EGOITZA BIZKAIA /
SEDE BIZKAIA
Muntsaratz Auzoa, 17A
(Muntsaratz Dorretxea)
48220 Abadiño - Bizkaia
T 94 603 03 30
hazi@hazi.es
www.hazi.eus

AGIRI TEKNIKOA, GASTRONOMIA JASANGARRIARI BURUZKO HEZKUNTZA-PROGRAMA ABIARAZTEKO ETA EGITEKO ZERBITZU TEKNIKOA KONTRATATZEKO, ZENBAIT ESPARRU GEOGRAFIKOTAN

(GASTRONOMIA ESKOLETAN)

2023ko maiatza

Aurkibidea

1 DESKRIBAPEN OROKORRA. 3

2 KONTRATUAREN XEDEA 4

3 EGIN BEHARREKO LANEN DESKRIBAPENA 4

4 PROIEKTUA EGITEKO EGUTEGIA 8

5 HIZKUNTZA BALDINTZAK 9

6 LANKIDETZAREN ZUZENDARITZA 9

7 LANAREN GARAPENAREN JARRAIPENA 9

8 MEMORIA 9

1 DESKRIBAPEN OROKORRA.

HAZIk, landa-, itsasertz- eta elikagai-garapenerako Eusko Jaurlaritzaren Fundazioak, bere jardun-esparruan lehiakortasuna, jasangarritasuna eta berrikuntza bultzatzea eta sustatzea du xede eta helburu. Jardun-esparru horrek lehen sektorea, landa-ingurunea, itsasertz-ingurunea eta elikagaien industria hartzen ditu. Horien balioa areagotu nahi da, eta natura- eta kultura-ondarea zaindu.

Euskadin nekazaritza-jarduera ezagutzera emateko eta horren balioa azpimarratzeko egintzen barne, HAZIk ikasleei zuzendutako programa-sorta bat proposatzen du: Nekazariak Eskolan, Kalitatea Topera!...

2023-2024 ikasturtean zehar, HAZIk Lehen Hezkuntzako ikasleei zuzendutako programa berria abian jarri nahi du, gastronomia jasangarriari buruzkoa, hain zuzen ere. Programa hori Euskadiko kultura gastronomikoan oinarrituko da, eta loturik egongo da tokiko elikagaiei, lehen sektoreko langileen jardunari, kulturari, tokiko merkatuei...

Gastronomia jasangarria sukaldaritza mota bat da, non elikagaien jatorria, horiek lantzeko modua eta merkatuetara eta gure plateretara iristeko modua aintzat hartzen den. Euskadin oso errotuta dago sukaldeko kultura, eta hori funtsezko zenbait faktoreri esker da, hala nola klima, orografia eta itsaso eta mendiarekiko hurbiltasuna; izan ere, ezaugarri horiei esker Euskadi toki pribilegiatua da, barietate handiko eta kalitate ezin hobeko elikagai eta lehengaiak dituena. Belaunaldietan zehar merkatuetan erosi ditugu baserritar eta arrantzaleen produktuak, eta horien ezaugarri organoleptiko eta nutritiboak ateratzen ikasi dugu. Haiek izan dira gure sukaldaritzaren eta gure plater ezagunenen iturria. Ez genuke egungo euskal gastronomia izango nekazari, abeltzain eta arrantzalerik ez balego, eta sukaldariek haien aldeko apustua egin izan ez balute.

Programa berri hori Euskadiko Gastronomia eta Elikaduraren Plan Estrategikoa 2024-rekin lerrokatuta egongo da, eta NIREA programaren esparruaren baitan dago. Azken hori zenbait erakundek osatzen duten mugimendua da, erantzunkidetasun sozialaren bidez lehen sektorearen berrindartzea eta Euskadiko landa- eta itsasertz-eremua biziberritzea helburu duena. Halaber, NBEren 2030 Garapen Jasangarriko Helburuekin lerrokatuko da.

2 KONTRATUAREN XEDEA

Kontratuaren xedea da ZENBAIT ESPARRU GEOGRAFIKOTAN, GASTRONOMIA JASANGARRIARI BURUZKO HEZKUNTZA-PROGRAMA diseinatzeko, garatzeko eta egiteko zerbitzua ematea (hemendik aurrera **GASTRONOMIA ESKOLETAN**), Hazi Fundazioaren gainbegiradapean.

Gastronomia Eskoletan lehiaketa izaera izango du, kanporaketa-faseak izango ditu, eta Euskadiko ikastetxeetako Lehen Hezkuntzako 5. eta 6. mailako ikasleei zuzenduta egongo da. Programaren helburua da 10 eta 12 urte arteko haurrak Euskadiko gastronomia jasangarriarekiko sentikor bihurtzea eta horren inguruan prestatzea. Horretarako, Euskadiko baserritar eta sukaldariak ezagutuko dituzte, eta hauekin batera jarduerak egin eta tailerretan parte hartuko dute.

Lehenengo edizio hau proiektu pilotua izango da, eta gehienez ere 50 ikasgelek hartuko dute parte, Bizkaia, Araba edo Gipuzkoako ikastetxeetako Lehen Hezkuntzako 5. eta 6. mailakoak.

Baldintzen Agiri honen bidez, egingo diren lanak zehaztu nahi dira. Horrez gain, ezarritako helburua betetzeko, hezkuntza-esparruan kultura gastronomikoa sustatzeko programa egiteko bete beharreko baldintza teknikoak adierazten dira.

Proiektu hau oso berezia da, eta, ondorioz, jatetxeen eta nekazaritzako elikagaien arloan espezializatuta egon beharko da antolaketa- eta prestakuntza-mailan. Horrez gain, proiektuan parte hartuko duten baserritarren eta erakunde eta pertsonen parte-hartzea ere dinamizatu beharko da.

3 EGIN BEHARREKO LANEN DESKRIBAPENA

Lana egiteko, proiektuaren zeregin espezifiko hauek bete beharko dira:

PROGRAMA SORTZEA, KOORDINATZEA ETA EGITEA:

Enpresa lizitatzaileak lehiaketa-formatua duen programa diseinatuko du eta Haziri aurkeztuko dio. Programan EAEko Lehen Hezkuntzako 5. eta 6. mailako ikastetxeek parte hartuko dute.

Lehiaketaren diseinuan aintzat hartuko da ikasleek parte hartuko dutela ikasgelan. Horrez gain, balio hauek sustatu beharko ditu: sormena eta talde-lana, baserritar eta arrantzaleen lanari lotutako euskal gastronomiaren defentsa, eta kultura, paisaia, garapen ekonomiko, sozial eta ingurumenekoa zaintzea, betiere genero ikuspegia aintzat hartuta.

Gastronomia Eskoletan lehiaketan, besteak beste, zeregin hauen beteko dira:

- Programaren izena eta logotipoa diseinatzea HAZIrekin.
- Programa egiteko egutegia sortzea HAZIrekin.
- Ikastetxeekin harremanetan jartzea, eta programaren helburuen eta hura egiteko moduaren berri ematea. Horrez gain, parte hartzeko proposamena egingo zaie.
- Ikasketa-moduluen edukiak eta jarduerak egitea eta kudeatzea HAZIrekin batera.
- Hezkuntza-programan izena ematen duten ikastetxeentzako plataforma bat sortzea, non programaren edukiak eta ikaskuntzak jasoko diren.
- Ikastetxeei eta gizarteari proiektuaren berri emateko hedapen- eta komunikazio-kanalak sortzea.
- Jarduerak eta finala tokiko merkatuetan in-situ egin ahal izateko beharrezko lan-harremanak, espazioak eta baimenak diseinatzea, kudeatzea eta koordinatzea HAZIrekin.

Zehazki, eta Hazi Fundazioko langile tekniko arduradunekin koordinatuta, jarduera hauek egingo dira:

AURRETIKO FASEA:

EDUKIAK ETA WEB-PLATAFORMA SORTZEA:

- Programaren izena eta logotipoa diseinatzea HAZIrekin batera.
- Lehiaketaren oinarriak idaztea.
- Proiektua egiteko egutegia sortzea.
- Hezkuntza-programaren edukiak diseinatzea Lehen Hezkuntzako 5-6. mailetako curriculum-helburu eta gaitasunak aintzat hartuta.
    - Edukietan, halabeharrez, arreta jarriko da Euskadiko lurrari eta itsasoari lotutako gastronomiaren garrantzian: baserritar eta arrantzaleen lana, tokiko eta urte-sasoiko elikagaiak, gastronomiaren berezitasunak, tokiko gastronomiaren eragina Euskadin (kulturala, soziala, ekonomikoa, ingurumenekoa…). Modulu hauek aholkatzen dira:

1. Euskadiko elikagaiak: elikagaien urte-sasoia eta egiaztatutako kalitateko marka ofizialak

2. Nekazaritzaren funtzio anitza: lehen sektorea zaintzearen eta babestearen garrantzia
3. Euskadiko tokiko merkatuak
4. Euskal sukaldaritzaren historia: etxeko sukaldaritzatik goi-mailako sukaldaritzara
5. Gure gastronomiaren mapa gastronomikoa
6. Euskal gastronomiari lotutako jaiak eta folklorea
7. Errezeta-liburu kolaboratiboa

- Ikastetxeek izena emateko, edukiak jasotzeko eta kudeatzeko eta horiei lotuta egingo diren jarduerak kudeatzeko web-plataforma sortuko da. Web-plataformak hara sartzeko eremu pribatua izan beharko du, ikasgelek izena eman ahal izateko.

LEHIAKETA-FASEAK:

1. FASEA. IKASTETXEEI INFORMAZIOA EMATEA ETA IZENA EMATEA

- Gipuzkoan, Bizkaian eta Araban lehen hezkuntza ematen duten ikastetxeen datu-basea sortzea.
- Aurkezteko eta izena emateko eskutitza idazten laguntzea eta ikastetxeetara bidaltzea. Programaren helburuen eta hura egiteko moduaren berri emango zaie, eta parte hartzeko proposamena egingo zaie. Zehazki, datu-basean jasotakoei, informazioa bi aldiz bidaliko zaie modu digitalean.
- Gehienez ere, 50 ikasgelek hartuko dute parte. “Talde” moduan emango dute izena; izena guztien artean aukeratuko dute eta inprimakian informazio hau adierazi beharko dute: ikastetxearen izena, ikasgela, harremanetan jartzeko modua eta ikasgelako ikasle-kopurua.
- Gehienez ere 50 izen-emate egon daitezkeenez (bat ikasgela bakoitzeko), kopuru hori baino eskabide gehiago jasotzen badira, lehentasuna emateko irizpideak zehaztu beharko dira Hazi Fundazioko arduradunekin.

2. FASEA. WEB-LEHIAKETA:

- Online saioa eskainiko zaie izena ematen duten taldeei. Bertan lehiaketaren mekanika eta plataforma erabiltzeko modua azalduko zaie, batez ere eremu pribatuarena. Horrez gain, entregatu beharreko dokumentuen ezaugarriak azalduko dira.
- Ikastetxeekin harremanetan jartzeko komunikazio-kanala ezarriko da, webguneko prozesuan sor daitezkeen galdera edo arazoei erantzuteko.

- Parte-hartzearen eta puntuazioaren dinamizazioa: modulu bakoitzean parte hartzeko egutegia zehaztuko da.
- Modulu bakoitzari lotutako eduki eta jarduerak emango dira, eta puntuazio-sistema agertuko da izena emandako taldeek (ikasgelek) une oro rankinga ikusi ahal izateko. Sailkapen-fasea izango da, eta hurrengo fasera puntu gehien dituzten hiru taldeak pasako dira.
- Epaimahaia izendatuko da, bai eta proposatutako modulu eta jarduera guztiak baloratzeko irizpideak ere.
- Moduluei lotutako jarduerak ikasgelan bertan egin daitezkeen jarduerak izango dira, eta sormena eta talde-lana sustatuko dute. Ikasgelatik kanpo ekintza zehatz batzuk egin ahal izango dira, baldin eta ikasleek familiarekin edo hurbileko ingurunearekin duten harremana sustatzen badute.
- Proposatutako jardueretako bat tokiko elikagaiekin egindako errezeta bat izango da: urte-sasoikoa eta Euskadiko historia eta kulturari lotutakoa.
- Proiektuaren fase honetarako ezarritako denbora amaitzen denean, puntu gehien dituzten hiru taldeak hurrengo fasera igaroko dira. Fase horretan bisita egingo zaie tokiko merkatu bati eta finalean egin beharko duten errezeta prestatzeko tailerra egingo da.
- Talde guztiei jakinarazpena egin zaie, sailkatu direnei eta ez direnei. Horrekin batera, gogobetetasun-inkesta ere bidaliko zaie.

3. FASEA. TOKIKO MERKATUETAN SUKALDARITZA-TAILERRAK:

- Sailkatutako hiru ikasgelek merkatura egingo duten bisita diseinatuko da. Horren ostean, Sukaldaritza-tailerra egingo da.
- Merkatura egingo duten bisitan, eta horren osteko tailerrean, aditu moduan, baserritar bat eta sukaldari bat izango da, merkatuari edo horren inguruari lotuta daudenak.
- Merkatua eta adituak HAZIrekin lankidetzan aukeratuko dira. Izan liteke erreferentziazko beste erakunde batzuekin koordinatu behar izatea. Hazi arduratuko da horretaz.
- Baserritarrak bere lanaren berri emango du merkatuan eta tailerrean zehar.
- Sukaldaritza-tailerra sukaldariak emango du, eta taldeek finalean aurkeztuko duten errezeta hobetzen laguntzeko aukera izango du (egiteko modua, plateratzea…).
- Jarduera hori web-lehiaketa fasean landutako edukiak indartzeko balioko du.
- Bisita egingo den egunerako, zeregin espezifikoak antolatu beharko dira: lotutako dokumentazioa prestatzea (errezetak, baimenak…), bilerak dinamizatzea, talde-lanerako dinamikak sortzea, beharrezko materiala kudeatzea, jarduerari buruzko inkesta egitea...

4. FASEA. LEHIAKETAREN FINALA:

- Talde bakoitzak bi ikasle aukeratuko ditu finalean ordezkari izateko.
- Finalean talde bakoitzak aukeratutako errezeta bat egin beharko du merkatu batean. Merkatua zein den eta finala egiteko data HAZIrekin adostuko da.
- Zeremonia-maisua eta epaimahai aditua egongo da errezetak ebaluatzeko eta talde irabazlea zehazteko.
- Bisita egingo den egunerako, zeregin espezifikoak antolatu beharko dira: lotutako dokumentazioa prestatzea (errezetak, baimenak…), bilerak dinamizatzea, talde-lanerako dinamikak sortzea, beharrezko materiala kudeatzea, jarduerari buruzko inkesta egitea...

PROIEKTUAREN BERRI EMATEA:

- HAZIrekin batera, proiektuaren komunikazio-plana diseinatu eta egingo da, eta gutxienez hauek izango ditu: mugarri garrantzitsuenak, traolak eta proiektuaren amaierako prentsa-oharra.

ASEGURUA ETA LANGILEAK KONTRATATZEA

- Erantzukizun Zibileko Asegurua kontratatu beharko da, proiektua osatzen duten in-situ tailerren eta jardueren egunetan gerta litezkeen gorabeheretarako.
- Web-lehiaketako eta finaleko errezetaren faseetarako adituak kontratatuko dira, merkatuen bisita egiteko, Sukaldaritza-tailerretarako eta jardueren epaimahai izateko. Pertsona horiek elebidun izan beharko dute.
- Kontratatutako Enpresaren ardura izango da in-situ jardueretan zehar indarrean dagoen segurtasun-araudia une oro betetzen dela ziurtatzea.

4 PROIEKTUA EGITEKO EGUTEGIA

Ezarritako urteko egutegia 2023ko uztailetik 2024ko uztailera izango da.

Egutegian, gutxienez, fase hauek zehaztuko dira:

- Edukiak eta web-plataforma diseinatzea eta sortzea
- Web-lehiaketa fasea
- Tokiko merkatuetan egingo den tailerraren fasea
- Finala

5 HIZKUNTZA BALDINTZAK

Kontratuaren xede diren zerbitzuak euskaraz eta gaztelaniaz eman beharko dira. Kontratuaren funtsezko baldintza izango da.

6 LANKIDETZAREN ZUZENDARITZA

Zerbitzu Teknikoen lankidetzaren zuzendaritza HAZI Fundazioak izendatutako langile teknikoen esku egongo da.

Bestalde, kontratatutako enpresak koordinatzaile bat izendatuko du, adierazitako lanen berrikuspena, antolaketa eta jarraipena egiteko. Pertsona horrek titulazio eta eskarmentu nahikoa eta frogagarria izango du.

7 LANAREN GARAPENAREN JARRAIPENA

Lankidetza-aldian zehar, koordinazio-bilerak egingo dituzte Hazi Fundazioko langile tekniko arduradunek eta zerbitzua emateko kontratatutako enpresak. Proiektua behar bezala egiten ari dela ziurtatzeko beharrezko maiztasunarekin egingo da, eta betiere parte hartuko dute baserritar eta erakundeekin bilerak baino lehen.

Hazi Fundazioak lanen funtzionamendua ikuskatu ahal izango du une oro. Ikuskapen horren ondorioz egindako oharrak edo aginduak idatziz jakinaraziko zaizkio beti kontratatutako enpresari.

8 MEMORIA

Ikasturtea amaitzean, kontratatutako enpresak, HAZI FUNDAZIOARI ikasturte horren "*GASTRONOMIA ESKOLETAN programan egindako jardueren memoria*" aurkeztuko dio

Memoria horretako edukiak Hazi Fundazioarekin zehaztuko dira, eta halabeharrez irakasleen iritzi-inkestaren eta ikasleen inkestaren (ikastetxeek bidaliko dituzte) emaitzen ebaluazioa jaso beharko da. Inkesta horien eredua Haziko langile teknikoekin batera sortuko da.