko gaztei dagokienez, asmoa da aukera berriak irekitzea artzainen irudimenean; azken baten, ardura handiagoa izan dezatela, beren jardueraren errentagarritasuna hobetzeko.

Objectifs

Gai hauek landuko dira:

- Gaztari aplikatutako biokimika.
- Ozonoaren aplikazioa gaztagintzaren sektorean.
- Artzaintzak karbonoaren sorreran eta xurgapenean dituen ondorioak eta klima-aldaketan dituen ondorioak.

Organisée par



IDIAZABAL GAZTAREN KOFRADIA
COFRADÍA DEL QUESO IDIAZABAL
ORDIZIA

En collaboration avec



Ordiziako Udala

Gipuzkoako
Foru Aldundia
Diputación Foral
de Gipuzkoa



ORAIN
GIPUZKOA



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



EUSKO JAURLARITZA
GOBIERNO VASCO

EKONOMIAREN GARAPEN
ETA LEHIAKORTASUN SAILA
DEPARTAMENTO DE DESARROLLO
ECONÓMICO Y COMPETITIVIDAD

EUSKADI
BASQUE COUNTRY



Directed by



Manuel Iturrioz Pérez

Cofradía del queso Idiazabal de Ordizia

Compaginó sus estudios de grado, con el trabajo en la Fundación Alberdi Barrenechea de Eibar. Tras terminar la carrera y trabajar en Laminaciones de Lesaca poniendo en marcha la Línea de Galvanizado, continuó como director de producción de la Sidrería Illarramendi de Usurbil, entró en CAF en el dpto. de Investigación SIMAFE. Más tarde en O. Técnica, primero como responsable del Dpto. en los vehículos en pruebas y más tarde como responsable de diseño de los Circuitos de Control y de Seguridad de los trenes fabricados en Beasain, en trenes que circulan en diferentes partes del mundo, Metro y tranvía de Bilbao, CPTM Sao Paulo, RENFE, o MTRC en Hong Kong, O Ring de Ámsterdam, etc. Tomó la responsabilidad de la solución los problemas eléctricos que permanecían sin resolver tras la entrega de los trenes y durante su vida útil, en cualquier parte del mundo donde estuvieran circulando. Actualmente y ya jubilado, en la Cofradía de Ordizia del Queso Idiazabal, es responsable del Comité de Calidad del Concurso del Queso de Septiembre, que está formado por un Técnico de cada una de las Diputaciones Vascas, el G. Vasco, el G. F. Navarro, la D.O, Artzai- Gazta, y dos miembros de la Cofradía.



José María Aranburu Etxeberria

Cofradía del queso Idiazabal de Ordizia

Profesores



Rafael Camarena

Gerente de la empresa Ozono Technology, de Gandía acompañado de ingeniería de la propia entidad, expondrá las posibilidades que su empresa ofrece desde hace más de 30 años en el tratamiento de esterilización de productos y recintos, ligados al Sector agroalimentario, entre otros campos.



Mikel Ceberio

Experto muy respetado en el mundo de la alimentación y la gastronomía de reconocimiento internacional. Premio Nacional de gastronomía, profesor del Basque Culinary Center, periodista, sumiller, chef, profesor, investigador e impulsor de proyectos que potencian la calidad del producto de cercanía, además de un estrecho y valioso colaborador de nuestra Cofradía.



Gerardo Moreno

Doctor en Biología por la Universidad de Salamanca, Catedrático de la Universidad de Extremadura del departamento de Biología vegetal, Ecología y Ciencias de la Tierra del Centro Universitario de Plasencia. Es especialista en las múltiples interacciones que se producen entre las plantas y el suelo, especialmente en el ámbito del medio ambiente y el funcionamiento de sistemas agroforestales como la dehesa ibérica. Es autor de unas 250 publicaciones, la mayoría en revistas científicas internacionales, fruto de su extensa actividad investigadora (30 años) desarrollada a nivel regional, nacional y europeo.

Tarifs inscription

PRESENCIAL

JUSQU'AU 06-10-2023

General	15,00 EUR
---------	-----------

Invitados / as	0 EUR
----------------	-------

ONLINE EN DIRECTO

JUSQU'AU 06-10-2023

General	10,00 EUR
---------	-----------

Invitados / as	0 EUR
----------------	-------

Lieu

Gipuzkoa