

# El colegio San Pelayo recibe el martes la 'Q de Oro' a la calidad de la gestión

Este galardón es consecuencia de la aplicación de procesos de calidad, pasando por el Diploma a la Excelencia (2008) y la Q de Plata (2009)

\*\* AINHOA LASUEN

**ERMUA.** El colegio San Pelayo recibirá la 'Q de Oro' el próximo martes en el Euskalduna. Este centro educativo ermuarra recibirá este galardón que refleja el premio a la excelencia en su gestión, avalado por Euskalit (organismo dependiente del Gobierno Vasco). Hay que tener en cuenta que esta acreditación únicamente la han obtenido 70 empresas de todo tipo en Euskadi. Entre ellas hay sólo una veintena de centros educativos que la poseen.

En Ermua únicamente poseen esta acreditación las empresas Microdeco, TVA y, a partir de ahora, este colegio local. Para recibir el premio a la excelencia el centro ha tenido que plantear y ejecutar diferentes procedimientos, que les han permitido llegar desde el 'Diploma a la excelencia' que le otorgó Euskalit en 2008, hasta la 'Q de Plata' en 2009 y la 'Q de oro' de este año.

El reconocimiento se realiza a través de unos expertos evaluadores de Euskalit, que en este caso fueron siete y pasaron cuatro días en el centro para analizar todos los aspectos que los responsables del colegio concertado ermuarra aportaron en su informe. En esta ocasión el centro ha utilizado el sistema de presentar un informe con formato reducido y, de este modo, poder probar 'in situ' a los evaluadores la aplicación de las máximas que se incluyen en este documento.

Estos expertos chequearon y evaluaron los procedimientos en la gestión del centro educativo local y ob-

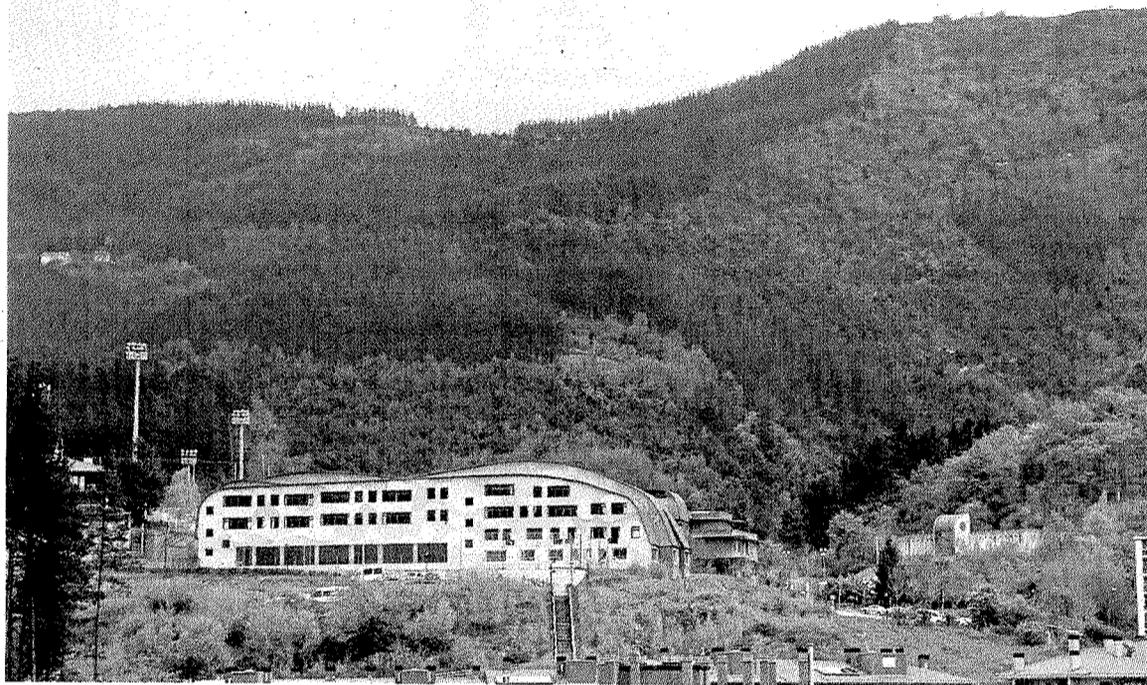


Imagen panorámica en la que destaca la fachada del colegio San Pelayo al fondo. \*\* A. LASUEN

tuvieron más de 500 puntos, lo que les permite estar en ese lugar privilegiado de la 'Q de Oro'.

Durante los cuatro días evaluaron la estrategia ( tener un plan estratégico claro y coherente), el liderazgo y cómo se gestiona, las personas, los recursos y alianzas que el centro utiliza, los procesos y, lo más importante, los resultados con los clientes, las personas, la sociedad y en su globalidad.

Esta acreditación tiene aún más mérito si se tiene en cuenta que todo el procedimiento lo han elaborado ellos mismos, sin necesidad de que se lo realizara una asesoría externa, como suele ocurrir en otros casos. «La gestión de ca-

lidad se hace entre todos. Hay una responsable y profesora en el centro que es la coordinadora, pero no hay nadie en exclusiva para ello», explica el director del centro, Luis Ángel Álvarez, orgulloso del logro conseguido.

Este galardón es el resultado de un trabajo continuo en este camino de la calidad de gestión. «Nuestro recorrido nos ha obligado a mejorar y tenemos claro la importancia que tiene el medir, comparar y evaluar continuamente lo que hacemos», aclara Álvarez.

Se muestran contentos con el reconocimiento, aunque tienen claro que «es importante, pero es la consecuencia de algo que hemos mon-

tado y decidido años antes, pensando en todos los detalles».

Ahora estos procedimientos, que antes han tenido que idear, elaborar y utilizar, son ya un ritual habitual en el trabajo de todos los profesores de esta cooperativa educativa local. Aunque no se duermen en los laureles. Entre otras herramientas cuentan con una agenda de innovación que incorpora anualmente 2 ó 3 proyectos al centro.

El galardón no sólo les servirá para saber que lo están haciendo bien, sino que «como nos pasan un informe con lo que se hace bien y con los puntos de mejora, nos permite que incorporemos estas novedades en el próximo ciclo estratégico del colegio».

## Berbalagun y la ACHE organizan 'Bербataldeak' entre comercios

\*\* A. LASUEN

**ERMUA.** Berbalagun y la Asociación de Comerciantes y Hosteleros de Ermua han creado 'Bербataldeak'. Se trata de grupos de conversación en euskera que se pretenden organizar con comerciantes y hosteleros del municipio. De momento el primer grupo que se ha organizado con componentes de este gremio, mantendrá su primer encuentro el próximo día 13 de diciembre, a las 15.30 horas.

Berbalagun es un proyecto gratuito cuyo objetivo es practicar euskera y poner en contacto a la mayor cantidad de vascoparlantes en Ermua.

Los comerciantes y hosteleros interesados en sumarse al grupo ya creado, que se reunirá todos los viernes de 15.30 a 16.30 horas en un establecimiento hostelero asociado (siguiendo un orden alfabético), se pueden poner en contacto con Juanmi, de AEK, en el número de teléfono 639414205 o simplemente pueden acudir al primer encuentro que se llevará a cabo en la bar Ake-larre.

## Diferentes actividades

Además de la cita semanal, a partir de febrero se ponen en marcha diferentes actividades con el mismo objetivo de practicar euskera (salidas al monte, cursillos, potoes, cenas y excursiones,...) y que serán gratuitas.

Este no es el único grupo de personas que se reúnen por tener un perfil determinado, ya que en los centros educativos se oferta 'Gurasolagun', que permite a padres y madres de los pequeños ermuarra practicar el euskera mientras cuidan de sus hijos. Se puede recibir más información en el mismo número de teléfono.

\* EL CORREO no se hace responsable de cambios de última hora

### TELÉFONOS DE INTERÉS

<b>URGENCIAS</b>	
SOS DEIAK	112
DYA	943 464 622
<b>HOSPITALES</b>	
Hospital Mendaro	943 032 800
Ambulatorio de Eibar	943 032 500
Ambulatorio de Eibar (Torrekua)	943 032 650
Ambulatorio de Ermua	943 032 630
<b>POLICÍA MUNICIPAL</b>	
Eibar	943 708 424
Ermua	943 176 300
<b>ERTZAINTZA</b>	
Eibar	943 531 700
<b>BOMBEROS</b> Toda la provincia	
	112
<b>TRANSPORTES</b>	
Euskotren	902 543 210
Pesa Eibar	902 101 210
Bizkaibus	902 222 265
<b>TAXIS</b>	
Eibar	943 203 071 y 943 201 325
Ermua	943 170 396
<b>AYUNTAMIENTOS</b>	
Eibar (Centralita)	943 708 400
Eibar (Oficina de información a la Ciudadanía)	010
Ermua	943 176 322

### CARTELERIA DE CINE

#### EIBAR

<b>COLISEO</b> Merkatu Kalea, 2	
El poste de la alegría	17.00 - 19.45 - 22.30
Frozen. El reino del hielo	17.00
Prisioneros	19.15 - 22.30
El consejero	19.45 - 22.30

#### ERMUA

<b>ERMUA ANTZOKIA</b> Iparragirre s/n	
¿Quién mató a Bambi?	19.30
Somos los Miller	22.00

### COMUNICACIONES

#### AUTOBUSES

<b>EIBAR-SAN SEBASTIÁN</b>	
Laborables: 7.00*, 8.00, 8.30, 9.00*, de 9.30 a 13.30* cada hora y de 14.30 a 20.30 cada hora.	
Sábados: 7.00*, 8.30 y de 9.30* a 19.30 cada hora.	
Festivos: 8.30, 10.30*, 12.30, 13.30, 15.30, 17.30, 18.30, 19.30 y 20.35.	
*Salida desde Ermua diez minutos antes	

#### SAN SEBASTIÁN-EIBAR

Laborables: 7.00, de 7.30 a 13.30 cada hora,

15.00\*, de 15.30 a 18.30\* cada hora, 19.30, 20.30 y 21.00\*.  
Sábados: 7.00, de 8.30 a 14.30\* cada hora, de 15.30 a 20.30 cada hora, 21.00 y 22.00\*.  
Festivos: de 8.30 a 18.30 cada dos horas, 19.30, 21.00\* y 22.00\*.  
\*Llegada a Ermua

#### EIBAR-BILBAO (Autopista)

De lunes a sábado: Desde las 6.40 hasta las 20.40 cada hora. Domingos y festivos: Desde las 7.40 hasta las 21.40 cada hora.

#### BILBAO-EIBAR (Autopista)

Laborables: De 6.40 a 21.40 cada media hora. Sábados-festivos: 7.40 a 21.40 cada media hora.

#### EIBAR-VITORIA

Laborables: De 7.00 a 21.00 cada hora y a las 6.15, 10.15, 14.15 y 18.15.  
Festivos: 8.45, 12.45, 16.45, 20.45.

#### VITORIA-EIBAR

Laborables: De 6.30 a 20.30 cada hora y a las 7.15, 8.00, 12.00, 16.00 y 20.00.  
Festivos: 10.30, 14.30, 18.30 y 20.30.

#### EIBAR-PAMPLONA

Laborables: 7.45, 13.30 y 14.45.  
Festivos: 7.45 y 18.00

#### PAMPLONA-EIBAR

Laborables: 11.00, 17.00 y 18.00.

Festivos: 11.00 y 21.00.

#### EIBAR-ARRATE

Sábados y laborables: 14.00.  
Festivos: 9.00, 10.00, 11.00, 13.00 y 18.00.

#### ARRATE-EIBAR

Sábados y laborables: 14.30.  
Festivos: 9.30, 10.30, 11.30, 13.30 y 18.30.

#### EIBAR-ELGETA

Laborables: 13.30 y 20.30.  
Festivos: 12.00 y 19.00.

#### ELGETA-EIBAR

Laborables: 14.00 y 20.50.  
Festivos: 12.30 y 19.30.

#### EIBAR-HOSPITAL MENDARO

Lunes a viernes: 6.20, 7.05 (de 7.05 a 22.35 cada media hora).  
Sábados: De 7.00 a 21.00 cada hora.  
Domingos: de 8.00 a 21.00 cada hora.

#### HOSPITAL MENDARO-EIBAR

Laborables: De 6.45 a 21.15 cada media hora y a las 21.55.  
Sábados, domingos y festivos: De 7.45 a 20.45 cada hora y a las 21.55.

### TRENES

#### BILBAO-EIBAR

Laborables: 5.57. Diario: (De 6.57 a 20.57 cada hora), 9.34 y 20.34.  
Sábado noche: 23.50, 1.50, 3.50 y 5.50.

#### EIBAR-BILBAO

Laborables: 6.13, 7.13. Diario: (De 8.13 a 22.13 cada hora), 10.36 y 21.36. Noches: 2.05, 4.05, 6.05 y 7.29.

#### ERMUA-BILBAO

Laborables: 6.19 y 7.19. Diario: De 8.19 a 21.19 cada hora.

#### SAN SEBASTIÁN-EIBAR

Laborables: 5.47, 6.47. Diario: De 7.47 a 20.47, cada hora, 9.20 y 20.20.

#### EIBAR-SAN SEBASTIÁN

Laborables: 6.13 y 7.13. Diario: De 8.13 a 22.13 cada hora, 10.35 y 21.35.

### FARMACIAS

#### EIBAR

De 9.00 a 22.00: Las Heras (Sostoa Tarren, 20).

#### ERMUA

De 9.00 a 22.00: Aramburu (Gipuzkoa Etorbidea, 46). De 9.00 a 13.30: Alberdi (Zubiurre, 9).

#### EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00 horas: Aramburu (Gipuzkoa Etorbidea, 46. Ermua).

DEBA

# La asociación Debalai realizará un sorteo navideño como última actividad del año

## La agrupación repartirá 10.000 postales numeradas entre sus clientes

■ ION FERNÁNDEZ

DEBA. La Asociación de Comerciantes y Hosteleros de Deba prepara su última actividad del año. Esta iniciativa se encuentra estrechamente ligada a la anterior, el Concurso de Postales Navideñas, ya que la agrupación repartirá entre sus clientes las obras de decoración acordadas a las fechas que se aproximan.

El Concurso de Postales Navideñas escogió dos fotografías, una de adultos y otra infantil, para poder ejecutar esta última actividad. Los ganadores de ese certamen se llevaron una tablet cada uno. La agrupación Debalai, con estas imágenes, repartirá entre sus socios 10.000 postales enumeradas para repartirlas



Los ganadores del concurso de postales. ■ ALLIKA-ARGAZKIAK

entre sus clientes.

El premio para el ganador será una gran cesta navideña. El nombre del vecino que se la lleve se conocerá el 22 de diciembre, día en el que se llevará a cabo el sorteo de Navidad. El número de la postal que coincida con el número ganador de ese sorteo se quedará con el lote, valorado en 1.500 euros. Esta persona también se llevará un cheque compra regalo de 300 euros, que se po-

drá canjear en cualquiera de los establecimientos asociados de Debalai.

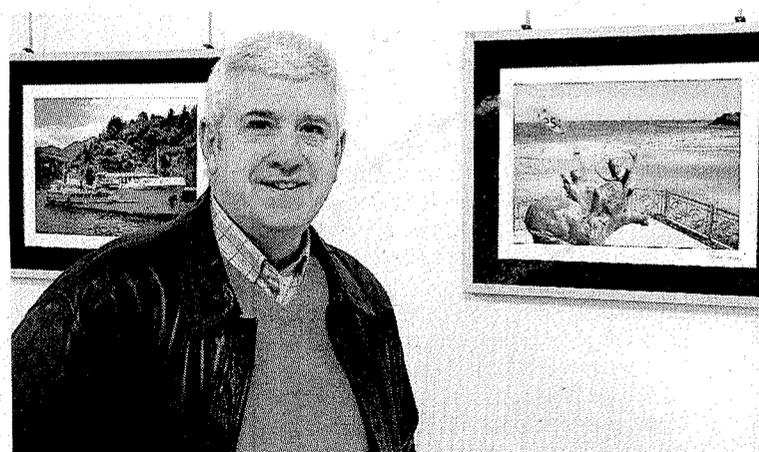
Hasta la fecha del sorteo, la cesta estará expuesta en el antiguo establecimiento Goxo, que actualmente se encuentra cerrado. El local está en Lertsundi kalea. Por otra parte, la agrupación ha repartido entre sus tiendas asociadas una decoración navideña, entre la que hay un árbol con luces leds.

# El fotógrafo Juan Ignacio Aizpurua expone 'Hurbiltzen' en el Palacio Agirre

DEBA. El Palacio Agirre acoge entre sus paredes una nueva exposición. El fotógrafo Juan Ignacio Aizpurua trae a Deba su trabajo 'Hurbiltzen', una muestra que permanecerá en el lugar hasta el lunes. Se trata de una serie de 20 imágenes sobre cuatro temáticas diferentes: costa, natura, arquitectura abstracta y composición.

El autor de la muestra destaca que «es una colección que aporta contraste, sencillez sobre estos temas y a su vez colorido, textura en los mismos y una visión global de cómo abordar diferentes temáticas en fotografía». El fotógrafo Juan Ignacio Aizpurua comenta que «el deseo es poder contrastar tonos, exposición, en esos temas, así como generar una apertura a los nuevos aficionados en abordar cualquiera de esos temas».

El nombre de la exposición 'Hurbiltzen' «da lugar al pensar que estoy en un proceso de aproximación a las diferentes temáticas sin apostar a ninguna a priori. El progreso irá definiendo con más profundidad mi mirada fotográfica y lo que quiero ir transmitiendo con más intensidad».



Vista de la exposición, y debajo, el autor con sus obras. ■ ANDER SALEGI

ONDARROA

# El Ayuntamiento inicia una campaña para hacer compost doméstico

■ ALBERTO ECHALUCE

ONDARROA. El Ayuntamiento de Ondarroa ha iniciado una campaña para que se lleve a cabo la producción de compost doméstico. En esta dirección, se trata de aprovechar los residuos vegetales del jardín y del hogar en vez de tirarlos a la basura. El compost es un abono orgánico que sirve para mejorar la tierra del jardín y para alimentar las plantas.

El Ayuntamiento aportará todos los materiales indispensables, de cara a poder fabricar compost doméstico. Se dice que por cada 100 kilos de restos orgánicos se obtienen 30 kilos de abono, además de suponer un ahorro importante de fertilizantes químicos. El objetivo de esta iniciativa municipal trata de concienciar que el compostaje es una actividad gratificante, ecológica y práctica 100%.

La forma más elemental es el depósito en rincón del jardín o usar un cajón de listones de madera. Pero la mejor manera es contar con un compostador prefabricado que es el que será entregado por el Ayuntamiento.

Entre los materiales que se recomienda recoger para producir compost son: las hojas, césped, sobras de hortalizas, paja utilizada como acolchado en la compostadora, ramas podadas (si se pasa por una trituradora mucho mejor), serrín, etcétera.

Junto a ellas estarán las malas hierbas sólo si son anuales y no llevan semillas, porque las perennes que tienen estolones (ej. grama) o bulbillos (juncia o castañueña) o rizomas, puede mantener su viabilidad y brotar.

Igualmente, se utilizan para fabricar compost, cenizas, posos del café o de té, infusiones con papel incluido, cáscara de huevo, frutas, verduras y hortalizas, periódicos no impresos en color, yogures caducados, tapones de corcho, papel de cocina, aceite de aliñar, pelos, etcétera.

Ikastora

Emakumeon mamuak Boga-boga emakume elkarteak antolatua, Etxelilan. Egutegia: azaroko egue-nak eta abenduak 12 eta 19, ordu-tegia 16:30etik 18:00etara.

ERMUA

# Concurso de escaparates navideños

■ K. ITURRIAGAGOITIA

ERMUA. El Ayuntamiento en colaboración con la Asociación de Comercio y Hostelería -ACHE- convocan el cuarto concurso local de escaparates de Navidad. El objetivo es incentivar a todo el comercio para que adornen sus escaparates y así dar al pueblo un ambiente más navideño.

En el certamen pueden participar todos los establecimientos comerciales de la localidad, sin restricción ninguna. Habrá dos premios, valorados en 1.000 euros, 700 serán para un proyecto de modernización y mejora del establecimiento que entregará el jurado. Y los otros 300 euros, para analizar y ejecutar un proyecto de mejora, al premio que conceda el público por votación popular. Y como novedad quince establecimientos participantes en el concurso recibirán una beca para asistir gratuitamente a un curso formativo.

Todos los participantes tendrán un distintivo que acreditará su participación y que deberá colocarse en un lugar visible.

Las inscripciones pueden realizarse hasta el día 13 de diciembre. Para ello puede llamarse al área municipal de Desarrollo Local, al teléfono número 943179018 en

horario de 09.00 a 14.00 horas, o bien escribir un mensaje de correo electrónico al buzón centroizarra@udalermua.net.

Las tiendas inscritas deberán tener sus escaparates montados y listos entre los días 13 de diciembre y 6 de enero de 2014, ambos incluidos. Además, deberán mantenerse iluminados al menos hasta las 22.00 horas.

Un jurado visitará los establecimientos para su valoración. Tendrá en cuenta los siguientes aspectos: calidad, imagen comercial, presentación de producto, creatividad, innovación, etcétera, y concederá el premio según criterios artísticos, técnicos y comerciales.

Premio

El premio consistirá en un análisis y ejecución de un proyecto de modernización y mejora del establecimiento. El fallo del jurado se hará público el día 20 de diciembre.

El público también tendrá oportunidad de elegir su escaparate favorito y podrá votar por él a través de esta página web corporativa. Las votaciones podrán realizarse desde el 19 de diciembre hasta las 24 horas del día 29 de diciembre. El premio consistirá en un análisis y ejecución de un proyecto de modernización y mejora del establecimiento.

Entre las personas participantes en la votación popular se sorteará un lote de productos de los establecimientos asociados.