

**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 HIRU ibilbide eta hilabete gustokoenak eta Ietik 3ra markatu.**

IBILALDIA	DESKRIBAPENA
<input type="checkbox"/> <b>EUSKADIKO KALITATEZKO ETA JATORRIZKO BEREIZGARRIAK</b> (LEA-ARTIBAI)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kalitatezko barazkiak (Gernikako Piperra, Euskal Tomatea, Euskal Letxuga).</li><li>• Abelgorri Okela (Euskal Okela).</li><li>• Sagastiak eta Euskal Sagardoa.</li></ul>
<input type="checkbox"/> <b>INGURU NATURALA ETA NEKAZARITZA</b> (BUSTURIALDEA)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Abelgorri Okela (Euskal Okela).</li><li>• Barazkigintza Ekologikoa.</li><li>• Ekoizpen Integratua: Fruta ekoizpena eta sailkapena.</li></ul>
<input type="checkbox"/> <b>TRADIZIOA ETA TEKNOLOGIA</b> (URIBE)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mahasgintza eta txakoligintza (Bizkaiko Txakolina Jatorrizko Izendapena).</li><li>• Kalitatezko barazkien ekoizpena.</li><li>• Euskal Baserriko arrautzen ekoizpena.</li></ul>
<input type="checkbox"/> <b>ELIKAGAIEN KONTROLA, EGIAZTAPENA ETA ETIKETA JARTZEA</b> (DURANGALDEA)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sagastiak eta Euskal Sagardoa.</li><li>• Gaztagintza Ekologikoa.</li><li>• Baserriko oilasko hazkuntza (Euskal Baserriko Oilaskoa) edo Baserriko Txerria. Garaiazen arabera.</li></ul>

HILABETEA
<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

# 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: \_\_\_\_\_ Nºalumnos/as: \_\_\_\_\_

**Numerar en orden de preferencia TRES de los siguientes itinerarios didácticos y tres meses.**

RUTA	DESCRIPCIÓN
<input type="checkbox"/> <b>DISTINTIVOS DE CALIDAD Y ORIGEN DEL PAÍS VASCO</b> (LEA-ARTIBAI)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Productos hortícolas de calidad (Pimiento de Gernika, Tomate y Lechuga del País Vasco).</li> <li>• Carne de Vacuno (Euskal Okela - Carne de vacuno del País Vasco).</li> <li>• Manzanos y Sidra del País Vasco.</li> </ul>
<input type="checkbox"/> <b>MEDIO NATURAL Y AGRICULTURA</b> (BUSTURIALDEA)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne de Vacuno (Euskal Okela - Carne de Vacuno del País Vasco).</li> <li>• Horticultura Ecológica.</li> <li>• Producción integrada: Producción y selección frutícola.</li> </ul>
<input type="checkbox"/> <b>TRADICIÓN Y TECNOLOGÍA</b> (URIBE)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Viticultura y Elaboración de Txakoli (Denominación de Origen Txakoli Bizkaia).</li> <li>• Producción de productos hortícolas de calidad.</li> <li>• Producción de huevo de Caserío Vasco.</li> </ul>
<input type="checkbox"/> <b>EL CONTROL, LA CERTIFICACIÓN Y EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS</b> (DURANGALDEA)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Manzanos y Sidra del País Vasco.</li> <li>• Elaboración de queso Ecológico.</li> <li>• Cría de pollo de caserío (Pollo de Caserío Vasco) o Cerdo de Caserío. Dependiendo de la época.</li> </ul>

MES
<input type="checkbox"/> SEP
<input type="checkbox"/> OCT
<input type="checkbox"/> NOV
<input type="checkbox"/> DIC
<input type="checkbox"/> ENE
<input type="checkbox"/> FEB
<input type="checkbox"/> MAR
<input type="checkbox"/> ABR
<input type="checkbox"/> MAY