

Organizado un curso online sobre cultura y digitalización

• Iniciativa del 11 de febrero al 25 de marzo de la Dirección General de Cultura para profesionales de la gestión cultural

DN Pamplona

La Dirección General de Cultura - Institución Príncipe de Viana organiza, del 11 de febrero al 25 de marzo, un curso online titulado *Cultura, digitalización y transformación digital*. El ciclo formativo será impartido por la empresa Ben Curiosa y constará de seis sesiones, impartidas por videoconferencia, con una hora y media de duración, en horario de 12:00 a 13:30. Se enmarca en la iniciativa Cultura Navarra / Nafarroa Kultura, insertada dentro del Plan Estratégico de Cultura de Navarra 2017-2023. El objetivo principal es acompañar a profesionales de la gestión cultural en la adopción de herramientas y prácticas en el entorno digital, siempre con un enfoque realista y práctico. Tendrá en cuenta los recursos, tiempo y equipamiento de que disponen las organizaciones culturales. Está orientado, además, tanto a quienes quieran formarse para implementar acciones digitales directamente, como a quienes quieran conocer las claves para planificar y contratar los servicios necesarios a profesionales digitales.

El curso comenzará el 11 de febrero, con la publicación de los contenidos en la plataforma habilitada. La sesión online de bienvenida tendrá lugar el 18 de febrero, bajo el título *La gestión cultural en el entorno digital. Hábitos culturales y brechas digitales. Seguridad. Derechos de autor*. Para participar es necesario inscribirse antes del 10 de febrero en plancultura@navarra.es. Para más información en el teléfono 848 42 71 84.



Desde la izda.: José Javier Erro Larrea y Juan Antonio Rodríguez Pineda.



Lara Martínez del Pino.



Maite Istúriz Legarra.



James Cruickshank.



Ricardo Robles Espinar.

La cervecera navarra Naparbier, la mejor de España

La web Ratebeer ha seleccionado a la empresa navarra como la mejor cervecera de España 2020

ALBA CIDONCHA SÁDABA Pamplona

La cervecera navarra Naparbier ha sido premiada como la mejor de España en 2020 según la página web RateBeer. Es la tercera vez que la empresa se alza con este galardón, que recibió en 2015 y 2016. "Esto es un reconocimiento a la labor que hemos estado ha-

ciendo durante el año, encima 2020 ha sido duro porque nosotros no vendemos en supermercados, nuestra línea de venta son bares y tiendas especializadas", señala Juan Antonio Rodríguez Pineda, CEO y cofundador de Naparbier. Aunque sus principales mercados se encuentran en ciudades europeas como Suecia, Inglaterra, Francia, Holanda e Italia —también Bélgica y Suiza— no tienen pensado movilizar sus instalaciones hasta alguna de ellas. "En Navarra estamos muy cómodos", apunta Rodríguez Pineda. También intentan "cerrar el círculo con todo lo que se pueda con-

sumir de aquí", porque aunque en ocasiones elaboran cerveza con malta importada desde Alemania, su malta base (80% o 90% de la materia prima utilizada) es de la empresa Intermalta de San Adrián. La plataforma RateBeer es el "TripAdvisor de la cerveza", apunta Juan Antonio Rodríguez, son los clientes quienes registran las cervezas y las puntúan en la propia página web. Así, se crea un sistema para elaborar una lista de las mejores cervezas y cerveceras por países. El cliente final es quien valora los productos y la empresa, como explica Rodríguez, no puede hacer nada. "En general, todas nuestras cervezas, la media, han sido votadas como superiores al resto de cerveceras", destaca el cofundador. Naparbier lleva 11 años en funcionamiento, desde 2009 cuando abrió sus primeras instalaciones en Landaben. En 2013 se mudaron a Noáin, donde tienen ahora la cervecera. Al año producen alrededor de 2.500 hectolitros de cerveza y la que más vende a día de hoy son las IPA: India Pale Ale, "una cerveza que bebían los ingleses cuando ocuparon la India, está de moda y es lupulada y muy aromática. Suelen ser bastante amargas", describe el CEO. La empresa está formada por Juan Antonio Rodríguez Pineda —CEO y cofundador—, José Javier Erro Larrea —CEO—, Ricardo Robles Espinar —responsable de producción y envasado—, Lara Martínez del Pino —responsable de calidad—, Maite Istúriz Legarra —responsable de administración— y James Cruickshank —comercial internacional—. Se pueden adquirir sus productos físicamente de 9 a 18 horas o en www.naparbier.com.

¡Felicidades!



Muchas felicidades, Keira. Tus abuelos Javier y Carmenuchu te quieren muchísimo.



¡Muchas felicidades, Sofía! Vais a ser dos famosos en la familia... Un besazo de C&L.



Alba, muchas felicidades en el día de tu cumpleaños. Besos guapetona.



¡Coco, que es mi cumpleaños! ¡Cumpló 6 años, soy muy mayor!



Felicidades, mamá, de parte de Iker, papá y toda la familia. Pasa buen día. Te queremos mucho, besos.

EUSKADIKO ORKESTRA
20—21

9
OTSAILA / FEBRERO

① > 18:00
② > 20:15

Brahms
Obertura trágica

Smetana
Mi patria (Sarka)

Dvorak
Sinfonía nº5

BIZIRIK SUPERVIVIENTES

Pamplona / Iruña
BALUARTE

—

RUTH REINHARDT
Zuzendaria
Directora

—

SARRERAK / ENTRADAS

10€ < 35€

euskadikoorkestra.eus
baluarte.com
Taquilla BALUARTE leihatila