



EMPRENDEDOR. El propietario de 'Gelati Gelati' está decidido a mostrar en Bilbao el sabor de esta especialidad italiana. / IGNACIO PÉREZ

DIEGO GUGLIEMI HELADERO

«Hay demasiada química en el mundo de los helados»

El artesano apuesta por los ingredientes naturales y los sabores personalizados

BILBOKO MERKATARITZA GANBERA CÁMARA DE COMERCIO DE BILBAO

ikastaroak cursos

AENOR
ER
Empresa Registrada
ER-1386/2/01

Cursos de informática enero - febrero de 2005

| Curso | Horas | Fechas | Horario | Matrícula |
|--------------------------------------|---------|--|---|-----------|
| Microsoft Windows 2000 Profesional | 10/10,5 | 24.01 al 27.01 09.02 al 11.02 | 19:30 a 22:00 15:30 a 19:00 | 85 € |
| Microsoft Word 2002 Iniciación | 15/16 | 24.01 al 04.02 31.01 al 10.02 | 08:30 a 10:00 19:30 a 21:30 | 135 € |
| Microsoft Word 2002 Avanzado | 20 | 21.02 al 25.02 | 15:30 a 19:30 | 180 € |
| Microsoft Excel 2002 Iniciación | 20 | 24.01 al 28.01 07.02 al 18.02 21.02 al 25.02 | 15:30 a 19:30 08:30 a 10:30 15:30 a 19:30 | 170 € |
| Microsoft Access 2002 Iniciación | 20 | 31.01 al 04.02 14.02 al 24.02 21.02 al 04.03 | 15:30 a 19:30 19:30 a 22:00 08:30 a 10:30 | 170 € |
| Microsoft Access 2002 Avanzado | 20 | 14.02 al 18.02 | 15:30 a 19:30 | 195 € |
| Microsoft Power Point 2002 | 8 | 07.02 al 08.02 | 15:30 a 19:30 | 75 € |
| Microsoft Outlook 2002 | 8 | 09.02 al 10.02 | 15:30 a 19:30 | 75 € |
| Programación en MS Access 2002 | 20 | 28.02 al 04.03 | 15:30 a 19:30 | 240 € |
| Microsoft Visual Basic | 20 | 14.02 al 18.02 | 15:30 a 19:30 | 240 € |
| Navegación en Internet (M. Explorer) | 7, 5/8 | 31.01 al 04.02 07.02 al 08.02 | 08:30 a 10:00 15:30 a 19:30 | 75 € |
| Microsoft Front Page 2002 | 15/16 | 24.01 al 27.01 21.02 al 04.03 21.02 al 03.03 | 15:30 a 19:30 08:30 a 10:00 19:30 a 21:30 | 135 € |
| Macromedia Flash | 20 | 31.01 al 04.02 07.02 al 17.02 | 15:30 a 19:30 19:30 a 22:00 | 195 € |
| Macromedia Dreamweaver | 20 | 24.01 al 03.02 07.02 al 18.02 | 19:30 a 22:00 08:30 a 10:30 | 195 € |

Descuentos por matrícula conjunta:
2 cursos 10%; 3 cursos 15%; 4 cursos 20%
Un ordenador por alumno

8% de descuento para los poseedores de la tarjeta

INFORMACIÓN E INSCRIPCIONES
Alda. Recalde, 50 • Telf: 94 470 24 86 • Fax: 94 443 41 45

www.camaraibilbao.com

PRÓSTATA

¿Sufre de la próstata?
¿Tiene miedo al quirófano?
¿Teme las secuelas de una operación quirúrgica?

La respuesta a sus temores es la **vaporización fotoselectiva de próstata con láser KTP (láser de luz verde)**

¡Mínimo riesgo de complicaciones!
Muy corta estancia clínica y post-operatorio cómodo y sencillo

En Uromedical, un experimentado equipo de urólogos dirigido por los dres. Andoni Albisu, José Celio Marín y Guillermo Olaizola, resolverá sus problemas de próstata, devolviéndole una vida sana, más libre, más feliz, recuperando su actividad habitual a las pocas horas de la intervención!

UROMEDICAL
Plaza del Ensanche 7
48009 BILBAO
Telfs.: 94 423 44 19 - 665 718 707
info@uromedical.com
www.uromedical.com
R. P. S. N° 126 / 04

Totí Martínez de Lezea

LORENA GIL BILBAO

Innovar le mantiene vivo. Así es dueño de la heladería 'Gelati Gelati' de Santutxu. Nació en Verona hace 30 años y hace sólo uno que reside en Bilbao. Su día a día transcurre entre olores y sabores de todo tipo y, ahora, tiene un nuevo encargo a la vista. La empresa Funcky Proyect le ha pedido que colabore con ellos en un proyecto que presentarán en febrero en la Feria de Arte Contemporáneo (ARCO). Un secreto aún sin desvelar que se conserva muy frío.

—¿Qué pensó cuando le ofrecieron esta oportunidad?

—Me sentí muy halagado por su confianza. Pero de ese trabajo, de momento, preferimos no revelar nada.

—Desde Italia hasta Bilbao. ¿Por qué una heladería?

—En todas las ciudades suelen haber muchos locales donde se venden helados artesanales. Me chocó mucho ver que en Bilbao no era así.

—Además, usted los hace personalizados.

—Me gustan los nuevos retos e intentar hacer lo que me pide la gente. Me pueden traer una botella de vino y yo les hago un helado con ella.

—Cuénteme...

—Hay que echarle agua a la botella, azúcar y, luego, meter el contenido en la mantecadora. También hay que tener clara otra cosa: los grados de alcohol que quieras que tenga el helado.

—¿De quiénes suele recibir pedidos?

—Por el momento, de particulares.

—Y, ¿qué es lo que más se solicita?

—Aquí lo tienen muy claro. Me han