

IKASTALDE BAKOITZAK ORRI BAT BETE BEHAR DU (bi talde batera jar daitezke, denen artean gehienez 35 ikasle badira)

Ikastetxea: _____

Herria: _____

Helbidea: _____

Telefonoa: _____ e-maila: _____ Arduraduna: _____

Maila: _____ Eredua: _____ Ikasle kopurua: _____

Aukeratu ibilbide gustokoena eta hilabeteak I etik 3ra markatu.

IBILALDIA	DESKRIBAPENA	HILABETEA
<input type="checkbox"/> EUSKADIKO KALITATEZKO ETA JATORRIZKO BEREIZGARRIAK (VITORIA-GASTEIZ / ARABAKO LAUTADA)	<ul style="list-style-type: none">• Arabako Patataren sailkapen, ontziratze eta merkaturatze Zentroa.• Baserriko oilasko hazkuntza (Euskal Baserriko Oilaskoa) edo Baserriko Txerria. Garaiaren arabera..• Ardiak eta Gaztagintza (Euskal Esne Bildotsa, Idiazabal Gazta Jatorrizko Izendapena).	<input type="checkbox"/> IRA <input type="checkbox"/> URR <input type="checkbox"/> AZA <input type="checkbox"/> ABE <input type="checkbox"/> URT <input type="checkbox"/> OTS <input type="checkbox"/> MAR <input type="checkbox"/> API <input type="checkbox"/> MAI
<input type="checkbox"/> ELIKAGAIEN KONTROLA, EGIAZTAPENA ETA ETIKETA JARTZEA (VITORIA-GASTEIZ / GORBEIALDEA)	<ul style="list-style-type: none">• Arabako Lekaleen sailkapen, ontziratze eta merkaturatze Zentroa (Eusko Label eta Euskal Baserri).• Ardiak eta Gaztagintza (Euskal Esne Bildotsa, Idiazabal Gazta Jatorrizko Izendapena)• Euskal Baserriko arrautzen ekoizpena.	

HOJA DE INSCRIPCIÓN

info@landatur.com • 946300730



RELLENAR UNA SOLICITUD POR CADA AULA INTERESADA EN PARTICIPAR (o por dos aulas si suman un máximo de 35 alumnos/as)

Centro: _____

Localidad: _____

Dirección: _____

Teléfono: _____ e-mail : _____ Responsable: _____

Curso: _____ Modelo: _____ N°alumnos/as: _____

Elegir un itinerario didáctico y numerar en orden de preferencia tres meses.

RUTA	DESCRIPCIÓN	MES
<input type="checkbox"/> DISTINTIVOS DE CALIDAD Y ORIGEN DEL PAÍS VASCO <i>(VITORIA-GASTEIZ / LLANADA ALAVESA)</i>	<ul style="list-style-type: none">• Centro de selección, envasado y comercialización de Patata de Álava.• Cría de pollo de caserío (Pollo de Caserío Vasco) o Cerdo de Caserío. Dependiendo de la época.• Ovino y Elaboración de Queso (Cordero Lechal del País Vasco, Queso DO Idiazabal).	<input type="checkbox"/> SEP <input type="checkbox"/> OCT <input type="checkbox"/> NOV <input type="checkbox"/> DIC <input type="checkbox"/> ENE
<input type="checkbox"/> EL CONTROL, LA CERTIFICACIÓN Y EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS <i>(VITORIA-GASTEIZ / GORBEIALDEA)</i>	<ul style="list-style-type: none">• Centro de selección, envasado y comercialización de Legumbres de Álava (Eusko Label y Euskal Baserri).• Ovino y Elaboración de Queso (Cordero Lechal del País Vasco, Queso DO Idiazabal).• Producción de Huevo de Caserío Vasco.	<input type="checkbox"/> FEB <input type="checkbox"/> MAR <input type="checkbox"/> ABR <input type="checkbox"/> MAY