



## Jornadas técnicas en las cuevas de la Cordillera Cantábrica; conociendo experiencias del mundo subterráneo

5 (Mendukilo)-6(Oñati-Arrikruz)-7(Pozalagua) de FEBRERO 2020



### JORNADAS TÉCNICAS 2020 CONOCIENDO EXPERIENCIAS DEL MUNDO SUBTERRÁNEO.

5-6-7 febrero 2020 Días de encuentro

**Mendukilo, Arrikruz-Oñati, Pozalagua** Lugares de encuentro

5 DE FEBRERO (MIÉRCOLES): MENDUKILO, Astitz (Nafarroa)

11:00 Recepción y café.

11:30 Apertura de las jornadas de la mano de **Maitena Ezkutari**, Directora de Turismo, **Manuel Duran** Presidente de la ACTE e **Izaro Garmendia** Presidente de las cuevas de Astiz S.L.

**1ª Comunicación.** Estudio en las cuevas turísticas: comprendiendo el cambio de paisaje. **Martin Arriolabengoa**, Investigador en Pozalagua, Arrikruz y Mendukilo-Profesor de la UPV/EHU en el grado de geología, trabaja en el estudio del cambio climático en estalagmitas y la evolución del relieve a partir de la geomorfología de las cavidades, entre otras, Pozalagua, Arrikruz y Mendukilo) (60 min.)

**2ª Comunicación.** Experiencias diferentes y variadas para el visitante: visitas adaptadas, didácticas, especiales, espeleoturismo y espeleoaventura. **Amaia Govillar** (Guía de la Cueva de Mendukilo) (60 min.)

**3ª Comunicación.** Las nuevas formas de promocionar nuestras cuevas como recursos turísticos: internet y redes sociales. **Aner Ansorena**, CEO en Hauda. (60 min.)

14:30 Pinchos y bebidas del lugar.

**15:30 Visita especial a Mendukilo centrada en la fauna con Juan Tomás Alcalde y/eta Enrique Beruete**

**Iñaki Martínez:** Técnico de Basogintza, educador ambiental y miembro de la SECEMU.

**Enrique Beruete:** Dr. en Ciencias Biológicas, entre otros trabajos realizó el catálogo de fauna troglobia en Mendukilo.

**20:00 Cena en una sociedad gastronómica de Lekunberri.**

**6 DE FEBRERO (JUEVES): OÑATI- ARIKRUTZ,** Oñati ( Gipuzkoa)

**11:00** Recepción y café en la Oficina de Turismo de Oñati( San Juan kale, 14 20560)

**11:30-14:00** Inicio jornadas. **Izaro Elortza**, Alcalde de Oñati y **Xabier Igartua**, Concejal de Turismo y responsable de la cueva de Oñati-Arrikruz.

**4ª Comunicación.** El objetivo de la puesta en valor del proyecto de las cuevas de Arrikruz-Oñati Arrikruz; presentación candidatura al premio de la excelencia en mundo subterráneo (10 min.) Ikerne Altube, técnico de turismo del Ayuntamiento de Oñati y responsable de la Cueva de Oñati-Arrikruz.

**5ª Comunicación.** El compromiso en calidad turística de las Cuevas de Oñati-Arrikruz(15 min.) **Edurne Urteaga** Oinatur Koop. - Mancomunidad de Debagoiena.

***j Compartimos experiencias! Espacio para el intercambio de experiencias de las cuevas. Propuesta para la presentación de proyectos o novedades de las cuevas de la ACTE.(120 min)***

**6ª Comunicación..** Turismo minero, otra forma de turismo subterráneo: La Mina Costanaza de Logrosán. **M. Paz Dorado.**

**7ª Comunicación.** Modelo de gestión del turismo en Aracena. **Ana B. Torres.**

**8ª Comunicación.** Plan de comunicación y promoción del destino Aracena. **Charo Moya.**

**9ª Comunicación.** Visita de Valporquero insólito. Visitas especiales y diferentes para otro tipo de clientes. **Juan Carlos Brugos.**

**10ª Comunicación.** Labores de guía en Valporquero además del guiado de visitantes. **Jorge Gutiérrez.**

**11ª Comunicación.** Actividades didácticas en el complejo minero de la Costanaza de Logrosán. **M. Paz Dorado.**

**13:30** Pinchos y bebidas del lugar.

**14:30** Visita a la Cueva de Arrikruz. Se ofrecerán las dos propuestas que se ofrecen a los visitantes:

- ✓ **Visita a la Galería 53** . Visita guiada para el conocimiento del sistema de auto guiado en 5 idiomas, material utilizado...
- ✓ **Visita espeleólogo por un día;** TOP Experiencia que se ofrece en la promoción turística del País Vasco.

**18:30 CHARLA** en la Casa Cultura de Oñati (Plaza Santa Marina s/n)

**"El león de Arrikruz y el patrimonio paleontológico de Oñate. Su importancia, estudios realizados y difusión"**

**Aritza Villaluenga** Investigador docente en el Grupo de Investigación de Prehistoria de Alto Rendimiento en la Universidad del País Vasco (UPV-EHU).

**20:00** Conocer el ambiente del pincho-pote de Oñati y **cena en una sociedad gastronómica del barrio de Olabarrieta.**

7 DE FEBRERO ( VIERNES): **POZALAGUA**, Karrantza ( Bizkaia)

11:00 Recepción y café.

**11:30-13:30** Inicio jornadas. **Raúl Palacios** Alcalde de Karrantza y responsable de Pozalagua.

**8ª Comunicación.** Renovación de las instalaciones de la cueva de Pozalagua, iluminación led. ¿Porque se vio la necesidad de cambiar? ¿Qué ha supuesto? **Conchi Trevilla** , guía de la Cueva de Pozalagua( 15 min)

**9ª Comunicación.** El curso de guía de Pozalagua. **Marta**, guía de la Cueva de Pozalagua (15 min) El guía y el control del radón en Pozalagua. **Saroa Rozas** ( 30 min)

**10ª Comunicación.** La importancia del guía en la Cueva. **Ovidio Altable**, miembro de la junta directiva de ACTE y Técnico de la Diputación de la cueva de Valporquero( 30 min.)

**11ª Comunicación.** ACTE la asociación de cuevas turísticas. **Manuel Duran**, presidente de ACTE ( 30 min.)

**13:30 Visita especial FAHSH- BACK** a la Cueva de Pozalagua. A continuación explicación sobre estudio multidisciplinar“ La Torca Carlista, uno de los mayores volúmenes subterráneos”, Josu Granja.

**15.00** Pinchos y bebidas del lugar.

**16:00** Cierre de las jornadas de la mano de **Manuel Duran** Presidente de la ACTE. Y Visita al Centro de interpretación del Parque Natural de Armañón o Parketxe, recurso complementario de la Cueva de Pozalagua.

\*\*\*Comunicaros que algunos de los ponentes nos acompañaran en las jornadas por lo que tendremos la oportunidad de compartir con ellos sus aportaciones. Por ejemplo, Aritz Villaluenga en Oñati.

**INSCRICION: JORNADAS TECNICAS 5-6-7 febrero 2020.**

**CONOCIENDO EXPERIENCIAS DEL MUNDO SUBTERRÁNEO.**

**MENDUKILO/OÑATI-ARRIKRUTZ/ POZALAGUA**

Nombre y apellidos:

Cavidad o recurso:

Dirección:

Correo electrónico:

Teléfono de contacto:

***Si quieres hacer la visita de espeleoaventura en Arrikruz, apúntate!***

**Si quieres cenar con nosotros en las sociedades gastronómicas, gratis para los asociados, indícanos!**

Para la inscripción indicar el número de días de la asistencia

- ✓ 1º día
- ✓ 1ª y 2ª día
- ✓ 1-2-3ª dia

Para cualquier duda llamar a 943 39 60 95, Miren Larburu, Mendukiko-Astiz

Teléfono de contacto 948 39 60 95 ( Miren Larburu, responsable de la Cueva de Mendukilo-Astiz)

**Los asociados o los invitados de las cuevas GRATIS**

Enviar la inscripción a:

**\*\*\* Enviar las inscripciones antes del 03-02-2020 a Mendukilo [mendukilo@mendukilo.com](mailto:mendukilo@mendukilo.com)**

Recordad, los que queráis hacer la espoleo