

**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 1etik 3ra markatu.**

IBILALDIA	DESKRIBAPENA
<input type="checkbox"/> <b>INGURU NATURALA ETA NEKAZARITZA</b> (GOIERRI)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Abelgorri Okela (Euskal Okela).</li><li>• Gaztagintza (Idiazabal Gazta Jatorrizko Izendapena)</li><li>• Euskal Baserriko Arrautzen sailkapen eta ontziratze zentroa.</li></ul>
<input type="checkbox"/> <b>EUSKADIKO KALITATEZKO ETA JATORRIZKO BEREIZGARRIAK</b> (TOLosaldea)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Tolosako Babarrunaren sailkapen, ontziratze eta merkaturatze zentroa.</li><li>• Baserriko oilasko hazkuntza (Euskal Baserriko Oilaskoa)</li><li>• Euskadiko kalitatezko gaztagintza.</li></ul>
<input type="checkbox"/> <b>ELIKAGAIEN KONTROLA, EGIATZAPENA ETA ETIKETA JARTZEA</b> (UROLA KOSTA)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Euskal Eztiaren sailkapen eta ontziratze zentroa.</li><li>• Mahasgintza eta Txakoligintza (Getariako Txakolina Jatorrizko Izendapena).</li><li>• Baserriko oilasko hazkuntza (Euskal Baserriko Oilaskoa) edo Euskal Tomatea. 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

**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"/> <b>MEDIO NATURAL Y AGRICULTURA</b> (GOIERRI)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Carne de vacuno del País Vasco (Euskal Okela).</li> <li>• Elaboración de Queso (Queso DO Idiazabal)</li> <li>• Centro de selección y envasado de Huevo de Caserío Vasco.</li> </ul>	<input type="checkbox"/> SEP <input type="checkbox"/> OCT <input type="checkbox"/> NOV
<input type="checkbox"/> <b>DISTINTIVOS DE CALIDAD Y ORIGEN DEL PAIS VASCO</b> (TOLOSALDEA)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Centro de selección, envasado y comercialización de Alubia de Tolosa.</li> <li>• Cría de pollo de caserío (Pollo de Caserío Vasco)</li> <li>• Elaboración de queso de calidad vasco.</li> </ul>	<input type="checkbox"/> DIC <input type="checkbox"/> ENE <input type="checkbox"/> FEB
<input type="checkbox"/> <b>EL CONTROL, LA CERTIFICACIÓN Y EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS</b> (UROLA KOSTA)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Centro de selección y envasado de Miel del País Vasco.</li> <li>• Viticultura y Elaboración de Txakoli (Denominación de Origen Txakoli de Getaria).</li> <li>• Cría de pollo de caserío (Pollo de Caserío Vasco) o Tomate del País Vasco. Dependiendo de la época.</li> </ul>	<input type="checkbox"/> MAR <input type="checkbox"/> ABR <input type="checkbox"/> MAY