

Take away, apply, enjoy



ON EGIN!



Partaidetan
berritzen
Innovando en
participación

Open
Government
Partnership
Euskadi



OGPEuskadi
konpromiso#3
herritarren
parte-hartzearen i-lab

Plater hauek Euskadiko Gobernu Irekirako 2018-2020 Ekintza Planaren 3. konpromisoko sukaldetan prestatu dira. Haren ardurapean daude Eusko Jaurlaritza, Innobasque eta Gipuzkoako Foru Aldundia. Ondoren aurkezten diren sukaldaritza-proposamenak Bilboko Udalak, Getxoko Udalak, Eusko Jaurlaritzako Osasun Sailak eta Gipuzkoako Foru Aldundiak asmatu dituzte. Hurrengo orrialdeetan ezagutuko dituzun sukaldarien laguntza izan du lan honek.

Dasta ezazu!

Estos platos se impulsan desde los fogones del Compromiso 3 del Plan de Acción 2018 - 2020 para el Gobierno Abierto en Euskadi. A su cargo están el Gobierno Vasco, Innobasque y la Diputación Foral de Gipuzkoa. Las propuestas culinarias que a continuación se presentan han sido ideadas por el Ayuntamiento de Bilbao, el Ayuntamiento de Getxo, el Departamento de Salud del Gobierno Vasco y la Diputación Foral de Gipuzkoa. Su elaboración ha contado con la colaboración de chefs cuyos nombres conocerás en las siguientes páginas, isaboréalas!



Errekaldeko Arrozak Arroces de Rekalde

Errekalden pertsona migratuen partaidetza areagotzeko parte-hartze prozesua.
Proceso participativo para lograr el incremento de la participación de las personas migradas en Rekalde.



Ensalada Zure kasa entsalada

Partaidetzazko aurrekontuen prozesu baten konfigurazioa.
Configuración de un proceso de presupuestos participativos.



Su moteleko parte-hartzea Participación a fuego lento

Herritarren partaidetzak Administrazio Publikoaren barne-egituraren duen eragina.
Impacto de la participación ciudadana en la estructura interna de la Administración Pública.



Osasunerako on

Herritarren parte-hartzea ongizatea eta osasuna sortzeko.
La participación ciudadana como generadora de bienestar y salud.



Errekaldeko Arrozak Arroces de Rekalde



**Errekalden pertsona migratuen
partaidetza areagotzeko
parte-hartze prozesua**

**Proceso participativo para lograr
el incremento de la participación
de las personas migradas en
Rekalde**

BEREZIKI GOMENDATUA:

ESPECIALMENTE RECOMENDADA PARA:

Toki-erakundeak, Udalak, Bilboko Barrutiak edo antzeko egiturak.

Entidades locales, Ayuntamientos, Distritos de Bilbao o estructuras similares.

Interesa duen edozein kolektibo. Cualquier colectivo interesado.

Open
Government
Partnership
Euskadi



OGPEuskadi
konpromiso#3
herritarren
parte-hartzearen i-lab



Bilbao

UDALA
AYUNTAMIENTO



Jatorria Origen

Plater honen oinarria Bilboko Udaleko Herritarren Arreta eta Partaidetza saileko sukaldetan sortu dute, eta LUR studio-ren ekarpenei esker aberastu da. Proposamen gastronomiko hau, aurretik lanean eta kontzeptualizazioan aberatsa da, eta soila gauzatzean: nahiz eta kozinatze-denbora murriztu egin den hauteskunde autonomikoen deialdi aurreratuaren ondorioz, eta COVID-19 gaitzak osagairen bat kendu dion platerari, beste testuinguru batzuetara oso esportagarria den proposamena da hau, balizko krisien etorkizuneko egoerak barne.

La base de este plato ha sido creada en la cocina del Área de Atención y Participación Ciudadana del Ayuntamiento de Bilbao y ha sido enriquecida gracias a las aportaciones de LUR studio. Esta es una propuesta gastronómica rica en trabajo previo y conceptualización y austera en su ejecución: si bien el tiempo de cocinado se ha visto reducido por la convocatoria anticipada de elecciones autonómicas, y la COVID-19 ha restado algún ingrediente al plato, se trata de una propuesta muy exportable a otros contextos, incluidas situaciones futuras de eventuales crisis.



Osagaiak Ingredientes

Errekaldeko Arrozak plater moldagarria da, era askotara egin daiteke. Osagaien aukeraketaren arabera, zaporeen intentsitatea bata edo bestea izango da. Aukeratzerakoan, zure gustuetara eta beharretara hobekien egokitzen direnak erabiltzeaz gain, kontuan izan horietakoren batek aldez aurreko prestakuntza behar duen. Horrela, sukaldeak pizteko unea iristen denerako dena prest eduki ahal izango duzu.

Arroces de Rekalde es un plato flexible, se puede elaborar de maneras muy diversas. Según qué ingredientes elijas la intensidad de los sabores será una u otra. A la hora de seleccionarlos, además de optar por los que mejor se adecúan a tus gustos y necesidades, ten en cuenta si alguno de ellos necesita de preparación previa. Así, podrás planificarte y tener todo listo para cuando llegue el momento de encender los fogones.



1. OSAGAIA INGREDIENTE 1

Eragileak eta pertsonak identifikatzea.
Identificación de agentes y personas.

MOTAK VARIEDADES

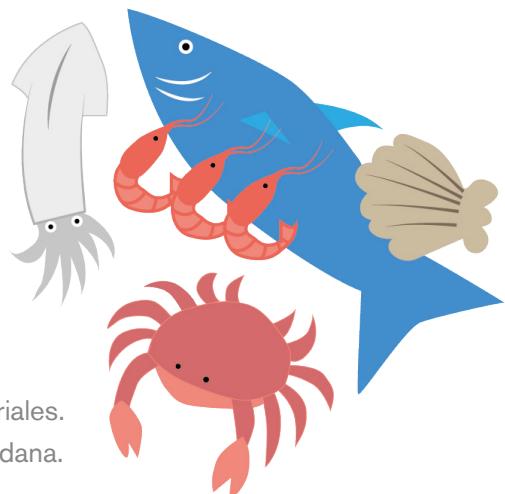
- Barruti Kontseilua / Egituradun partaidetza organoak.
Consejo de Distrito / Órganos de participación estructurada.
- Jatorri migratuko pertsonak. Personas de origen migrado.
- Tokiko elkartea. Asociaciones locales.
- Lekuarekin lotura desberdina duten pertsonak (auzotasuna, lana, bisita).
Personas con distinta vinculación al lugar (vecindad, trabajo, visita).
- Udal teknikariak. Personal técnico municipal.
- Tokiko Immigrazio Kontseilua. Consejo Local de la Inmigración.
- Talde politikoak. Grupos políticos.

2. OSAGAIA INGREDIENTE 2

Parte hartzeko kanalak.
Canales de participación.

MOTAK VARIEDADES

- Barruti Kontseilua / Egituradun partaidetza organoak.
Consejo de Distrito / Órganos de participación estructurada.
- Lurralde eta sektore-kontseiluak. Consejos territoriales y sectoriales.
- Herritarren partaidetzarako ataria. Portal de participación ciudadana.
- Elkarrizketa telefonikoa, telematikoa eta kalean.
Entrevista telefónica, telemática y a pie de calle.
- Eztabaida-taldea. Grupo de discusión.
- Galdetegia (inprimatua / digitala). Cuestionario (impreso / digital).
- Jendaurreko bilkura irekia. Sesión pública abierta.
- Herritarren karpa. Carpa ciudadana.
- Berariazko publikoarekin egindako saioa (adibidez, haurrak eta gazteak).
Sesión con público específico (p.ej. infancia y juventud).



3. OSAGAIA INGREDIENTE 3

Komunikazio erraza, ulergarria, bisuala eta eskuragarria.
Comunicación sencilla, comprensible, visual y accesible.

MOTAK VARIEDADES

Kanalak Canales

- Online:
 - Web orria. Página web.
 - Mailinga. Mailing.
 - Sare sozialak. Redes Sociales.
 - Mezularitza mugikorreko zerbitzuak. Servicios de mensajería móvil.
- Offline:
 - Euskarri inprimatuak (kartelak, liburuskak, etab.). Soportes impresos (carteles, folletos, etc.).
 - Udal aldizkaria. Revista municipal.
 - Sare sozialak. Redes Sociales.
 - Mezularitza mugikorreko zerbitzuak. Servicios de mensajería móvil.
- Komunikabideak. Medios de comunicación.



Formatuak Formatos

- Bideoa. Vídeo.
- Argazkia. Fotografía.
- Infografia. Infografía.
- Dibulgazio-testua. Texto divulgativo.
- Memoria teknikoa. Memoria técnica.
- Prentsa oharra. Nota de prensa.

Identifikatzeko baliabide erabilgarriak Recursos útiles de identificación

- Logoa eta leloa. Logo y lema.

Trukoak Trucos

ZER OSAGAI AUKERATZEN DITUZUN ALDE BATERA UTZITA...
INDEPENDIENTEMENTE DE QUÉ VARIEDAD DE INGREDIENTES ELIJAS...

Arrakasta-bermeak dituen partaidetza-prozesu bati ekiteko gutxieneko baldintzak definitu eta identifikatu.

Define e identifica los requisitos mínimos para acometer un proceso participativo con garantías de éxito.



Kontuan izan helburu duzun biztanleriaren berezitasunak.

Ten en cuenta las especificidades de la población a la que te diriges.

Diseinatu proiektua balizko ezustekoetara egokitu ahal izateko. Diseña el proyecto para poder adaptarlo a posibles imprevistos.



Gure hautaketa Nuestra selección

Jarraian, gure osagai moten aukeraketa aurkeztuko dizugu: bat “slow” kozinatu batentzat eta bestea “expres” kozinatu batentzat. Lehenengoak plater biribila, patxadaz egina eta ñabarduraz betea prestatzeko aukera ematen du; bigarrenak, berriz, balio nutritivo eta testura atsegina duten osagaien aldeko apustua egiten du: azkarra, baina jakinduriaz prestatua, harrituko zara gero!

A continuación te presentamos nuestra selección de variedades de ingredientes: una para un cocinado “slow” y la otra para un cocinado “expres”. La primera permite elaborar un plato contundente, reposado y repleto de matices; la segunda es una apuesta por aquellos ingredientes con mayor valor nutritivo y textura más agradable: rápido, pero cocinado con sabiduría, ino te dejará indiferente!

SLOW

Osagaiak Ingredientes			
Mota Variedad	GUZTIAK TODAS	<p>Galdetegia Cuestionario</p> <p>Banakako eta taldekako elkarritzetak Entrevistas individuales y grupales</p> <p>Jendaurreko bilkura irekia Sesión pública abierta</p> <p>Berariazko publikoarekin egindako saioa (haurrak eta gazteak) Sesiones con público específico (infancia y juventud)</p> <p>Barruti Kontseilua edo egituraadun partaidetza organoak Consejo de Distrito u Órganos de participación estructurada</p> <p>Webgunea Web</p> <p>Karpa hiritarra edo “outdoor sofa” Carpa ciudadana o “outdoor sofa”</p>	<p>Komunikazio erraza, ulergarria, bisuala eta eskuragarria Comunicación sencilla, comprensible, visual y accesible</p> <p>Inprimatua eta digitala Impreso y digital</p> <p>Telefonikoak eta kalean Teléfonicas y en la calle</p> <p>Presentziala eta telematikoa Presencial y telemática</p> <p>Presentziala Presencial</p> <p>Presentziala Presencial</p> <p>Digitala Digital</p> <p>Presentziala Presencial</p>

EXPRES

Osagaiak Ingredientes	 Eragileak eta pertsonak identifikatzea Identificación de agentes y personas	 Parte hartzeko kanalak Canales de participación	 Komunikazio erraza, ulergarria, bisuala eta eskuragarria Comunicación sencilla, comprensible, visual y accesible
Mota Variedad	GUZTIAK TODAS	Galdetegia Cuestionario	Digitala Digital
		Banakako elkarrizketak Entrevistas individuales	Telefonikoak eta kalean Telefónicas y en la calle
		Jendaurreko bilkura irekia Sesión pública abierta	Telematikoa Telemática
		Barruti Kontseilua edo egituradun partaidetza organoak Consejo de Distrito u Órganos de participación estructurada	Maila Mail
		Webgunea Web	Digitala Digital

Mahaira! ¡A la mesa!

Errekaldeko Arrozak plateraren zure bertsioa sortu ondoren, elkarbana ezazu!
Mahai-gainean eskertzen den platera da beti. Bilatu mahaikide konplizeak, plater hau eta beste batzuk partekatzeko (zure herriko egituradun partaidetza-organoa horietako bat izan daiteke). Bilatu erabilitako osagaiak agerian utziko dituen aurkezpen bat, barruan ezustekoren bat izango duena, eta on egin degizuela!

Una vez hayas creado tu propia versión de Arroces de Rekalde, ícompártela! Es un plato que siempre se agradece tener en la mesa. Busca comensales cómplices, con los que puedas compartir este y otros platos (el órgano de participación estructurada de tu localidad puede ser uno ellos). Busca una presentación que deje a la vista los ingredientes utilizados y que guarde alguna sorpresa en su interior y ique aproveche!

Zapore gehiago Más sabores

EGIN KLIK! ¡HAZ CLICK!

- [Proyecto Etorkin Rekalde.](#)
- [Portal Bilbao Participativo.](#)



Ensalada *Zure kasa* entsalada



**Partaidetzazko
aurrekontuen prozesu
baten konfigurazioa**

**Configuración de un
proceso de presupuestos
participativos**

**BEREZIKI GOMENDATUA:
ESPECIALMENTE RECOMENDADA PARA:**

Aurrekontu parte-hartzaileen eredu ezberdinek izan ditzaketen inpaktuak ezagutzeko interesa duten erakundeak.

Entidades interesadas en conocer los impactos que puedan tener diferentes modelos de presupuestos participativos.

Open
Government
Partnership
Euskadi



OGPEuskadi
konpromiso#3
herritarren
parte-hartzearen i-lab

Sustatzailea Impulsa:
Gipuzkoako Foru Aldundia Diputación Foral de Gipuzkoa



Gipuzkoako Foru Aldundia
Diputación Foral de Gipuzkoa



GIPUZKOA
ETORKIZUNA ORAIN

Kolaboratzaileak Colaboradores:

Amurrioko Udala Ayuntamiento de Amurrio
Donostiako Udala Ayuntamiento de San Sebastián
Mungiako Udala Ayuntamiento de Mungia
Oñatiako Udala Ayuntamiento de Oñati
Santurtziko Udala Ayuntamiento de Santurtzi



Jatorria Origen

Plater honen oinarria Amurrio, Donostia, Mungia, Oñati eta Santurtziko udalako sukaldetan sortua izan da, eta Gipuzkoako Foru Aldundiak aztertu du, S&F Consultants aholkularitza empresa estrategikoaren begiradapean.

Lan honen helburua aurrekontu parte-hartzaileen hainbat eredu aztertzea izan da, hauen fase nagusiak eta implikazio-mailak identifikatuz. Azterketa hori egin ondoren, aurrekontu parte-hartzaileen eredua lehen aldiz aktibatu edota egokitu nahi duten erakundeentzat interesgarriak izan daitezkeen ondorio eta gogoeta komunak atera dira.

La base de este plato ha sido creada en las cocinas de los Ayuntamientos de Amurrio, Donostia, Mungia, Oñati y Santurtzi, y ha sido analizada por la Diputación Foral de Gipuzkoa, bajo la supervisión de la consultora estratégica S&F Consultants.

El objeto de dicho trabajo ha sido estudiar diferentes modelos de presupuestos participativos, identificando sus principales fases así como los distintos niveles de implicación que conllevan. Tras dicho análisis, se han extraído conclusiones y reflexiones comunes de interés para aquellas entidades que deseen activar por primera vez y/o adaptar su modelo de presupuestos participativos.



Entsaladari ekin baino lehen, diseinatu ezazu!
Antes de elaborar la ensalada, ¡diséñala!

Entsalada honen bertutea da nahi beste egokitu dezakezula. Horretarako, prestatu baino lehen, urrats hauek proposatzen dizkizugu.

La virtud de esta ensalada es que puedes personalizarla tanto como quieras. Para ello te proponemos los siguientes pasos previos a la elaboración.

① Hausnarketa Reflexión

ZEINTZUK DIRA ZURE BEHAR - DIETETIKOAK? ¿CUÁLES SON TUS NECESIDADES DIETÉTICAS?

Ba al dakizu zer behar duzun eta zer proposamenen bidez lortu dezakezun? ¿Sabes qué necesitas y a través de qué propuestas puedes conseguirlo?



ZEINTZUK DIRA ZURE ELIKADURA - OHITURAK? ¿CUÁLES SON TUS HÁBITOS ALIMENTICIOS?

Zer nolako partaidetza eredua dago zure herrian? Zer nolako beste prozesu dituzue, behar antzekoak asetzan dituztenak? ¿Qué modelo de participación se sigue en tu localidad? ¿Qué otros procesos desarrolláis que puedan responder a similares necesidades?

ZER NOLAKO ESKARMENTUA DUZU SUKALDEAN? ¿CUÁL ES TU EXPERIENCIA COMO CHEF?

Probatu ahal duzu noizbait antzeko prozesuren bat? Zer ikasi duzu aurrekoetan? Zerk funtzionatu du eta zerk ez? Nola hasi «txikitik handira»? ¿Tienes experiencia previa en algún proceso similar? ¿Qué has aprendido de ella? ¿Qué funcionó y qué no? ¿Cómo ir de lo sencillo a lo complejo?



ZENBAT ZARETE SUKALDEAN? ¿CUÁNTAS PERSONAS SOIS EN LA COCINA?

Zer nolako lantalde teknikoa daukazu prozesua aurrera eramateko? Beraz, zer denbora-epa ezar dezakegu? ¿Con qué equipo de trabajo cuentas para sacar el proceso adelante? Y por lo tanto, ¿qué plazos de tiempo puedes establecer?



SUKALDEKO LANERA NORBAIT GEHITU NAHI? ¿QUIERES SUMAR A ALGUIEN A LOS FOGONES?

Zein elkarte / talde daude zure herrian? Zer paper jokatu beharko edo ahalko lukete horrelako prozesu batean? Prest al daude? Badaukate denborarik?

¿Qué asociaciones / organizaciones existen en tu localidad? ¿Qué papel pueden jugar en este proceso? ¿Están dispuestas? ¿Tienen tiempo?

GONBIDATUAK DITUZU? ¿TIENES INVITADOS/AS?

Zure herrian, jendeak nola jasotzen ditu berriak? Eskolan, parkean, plazan, bandoen bitartez, buzoira helduta, whatsapp bidez...? La gente de tu localidad, ¿cómo se entera de las cosas? ¿En la escuela, en el parque, en la plaza, a través de bandos, del buzón, por medio del whatsapp...?



MERKATURA JOAN ZAITEZKE? ¿PUEDES IR AL MERCADO?

Zer nolako baliabide ekonomikoak dituzu prozesuak ekar ditzaken gastuei aurre egiteko? ¿Qué recursos económicos tienes para hacer frente a los posibles gastos del proceso?



INSTAGRAMZALEA AL ZARA? ¿ERES INSTAGRAMER?

Zer nolako ohitura dago zure herrian teknologia berrien inguruan? Zeintzuk erabili ditzakezu prozesu hau aurrera eramateko? En tu localidad, ¿qué uso se hace de las nuevas tecnologías? ¿Cuáles puedes utilizar en este proceso?

2 Osagaien aukeraketa

Selección de ingredientes

Osagaiak aukeratzeak zure gustu eta beharretara ondoen egokitzen direnak aukeratzea esan nahi du, baina ez bakarrik; orain da unea horietakoren batek aldez aurreko prestaketa behar duen ala ez pentsatzeko. Horrela, planifikatu eta dena prest eduki ahal izango duzu azken lanketaren unea iristen denerako.

Seleccionar ingredientes significa elegir cuáles son los que mejor se adecúan a tus gustos y necesidades, pero no solo; ahora también es el momento de pensar si alguno de ellos necesita una preparación previa. Así, podrás planificarte y tener todo listo para cuando llegue el momento de la elaboración final.

Osagaia Ingrediente	Mota Variedad			
 <p>herritarren rola rol ciudadanía</p>	botoa eman vota	proposatu propone	lehentasunak ezarri prioriza	irizpideak zehaztu establece criterios
 <p>irismen temporala alcance temporal</p>	urte 1 1 año	2 urte 2 años	agintaldi osoa todo el mandato	
 <p>bozkatuko diren proiektu kopurua nº proyectos a votar</p>	bideragarriak eta lehenetsitako guztiak todos los viables y priorizados	kopuru mugatua número acotado	kategorizazioaren arabera (kultura, euskarra, kirola, asia, e.a.) según categorización (cultura, euskera, deporte, ocio, etc.)	 <p>BAT BAINO GEIAGO AUKERATU DEZAKEZU PUEDES ELEGIR MÁS DE UNO</p>
 <p>bideragarritasun irizpideak criterios viabilidad</p>	bideragarritasun teknikoa, ekonomikoa eta juridikoa viabilidad técnica, económica y jurídica	bideragarritasun politikoa viabilidad política		
 <p>bozkatzeko metodología metodología votación</p>	proposamenak ordenatu ordenar propuestas	proposamenen kopuru zehatz bat hautatu seleccionar un nº determinado propuestas	proposamenen kopuru zehatz batera arte hautatu seleccionar hasta un nº determinado propuestas	heina aukeratza seleccionar un rango
 <p>aurrekontua presupuesto</p>	aurretik zehaztua previamente definido	proposamenen arabera zehaztua eta ondoren doitua definido en función de propuestas y ajustado a posteriori		

Platerrari ekin! ¡Al lío!

Zure kasa entsalada propia diseinatu eta osagaiak aukeratu eta prestatu ondoren, dena bol batean jarri eta gustukoen duzun gozagarria gehitzea besterik ez zaizu geratzen. Hona hemen ideia batzuk.

*Después de haber diseñado tu propia ensalada *zure kasa* y tras haber seleccionado y preparado los ingredientes que la compondrán, solo te queda poner todo en un bol y añadir el aliño que más te apetezca. Aquí te damos algunas ideas.*



GEHITU GOZAGARRI GEHIAGO! ¡AÑADE MÁS ALÍÑOS!

*Eta gogoratu! Zure kasa entsalada egitea nahi duzun gauzarik errazena edo konplexuena izan daiteke; garrantzitsuena da gure behar, nahi eta aukerei ondo egokitzea. ¡Y recuerda! La elaboración de la ensalada *zure kasa* puede ser lo más sencilla o compleja que quieras; lo importante es que responda a nuestras necesidades, deseos y posibilidades culinarias.*

ON EGIN!



Truko Truco

Osagaiak nahastu eta gozagarria gehitu, beti, apurka-apurka, mokadu txikien bidez zapore ezberdinak nola bateratzen diren hauteman ahal izateko. Entsalada egin ahal dastatzen joateak aukera emango dizu egokitzapenak egiteko, kuantitatiboak eta kualitatiboak, zure plateraren bertsiorik onena lortu arte. Eta baldin baditzu, adi egon zure gonbidatuen proposamenei eta gorde itzazu etorkizunean erabiltzeko.

Mezcla los ingredientes y añade el aliño, siempre, poco a poco, de manera que puedas observar con pequeños bocados cómo los distintos sabores van haciéndose uno. Catar la ensalada a medida que la vas elaborando te permitirá ir haciendo reajustes, cuantitativos y cualitativos, hasta conseguir la mejor versión de tu plato. Y si los/as tienes, escucha también a tus invitados/as y apunta sus propuestas para futuras ocasiones.

Zapore gehiago Más sabores

EGIN KLIK! ¡HAZ CLICK!

- Análisis de experiencias locales y claves para configurar dichos procesos.
- Tokiko esperientzien analisia eta prozesuak diseinatzeko gakoak.



Su moteleko parte-hartzea

Participación a fuego lento



**Herritarren partaidetzak
Administrazio Publikoaren
barne-egituran duen eragina**

**Impacto de la participación
ciudadana en la estructura interna
de la Administración Pública**

**BEREZIKI GOMENDATUA:
ESPECIALMENTE RECOMENDADA PARA:**

Teknikariak. Personal técnico.

Politikariak. Personas con responsabilidad política.

Herritarren partaidetza errazten duten erakundeak.

Entidades facilitadoras de la participación ciudadana.

Open
Government
Partnership
Euskadi



OGPEuskadi
konpromiso#3
herritarren
parte-hartzearen i-lab

Sustatzailea Impulsa:



Proiektu honen baitan En el marco del proyecto:

thinking **Fadura**
Getxoko Kirol Parke Berria

Jatorria Origen

Plater honen oinarria Getxo Kirolak-en sukaldean sortua izan da, Getxoko Udaleko kirol erakundea, eta *thinking Fadura* prozesu parte-hartzailearen ekarpenei esker aberastu da. Proposamenaren abiapuntua da herritarren parte-hartzeak Administrazio Publikoari lagunten diola eraginkortasun handiagoa lortzen, eta, aldi berean, aukera ematen diola elkarrekin kudeatzeko eta gizarte-sarea indartzeko guneak sortzeko.

La base de este plato ha sido creada en la cocina de Getxo Kirolak, el organismo de deportes del Ayuntamiento de Getxo, y enriquecido gracias a las aportaciones del proceso participativo *thinking Fadura*. La propuesta parte de la visión de que la participación ciudadana ayuda a la Administración Pública a lograr una mayor eficiencia y que, al mismo tiempo, permite avanzar en la creación de espacios de cogestión y de reforzamiento del tejido social.



Osagaiak Ingredientes

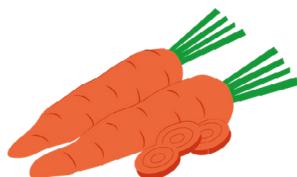


1. OSAGAIA INGREDIENTE 1

Parte-hartzeari buruzko diskurso komuna, dagoen ikuspegি heterogeneoaren aurrean. **Discurso común sobre participación ante la visión heterogénea existente.**

ELIKAGAIAK NUTRIENTES

- Barne-formakuntza. Formación interna.
 - 1- Orokorra: sensibilizatzea eta konfiantza sortzea.
 - General: sensibilizar y generar confianza.
 - 2- Zuzenean implikatutako pertsonentzako espezifikoak: parte-hartzea eta elkarrekin erabaki eta diseinaitzea errazten duten trebetasunak eskuratzea.
 - Específica para personas directamente implicadas: adquirir habilidades que favorezcan la participación, la codecisión y el codiseño.
- Lidergo politikoaren beharra. Necesidad de liderazgo político.



3. OSAGAIA INGREDIENTE 3

Itxaropenen kudeaketa eta komunikazioa. **Gestión de expectativas y comunicación.**

ELIKAGAIAK NUTRIENTES

- Barne- eta kanpo-mailan. A nivel interno y externo.
- Parte-hartzearen aldeko administrazio- eta berme-prozedurak. Procedimientos administrativos y de garantía a favor de la participación.
- Gardentasuna eta trazabilitatea. Transparencia y trazabilidad.
- Emaitzak itzultzea. Devolución de resultados.

Jarraian, plater hau egiteko aukeratu ditzakezun osagaiak aurkeztuko dizkizugu, baita osagai horien baitan diren elikagaiak ere. Aukeratu zure gustu eta beharretara hobekien egokitzen direnak.

A continuación te presentamos los ingredientes que puedes seleccionar para la elaboración de este plato, así como los nutrientes que lo componen. Elige los que mejor se adecúen a tus gustos y necesidades.



2. OSAGAIA INGREDIENTE 2

Parte-hartze prozesua mugatzeko esparrua. **Marco para acotar el proceso participativo.**

ELIKAGAIAK NUTRIENTES

- Inplikatutako Administrazio Publikoaren berezko eskumenak. Competencias propias de la Administración Pública implicada.
- Parte-hartza baldintzatzen duen araudia. Normativa que condiciona la participación.
- Berdintasun-printzipioa, oinarri gisa. Principio de igualdad como fundamento.
- Eskura dauden baliabide ekonomikoak. Recursos económicos disponibles.
- Prozesuak errazteko beharra. Necesidad de facilitar los procesos.
- Administrazio Publikoaren denborak eta herritarren denborak. Tiempos de la Administración Pública y tiempos de la ciudadanía.



4. OSAGAIA INGREDIENTE 4

Administrazio publikoaren langileen implikazioa. **Implicación del personal de la Administración Pública.**

ELIKAGAIAK NUTRIENTES

- Administrazio publikoaren langileen implikazioa. Rolak eta funtziok definitza. Implicación del personal de la Administración Pública. Definición de roles y funciones.
- Sentsibilizazioa hainbat mailatan. Sensibilización a diferentes niveles.

Platerrari ekin! ¡A cocinar!

Plater hau egiteko, su moteleko sukalde-mota bat esperimentatu behar da, kalitatezko osagaiak behar dituena eta sutegietan arreta handia eskatzen duena. Proposatzen ditugun bost pausoak elkarri lotuta daude; horietako bakoitza gauzatzeko moduak gainerakoei eragingo die, eta, ondorioz, plateraren zaporeari. Fundamentuz!

Elaborar este plato implica experimentar con un tipo de cocina a fuego lento, que requiere de ingredientes de calidad y de gran concentración en los fogones. Los cinco pasos que proponemos están interrelacionados; el modo en que se cocina cada uno de ellos afectará al resto y, por tanto, al sabor del plato. ¡Con fundamento!

1. PAUSOA | PASO 1

EGOSI CUECE

- Emaitzan eta bere gauzatzean sinestu.
- Cree en el resultado y en su ejecución.
- Partekatu kontakizun bat.
- Comparte un relato.
- Itxaropen egingarriak sortzen lagundu.
- Propicia la generación de expectativas factibles.

2. PAUSOA | PASO 2

ZATITU TROCEA

- Barne parte-hartza erraztu.
- Facilita la participación interna.
- Ekarpenen kalitatea aintzat hartu.
- Valora la calidad de las aportaciones.
- Ez itsutu parte-hartzaile kopuruarekin.
- No te obsesiones con el número de participantes.
- Ezagutza elkarbanatu.
- Comparte el conocimiento.

3. PAUSOA | PASO 3

FRIJITU SOFRÍE

- Partaidetzan eta gobernu irekian profesionales diren pertsonen babesia jaso.
- Apóyate en profesionales en participación y gobierno abierto.
- Langilegoa implikatu.
- Implica a la plantilla.
- Administrazio Publikoaren beste sail batzuk integratu.
- Incorpora a otras áreas de la Administración Pública.



4. PAUSOA | PASO 4

NAHASTU MEZCLA

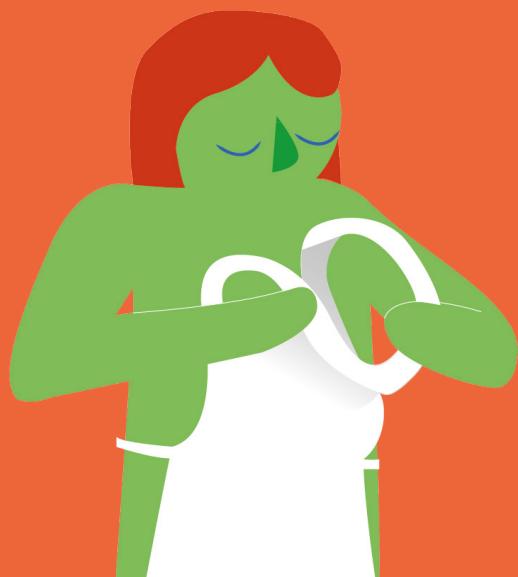
- Akatsa onartu.
Acepta el error.
- Egoak kudeatu.
Gestiona los egos.
- Blokeoak gainditzeko espazioak sustatu.
Propicia espacios para superar bloqueos.
- Epekin zorrotza izan.
Sé riguroso/a con los plazos.

5. PAUSOA | PASO 5

GAINERRE GRATINA

- Komunikazioari arreta jarri.
Atiende la comunicación.
- Itzulketak egin.
Realiza devoluciones.

TRUKO BATZUK ALGUNOS TRUCOS



**EZ ETSI HURRENGO HONEN FALTA SOMATZEN BADUZU:
NO TE DESANIMES SI PERCIBES FALTA DE:**

- Kultura parte-hartzailea.
Cultura participativa.
- Barne-mailako konfiantza.
Confianza a nivel interno.
- Partaidetzaren arloko gaikuntza.
Capacitación en materia participativa.
- Norberaren gaitasunekiko zintzotasuna.
Honestidad respecto a las propias capacidades.

**LASAITASUNEZ AURRE EGIOZU HURRENGOARI:
ENFRÉNTATE CON SERENIDAD A:**

- Haserreak eta frustrazioak.
Enfados y frustraciones.
- Jokabide negatiboak.
Conductas negativas.
- Esparru administratibo eta juridikoaren mugak.
Límites del marco administrativo y jurídico.
- Balizko errezel politikoak.
Posibles reticencias políticas.
- Banakako interesen defentsak.
Defensas de intereses individuales.



Mahaira! ¡A la mesa!

Su moteleko sukaldaritzaren esperientziarekin jarraitu nahi baduzu, ziur mahaiaren inguruan sortzen den elkarritzeta eta solasaldia oso lagungarria izango zaizula. Galdera batzuk egin nahi ditugu plater gozo hau dastatzen duzun bitartean. On egin!

Si quieres seguir con la experiencia de cocina a fuego lento, seguro que la conversación y la tertulia que se genera en torno a la mesa te resultará de gran ayuda. Lanzamos algunas preguntas sobre las que poder reflexionar mientras degustas este delicioso plato en compañía. ¡Que aproveche!

Prozesuari buruz Sobre el proceso

PARTE-HARTZEAREN ESPARRUA MARCO DE LA PARTICIPACIÓN

Egindako formakuntza-ekintzak.
Acciones formativas realizadas.

Esparru horren argitasuna.
Claridad de dicho marco.

Lankidetza-maila.
Grado de colaboración.

PARTE-HARTZEAREKIKO KONPROMISOA COMPROMISO CON LA PARTICIPACIÓN

Asistentzia.
Asistencia.

Dokumentazioa irakurtzea eta kontrastatzea.
Lectura y contraste de la documentación.

Herritarrekin emandako elkarlanaren gogobetetzea.
Satisfacción de la colaboración con la ciudadanía.



Emaitzari buruz Sobre el resultado

ERRONKARI IRTENBIDEA SOLUCIÓN AL RETO

- Konponbidearen eraginkortasuna.
Efectividad de la solución.
- Laburpen-dokumentu publikoa egotea.
Existencia de documento público de resumen.
- Kontratazio-*briefing*aren edo sortutako dokumentuaren kalitatea.
Calidad del *briefing* de contratación o documento generado.



BARNE-KULTURA CULTURA INTERNA

- Aldaketak kudeaketan.
Cambios en la gestión.
- Aldaketak administrazio-prozeduretan.
Cambios en procedimientos administrativos.
- Zerbitzuen kartan aldaketak.
Cambios en la carta de servicios.
- Administrazio publikoaren beste arlo batuetara eraman daitezkeen aldaketak.
Cambios transferibles a otras áreas de la Administración Pública.

LANKIDETZA COLABORACIÓN

- Barneko langileek herritarrekin, eta alderantziz, izandako lankidetzaren emaitzaren gogobetetzea.
Satisfacción del resultado de la colaboración del personal interno con la ciudadanía y viceversa.



Zapore gehiago Más sabores

EGIN KLIK! ¡HAZ CLICK!

- [thinking Fadura](#)
- [Getxo Kirolak](#)



Osasunerako on



**Herritarren parte-hartzea
ongizatea eta osasuna
sortzeko**

**La participación ciudadana
como generadora de bienestar
y salud**

BEREZIKI GOMENDATUA: ESPECIALMENTE RECOMENDADA PARA:

Parte-hartze prozesu bat aktibatu nahi duten pertsona, erakunde komunitario eta administrazioak. Prozesuak edozein izaera eta helburu izanda ere, parte hartzen duten pertsonen eta haien ingurunearen osasunean eta ongizatean ekarpenak egin dezaketenak. Personas, organizaciones comunitarias y administraciones interesadas en activar un proceso participativo que, independientemente de su naturaleza y objetivo, pueda ser generador de salud y bienestar en las personas que participan y en su entorno.

Open
Government
Partnership
Euskadi



OGPEuskadi
konpromiso#3
herriarren
parte-hartzearen i-lab

Sustatzailea Impulsa:



Kolaboratzaileak Colaboradores:



innobasque

Berrikuntzaren Euskal Agentzia
Agencia Vasca de la Innovación

Solasgunе
komunitatea eta ikaskuntza

Proyecto de Intervención Comunitaria Intercultural

INTERCULTURALIDAD Y COHESIÓN SOCIAL



Jatorria Origen

Plater honen oinarria Osasun Sailaren eta Eusko Jaurlaritzako Gobernantza Publiko eta Autogobernu Sailaren sukaldetan, Berrikuntzaren Euskal Agentzian (Innobasque), Bilboko Udalean, Gazteleku Garapen Komunitarioko Elkartean, La Caixa Fundazioan eta Hernaniko Udalean sortu eta egin da, eta Solasguneren laguntza teknikoarekin ondizan da.

Sukaldaritzaren proposamen honen bidez, osasuna jartzen da mahai gainean, herritarren parte-hartzeari lotutako balio gisa. Horrela, prozesu parte-hartzalean murgiltzen diren pertsonak eta erakundeak osasuna, kolektiboa zein propia, sustatzen duten eragiletzat har daitezke.

La base de este plato ha sido creada y elaborada en la cocina del Departamento de Salud y del Departamento de Gobernanza Pública y Autogobierno del Gobierno Vasco, la Agencia Vasca de Innovación–Innobasque, el Ayuntamiento de Bilbao, la Asociación de Desarrollo Comunitario Gazteleku y la Fundación La Caixa y el Ayuntamiento de Hernani, y aliñada con la asistencia técnica de Solasgune.

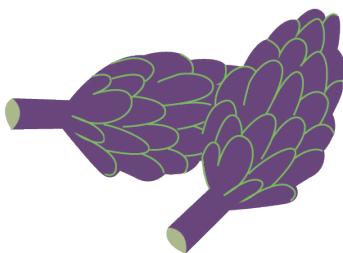
Se trata de una propuesta culinaria a través de la cual se pone sobre la mesa la salud como valor asociado a la participación ciudadana. Así, su degustación permite que las personas e instituciones que participan del proceso participativo se reconozcan como agentes promotores de salud, propia y colectiva.



Osagaiak Ingredientes

Jarraian, parte-hartze prozesu osasuntsua egiteko beharrezkoak diren osagaiak aurkeztuko ditugu, baita euren baitan dituzten elikagaiak ere. Mahaira gonbidatutako pertsona guztiengarten artean zuen beharretara hobekien egokitzenten direnak sustatu ahal izango dituzue, eta prestakuntzan zein ordenatan gehitzen diren erabaki.

A continuación presentamos los ingredientes necesarios para la elaboración de un proceso de participación saludable, así como los nutrientes que los componen. Entre todas las personas invitadas a la mesa podréis potenciar los que mejor se adecúen a vuestras necesidades y decidir el orden en el que se incorporan a la preparación.



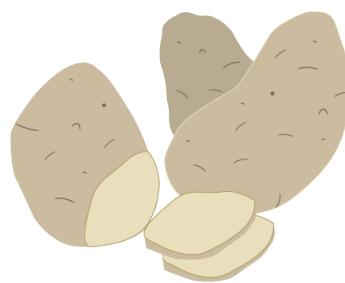
1. OSAGAIA INGREDIENTE 1

Aniztasuna: tokiko komunitatearena, talde sustatzaileen eraketan eta erabakiak hartzean.

Diversidad: de la comunidad local en la conformación de grupos promotores o motores y en la toma de decisiones.

ELIKAGAIAK NUTRIENTES

- Iluspegi desberdinak. Distintos enfoques y perspectivas.
- Komunitatearen aniztasunaren eredu diren pertsonak. Personas que representan la diversidad de la comunidad.
- Ahulezia-egoeran edota isolatuta dauden taldeak. Grupos en situación de vulnerabilidad y/o aislados.
- Komunikazio inklusiboa, irekia, eskuragarria eta ulergarria. Comunicación inclusiva, abierta, accesible y comprensible.
- Ekitatea (pentsa ezazu elikadura-intolerantziak dituzten pertsonengen ere). Equidad (piensa también en las personas con intolerancias alimentarias).



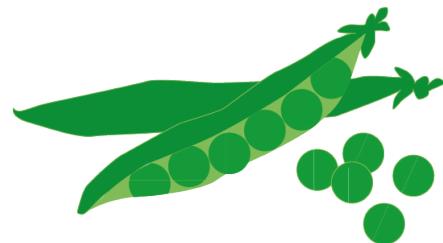
2. OSAGAIA INGREDIENTE 2

Autonomía: komunitateak duena, bai eta bere autokudeaketarako eta antolaketarako duen gaitasuna ere.

Autonomía: de la comunidad y su capacidad de autogestión y organización.

ELIKAGAIAK NUTRIENTES

- Parte-hartzaleek aukeratutako eta adostutako tokiko produktua (KM 0). Producto local (KM 0) seleccionado y acordado por las personas participantes.
- Norbere ahotsa. Voz propia.
- Erabakitzeko gaitasuna eta eragina. Capacidad de decisión en influencia.
- Premia eta lehentasun komunitarioak. Necesidades y prioridades comunitarias.
- Sendotasunak eta gaitasun komunitarioak. Fortalezas y capacidades comunitarias.



3. OSAGAIA INGREDIENTE 3

Kalitatea eta berotasuna harremanetan: Empatía eta konfianza-harremanak bultzatuko dituzten baldintzak

Calidad y calidez en las relaciones: condiciones que favorezcan relaciones de empatía y confianza

ELIKAGAIAK NUTRIENTES

- Errespetua eta empatía. Respeto y empatía.
- Lankidetza. Colaboración.
- Entzute aktiboa. Escucha activa.
- Eskuzabaltasuna. Generosidad.
- Elkarrekiko eta partekatutako ikaskuntza. Aprendizaje mutuo y compartido.

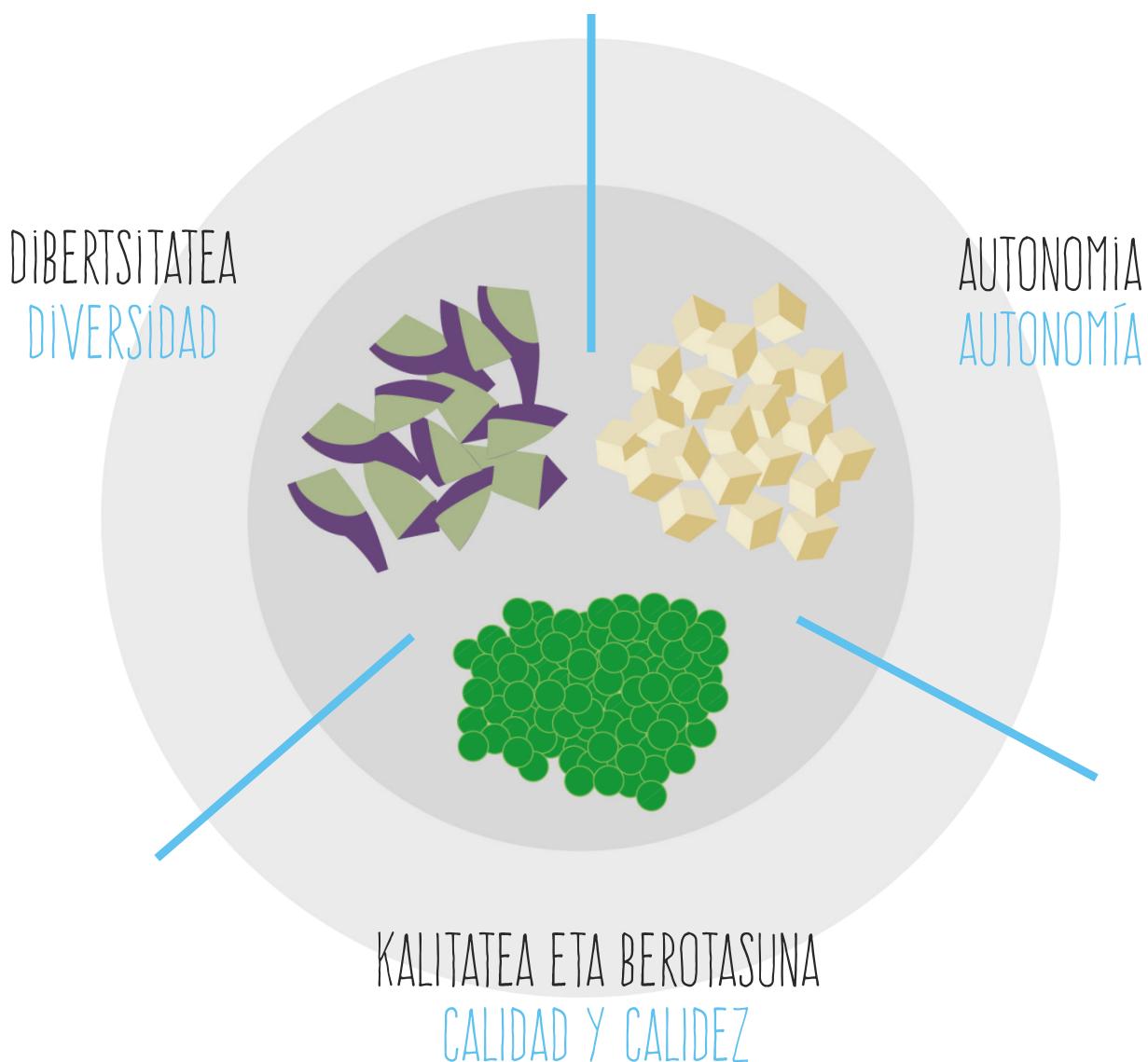
Platerrari ekin! ¡A cocinar!

1. PAUSOA | PASO 1

OREKA AURKITU ENCUENTRA EL EQUILIBRIO

Osagaiak gehitzerako orduan, oreka egokia lor ezazu aniztasunaren, autonomiaren eta harremanen kalitate eta berotasunaren artean; horrela, prozesu parte-hartzaile bat lortuko duzu, ongizatearen zaporea eta usain osasungarria izango dituena. Gure gomendioa:

A la hora de incorporar ingredientes, consigue el equilibrio adecuado entre diversidad, autonomía, y calidad y calidez en las relaciones; así conseguirás un proceso participativo con sabor a bienestar y aroma saludable. Nuestra recomendación:



2. PAUSOA | PASO 2

SU MOTELEAN COCINA A FUEGO LENTO

Plater hau garaiz eta bere erritmoan prestatu behar da. Osagaia pixkanaka nahastu, eta behatu nola nahasten diren, egon daitezkeen desorekak antzemaneko. Gertatuko balitz, ez larritu! Gehitu edo gutxitu behar duzun hori eta jarraitu lanarekin.

Este es un plato que necesita ser cocinado con tiempo y a su propio ritmo. Mezcla los ingredientes poco a poco y ve observando cómo combinan para detectar posibles desequilibrios. Si ocurriera, ¡no pasa nada! Añade o rebaja la cantidad de sustancia que necesites y continúa con la elaboración.



3. PAUSOA | PASO 3

JANARIA PARTEKATZEA BETI DA ELKARTZEKO AITZAKIA ONA COMPARTIR LA COMIDA SIEMPRE ES UNA BUENA EXCUSA PARA SOCIALIZAR

Errezeta hau bazkari herrikoietan prestatzeko modukoa da. Mahaikide eta ez-mahaikideen aurrean sukaldatzen denez, denek ezagutzen eta parte – hartzen dute lapikoan dagoenaz (gardentasuna eta komunikazioa).

Esta receta se presta a ser elaborada como comida popular, donde se cocina a la vista de comensales y no comensales permitiendo que todas las personas conozcan y participen de lo que se está cocinando (transparencia y comunicación).



Zapore gehiago Más sabores

EGIN KLIK! ¡HAZ CLICK!

- Guía para una participación generadora de bienestar y salud.
- Ongizatea eta osasuna sortzen duen partaidetzarako gida.

