muniversitas

MONDRAGON UNIBERTSITATEAREN ALDIZKARIA

Mondragon Unibertsitatea

42. ZENBAKIA | 2019

ELKARRIZKETA | **Begoña Pedrosa.** Humanitate eta Hezkuntza Zientzien Fakultateko dekanoa

“Etorkizuneko pertsonak hezteko eredu berritzaile bat dugu helburu”

CLINICA BAVIERA

MIOPIA – HIPERMETROPIA - ASTIGMATISMO

ERRESERBA EZAZU ZURE DOAKO LEHEN KONTSULTA

CLINICA BAVIERA
DONOSTIA - SAN SEBASTIAN
Andia Kalea, 11
Dulce Maria Loynaz Kalea, 2

CLINICA BAVIERA AZPEITIA
Loiola Auzona Gunea, 25

IREKIERA BERRIA
CLINICA BAVIERA IRUN
Kolon pasealekua, 56

900 180 100

clinicabaviera.com

Kontsulta 55€tan baloratua; miopia, hipermetropia eta astigmatismoaren ebakuntza aurreko kontsultarako baliagarria. Ez da beste eskaintzetara gehigarria. Probak barne. 2019-08-31 arteko promozio baliagarria. Informazio gehiagorako: www.clinicabaviera.com/promociones Osasun erregistroa CS2046. RPS 09/16

Begoña Pedrosa sobre el nuevo modelo académico

Mondragon Unibertsitatea haa diseñado un nuevo modelo educativo adaptado a las necesidades que la sociedad moderna demanda. En la elaboración de dicho plan Begoña Pedrosa, decana de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, ha tenido un papel muy activo. Hablamos con ella sobre el proceso de elaboración de Mendeberri 2025, y los objetivos del mismo.

AURKIBIDEA

03 Editoriala

04 Berriak

10 Erreportajea

13 Iritzia

14 Elkarrizketa

16 Unibertsitatea &enpresa

20 Komunitatea

23 Agenda

Mendeberri 2025 sale a la luz

Mondragon Unibertsitatea ha presentado su nuevo modelo educativo. En un concurrido acto celebrado en el Campus Orona-Ideo de Hernani, *Mendeberri 2025* fué presentado a la comunidad educativa como un plan que busque responder a los retos que plantea la sociedad del futuro. En el acto de presentación, el vicerrector Jon Altuna definió el proyecto como un modelo de desarrollo integral del alumnado. La presentación contó además con una importante representación institucional.

DANDO PASOS HACIA LA INNOVACIÓN EDUCATIVA

La innovación es uno de los ejes estratégicos de Mondragon Unibertsitatea, y la apuesta por ella se ve reflejada en las cuatro facultades que componen la universidad. Mediante un modelo de enseñanza propio, dotando al alumnado de los mecanismos adecuados, ha logrado que éste se convierta en el principal gestor de su proceso de aprendizaje. Para ello, la universidad ha puesto en marcha las metodologías de aprendizaje más modernas, adaptándolas a las necesidades de cada facultad. La Facultad de Empresariales es una de las pioneras en este sentido, ya que desde que puso en marcha su modelo DUAL, especialmente en el grado MYGADE, ha ofrecido a su alumnado la posibilidad de compaginar su formación en el aula con horas de trabajo real en una empresa. De esta forma, es posible aplicar al entorno real la teoría recibida en la facultad. Desde la implantación del modelo DUAL, los y las estudiantes de la universidad han demandado mayor protagonismo en sus procesos de aprendizaje, y en respuesta a ello la Escuela Politécnica Superior ha comenzado a trabajar los PBL, planes de trabajo en los que el alumnado elabora proyectos dirigidos a la industria.

Mondragon Unibertsitatea tiene claro que el o la estudiante es el eje de su actividad, el protagonista del día a día de la universidad. Es precisamente a ello a lo que obedece su continua innovación en los procesos de aprendizaje, dando como fruto nuevas formas de estudiar. Entre ellas encontramos las secuencias de trabajo que ha puesto en marcha la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación. Las secuencias de trabajo exigen a los y las estudiantes a exprimir sus esfuerzos en un proyecto durante un periodo concreto de tiempo, consiguiendo así que el resultado de dicho proyecto aúne todas las virtudes de los mismos.

Y si hablamos de innovación, Basque Culinary Center debe tener un sitio privilegiado. En la tierra de grandes cfefs en la que nos encontramos, es imprescindible que nuestra cocina se situe a la vanguardia. El alumnado de Basque Culinary Center tiene en su haber el poder de crear nuevos sabores, convirtiéndose en dueños de su aprendizaje. Durante los últimos años, Mondragon Unibertsitatea se ha sentado en la mesa de la innovación, y a tí te invitamos a tomar asiento junto a todos y todas nosotras.

La universidad ha puesto en marcha las metodologías de aprendizaje más modernas, adaptándolas a las necesidades de cada facultad.

muniversitas
(23. p.k.) ARRASATE 20500 (Gipuzkoa)
Tel.: 943 71 21 85 |
E-posta: info@mondragon.edu
Koordinatzailea: Arteman Komunikazioa
Erredakzio kontseilua:
Amaia Aizpuru, Goio Arana, Susana Azpilikueta,
Haizea Legorburu, Patricia Gutiérrez eta Idoia Peñakoba
Tirada 6.176 ale | Lege gordailua SS-1360/05
Diseinua eta publizitatea: Arteman Komunikazioa
Argazkiak: Arteman Komunikazioa
Moldiztegia: MCC Graphics

GIZATASUNA LANEAN MONDRAGON

LABORAL kutxa

MENDEBERRI 2025, HEZKUNTZA EREDU BERRIA

MENDEBERRI 2025 MARKO PEDAGOGIKOAK ARGIA IKUSI DU, MENDEBERRI HEZKUNTZA EREDUA EGUNGO ZEIN ETORKIZUNEKO GIZARTEAREN BEHARRETARA EGOKITUZ.

Orona Ideo campusean eginiko ekitaldian hezkuntza eredu berria eta unibertsitateak etorkizunean aurre egin beharreko erronkak aurkeztu ziren.

Mondragon Unibertsitatea prest ageri da gaur egungo zein etorkizuneko gizarteak planteatzen dizkion erronkei aurre egiteko, eta hain zuzen ere horretarako garatu du Mendeberri 2025 hezkuntza eredu berria. Orona Ideo Campusean eginiko aurkezpen ekitaldian azaldu zen Mendeberri 2025ek beste urrats bat dakarrela Mondragon Unibertsitatea hezkuntza-berrikuntzaren aitzindari izateko bidean.

Aurkezpen ekitaldian Jon Altuna errektoreordeak hartu zuen hitza, programak etorkizuneko ikasleen profila definituko duten ardatzak zehaztuko dituela azalduz, unibertsitateak hauei erantzuteko gaitasuna garatuko duelarik. Jon Altuna errektoreordeaz gain, ekitaldiak esparru akademikoko pertsona esanguratsuak bildu zituen Hernanin, besteak beste Vicente Atxa errektorea, Iñaki Larrea irakasle eta ikertzailea, Cristina Uriarte Eusko Jaurlaritzako Hezkuntza Sailburua edo Xavier Aragaray, esparru berriaren diseinuan Unibertsitatearekin elkarlanean aritu den hezkuntza-berrikuntzako aditua.

Etorkizuneko ikaslea diseinatzen

Mondragon Unibertsitateak, Mendeberri 2025en bitartez sei ardatz zehaztu ditu etorkizuneko profesionalentzat; munduko herritarrak, norberaren identitatearen ezagutza, ikastun malgua, ikastun aktiboa, komunikatzailea eta kooperatiboa.

Mendeberri 2025

Mondragon Unibertsitatea ha definido el modelo educativo Mendeberri 2025, un modelo de innovación educativa adaptado a las nuevas generaciones. En el acto de presentación celebrado en el Campus Orona Ideo de Hernani, el vicerrector Jon Altuna definió el proyecto como un modelo de desarrollo integral del alumnado. Además de Jon Altuna, el acto contó con la presencia del rector Vicente Atxa, el profesor e investigador Iñaki Larrea, la Consejera de Educación Cristina Uriarte y Xavier Aragay, experto en innovación educativa.

Neceseres contra la ablación

ESTUDIANTES DE LEINN CREAN UNA ASOCIACIÓN SIN ÁNIMO DE LUCRO DENOMINADA ALLIÉ PROJECT QUE TRABAJA EN LA SENSIBILIZACIÓN CONTRA LA MUTILACIÓN GENITAL FEMENINA. EL OBJETIVO DEL GRUPO ES RECAUDAR AL MENOS 3.000 EUROS PARA PRODUCIR Y COMERCIALIZAR NECESERES Y ESTUCHES DE CORCHO Y TELA

Estudiantes de LEINN nos muestran los neceseres y estuches solidarios.

Facultad de Empresariales | Las estudiantes de LEINN (Liderazgo Emprendedor e Innovación) Naia Parra, Ione Oyanguren, Laia Polo y Mireia Arietaleanizbeaskoa han puesto en marcha un proyecto que aúna solidaridad y negocio, la asociación denominada Allie Project. El proyecto consiste en esencia en la fabricación y comercialización de neceseres y estuches confeccionados con corcho y tela, y destinar la mitad de los beneficios a luchar contra la mutilación genital femenina. La otra mitad se reinvertirá en la 'empresa' para consolidar y desarrollar su actividad. Laia, Naia, Mireia e Ione han pensado encargar la fabricación de sus neceseres y estuches de corcho a una empresa de Valencia. Pero no tienen dinero para realizar el pedido, ni para desarrollar la campaña de marketing necesaria para lanzar sus productos. Por ello, van a llevar a cabo una campaña de 'crowdfunding' a través de la plataforma de internet Verkami. Si consiguen cumplir sus objetivos, encargarán la fabricación de 100 neceseres y 100 estuches, y su promoción y venta se efectuará por internet, saliendo los artículos a la venta al precio de 20 euros el neceser y 15 euros el estuche. Si los planes de estas cuatro estudiantes se materializan, y si además obtienen beneficios, el 50 por ciento de los mismos irá a manos de la ONG Médicos del Mundo.

> El proyecto consiste en la fabricación y comercialización de neceseres y estuches . Destinarán la mitad de los beneficios a luchar contra la mutilación genital femenina.

Un proyecto con semilla en Finlandia

Las alumnas de primero de LEINN cursaron parte del año académico en Finlandia, y allí tuvieron la ocasión de conocer artículos manufacturados con corcho, como bolsos, carteras o zapatos. Este material natural, ecológico y sostenible les cautivó, y pensaron que podría ser la materia prima idónea para su proyecto.

El hallazgo de los artículos de corcho finlandeses no pudo ser más oportuno, ya que coincidió con la búsqueda de una idea de negocio que les permitiera contribuir económicamente a la erradicación de la mutilación genital femenina, que aún se practica en muchos países africanos. De hecho, uno de los objetivos de Allié Project es dar a conocer esta problemática. Para ello, hasta la fecha han organizado dos charlas (en la UPV y en el instituto de Bergara) impartidas por dos doctoras africanas de Médicos del Mundo que lideran la lucha contra la ablación y de la que ambas han sido víctimas. Se trata de las doctoras Fátima Djara, de Guinea Bissau, y Aby, de Senegal.

Euskara sarien zortzigarren edizioa

GOI ESKOLA POLITEKNIKOKO ANDER JAUREGIK LORTU DU EUSKARAZ EGINDAKO IKASKETA-AMAIERAKO PROIEKTURIK ONENAREN SARIA. MONDRAGON UNIBERTSITATEA ETA MONDRAGON KORPORAZIOAK ANTOLATUTAKO SARIEN ZAZPIGARREN EDIZIOA IZAN DA AURTENGOA.

Sarituak epaimahaikideekin.

Goi Eskola Politeknikoa | *Aplikazio industrialetarako energiaren biltegiratze-sistema hibridoen analisia* deituriko lanarekin irabazi du Markel Azkuek euskaraz egindako ikasketa amaierako proiekturik onenaren saria. Goi Eskola Politeknikoko ikaslea dugu lehiaketaren irabazlea, eta bere lanean elektromugikortasunaren eta energia berriztagarrien hazkundea dela eta, energia-eta potentzia-eskakizun handiko aplikazio berrien agerpena aztertu du, Ikerlan kooperatibarekin batera.

Aurtengo edizioan, zortzigarrenean, bigarren saria ere Goi Eskola Politeknikora joan da. Nagore Etxebarria formatu kargatzailea eta elikapen lerroa uztartzen dituen prentsa baten elikapen sistemaren diseinuarekin eskuratu du sari hau. Bertan, lerroa eta formatu kargatzailea uztartzen duten transfer prentsetako elikapen sistema mistoen diseinu-gida batzen du.

Lehiaketa egonkortu bat

2018-2019 ikasturtean 582 Ikasketa Bukaerako Proiektu garatu dira Mondragon Unibertsitatean, eta hauetatik 187 euskaraz egin dira, kopuruaren %32a. 582 proiektu hauetatik 120 proiektu MONDRAGON taldeko kooperatibetan garatu dira, eta hauetan euskaraz landutako 22ak izan dira lehiaketa honen parte. Lehiaketaren epaimahaia Mondragon Unibertsitateko fakultate bakoitzeko irakasleek osatuta egon da, Eneko Bidegain eta Karmele Perez (Humanitate eta Hezkuntza Zientzien Fakultatea), Rafael Altuna eta Miriam Leibar (Enpresagintza Fakultatea), Xabier Arrasate eta Pedro Urteaga (Goi Eskola Politeknikoa), MONDRAGON Korporazioko Ander Etxeberriaz gain.

Hacia un turismo gastronómico sostenible

LA QUINTA EDICIÓN DEL FORO MUNDIAL DE TURISMO GASTRONÓMICO TUVO LUGAR EN DONOSTIA. EL EVENTO ORGANIZADO POR LA ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL TURISMO Y BASQUE CULINARY CENTER REUNIÓ A CERCA DE 600 PERSONAS.

Sonia Pérez, Denis Itxaso, Isabel Oliver, Eneko Goia y Joxe Mari Aizega en el acto de apertura

Basque Culinary Center - Facultad de Ciencias Gastronómicas | El 5º Foro Mundial de Turismo Gastronómico ha puesto sobre la mesa la necesidad de ser sostenible y generar valor social, formación de calidad y fomento del emprendimiento, emplazando para ello a las instituciones. Después de reflexionar profundamente durante el foro sobre la realidad actual del sector las principales conclusiones extraídas por los agentes participantes fueron las siguientes:

- Generar el marco institucional apropiado a través de políticas específicas dirigidas a fomentar un empleo de calidad inclusivo y una cultura orientada a valorar a las personas y las profesiones del turismo gastronómico.
- Adaptar los perfiles profesionales y desarrollar programas de formación y capacitación en turismo gastronómico inspirados en las competencias personales y profesionales destinadas a los diferentes actores de la cadena de valor del destino.
- Promover programas para generar, desarrollar, atraer, gestionar y retener talento, propiciando la incorporación de perfiles profesionales estratégicos a las empresas y organizaciones que participan en el ecosistema del turismo gastronómico del destino asegurando el aprendizaje continuo y el desarrollo de competencias.
- Disponer de instrumentos para facilitar el emprendimiento y el desarrollo de proyectos con capacidad transformadora y de impacto positivo en las empresas y destinos de turismo gastronómico. Generar cultura por la innovación en el sector, mediante el desarrollo de programas de aceleración en colaboración con los agentes gastro-alimentarios de referencia.
- Generar valor para todos los agentes implicados en el desarrollo del turismo gastronómico en los territorios y las comunidades locales.

Éxito de participación

En el Foro se han dado cita más de 600 personas provenientes de 84 países, que han expuesto sus propuestas de proyectos para afrontar la nueva realidad del sector gastronómico. En este sentido, cinco han sido las startups finalistas en el foro; RB (Italia), ARTHYLEN (España), BITEMOJO (Israel), DINIFY (República Checa) y GINKAN (Japón). Dichas startups han presentado los proyectos más innovadores que se ajusten a la estrategia de la OMT y a la contribución del turismo gastronómico a los objetivos de desarrollo sostenible. Finalmente, entre ellas la startup ganadora ha sido DINIFY de la República Checa con su proyecto basado en proveer a restaurantes con una plataforma para el desarrollo de menús multilenguaje de manera que los viajeros puedan realizar sus pedidos en su idioma nativo.

Defensa Personal en la India

ANA MOÑINO, ALUMNA DE TERCERO DE LEINN Y MIEMBRO DE LA TEAM COMPANY ROAD HA DESARROLLADO UN MODELO DE TALLER DE DEFENSA PERSONAL PARA NIÑOS DE PRIMARY SCHOOL, DURANTE EL LEARNING JOURNEY DE 3º DE LEINN EN LA INDIA.

Ana con los alumnos del taller.

Facultad de Empresariales | Ana Moñino es más que una apasionada de Muay Thai. Esta joven mujer emprendedora es miembro de la TeamCompany Road ha experimentado a través de la práctica de este deporte, unos importantes aprendizajes: autoliderazgo, disciplina, respeto a los demás, constancia y paciencia, entre un largo etc.

Para compartir estos aprendizajes durante la Learning Journey de 3º de LEINN en la India, Ana ha desarrollado un modelo de Taller de Defensa Personal para niños de Primary School, que ha impartido contando con la ayuda y participación de Miguel Díaz (de la TeamCompany Kippit) y Maria Gay y Ana Carolina Arévalo (de Road). Los talleres han tenido lugar en centros educativos en Mumbai ubicados en zonas consideradas particularmente desfavorecidas o complicadas. Trabajando con Mumbai Smiles, Ana ha podido contactar con los centros e impartir talleres en las escuelas Savitribai, Wilson y Samata Vidya, con un total de más de 100 niñas y niños que han participado a la actividad.

Lean Kanban University-ko ziurtagiria duen erakunde bihurtu da Goi Eskola Politeknikoa

ZERBITZU PROFESIONALEN ANTOLAKETA ETA KUDEAKETARAKO METODOLOGIA DA KANBAN. METODOLOGIA IKASI ETA ZIURTAGIRIA JASO AHAL IZANGO DUTE IKASLEEK

Goi Eskola Politeknikoa | Goi Eskola Politeknikoa Kanban metodologiaren munduko erreferente unibertsitario dela aitortzen dion ziurtagiria lortu duen lehen unibertsitatea bilakatu da. Ziurtagiri hau jasotzearekin batera, Goi Eskola Politeknikoak zenbait ikastaro antolatu zituen martxoa eta apirila bitartean, zentroaren eskaintza osatuz, Kanban System Design eta Kanban Management Professional ikastaroak hain zuzen. Ikastaro hauen bitartez, Kanban metodologiarekin lan egiten duten profesionalek Lean Kanban University-ko ikastaroen ziurtagiriak eskuratu ahal izan zituzten.

> Kanban metodologiaren munduko erreferente unibertsitario dela aitortzen dion ziurtagiria lortu duen lehen unibertsitatea bilakatu da.

Eskaintza profesional osoago bat

Lean Kanban University-ren ziurtagiria duen erakundea izanik, Goi Eskola Politeknikoak bere eskaintza formatiboa osatzeko aukera izan du, martxoa eta apirila bitartean aurretiaz aipatutako bi ikastaroak eskainiz.

Kanban Management Professional ziurtagiriak bere erakundeko proiektu eta zerbitzuetan bezeroarekiko zerbitzua eta negozioko emaitzak hobetzeko lan fluxuaren gainean erabakiak hartzeko profesional batek duen gaitasuna aitortzen du.

Kanban System Design ikastaroan proiektuen eta zerbitzuen kudeaketa arina landu zen, Kanban metodoaren oinarriak ikasiz.

LEAN KANBAN UNIVERSITY • CERTIFIED KANBAN TRAINING •

Genero berdintasunean aitzindari

GENERO BERDINTASUNERAKO PLANAK ESTRATEGIA BERRITZAILEEKIN ETA IRAUNKORREKIN BATERA GARATU, TXERTATU ETA EBALUATZEA DIRA PLOTINA PROIEKTUAREN HELBURU NAGUSIA.

Mondragon Unibertsitatea | Unibertsitateko Berdintasun taldea 2016-2020 epealdirako diseinaturiko Plotina proiektu europarrean parte hartzen ari da. Bertan, hainbat unibertsitate, bi ikerketa zentro eta hiru aholkularitza eta komunikazio erakundek ikerketa, berrikuntza eta irakaskuntzaren alorrean genero oreka eta inklusioa bermatzeko tresnak garatzen dihardute. Zehazki, Mondragon Unibertsitateko Genero Berdintasunerako Bulegoa ari da proiektu honetan parte hartzen, eta Arantxa Gonzalez de Heredia da honen koordinatzailea. Plotina unibertsitatera ekarriz, genero berdintasun planak abian jartzeko erreminta ezberdinak ari dira bertan aplikatzen. 27 neurri edo ekintza dira martxan jarri direnak, eta hauetatik esanguratsuenak etorkizunean sortuko den praktika onen gidan jasoko dira, erakunde bakoitzean martxan jarri diren ekintza esanguratsuenak elkarbanatzeko erabiliko den gidan hain zuzen.

Aurtengo edizioko irabazleak.

'Gorputza ON, buruari On' lanak irabazi du Euspot lehiaketa

Humanitate eta Hezkuntza Zientzien Fakultatea | Jabi Jubera eta Irati Agirreazkuenagak irabazi dute Euspot euskarazko spot lehiaketaren zortzigarren edizioa *Gorputza ON, buruari On* lanarekin. Mondragon Unibertsitateko ikasleek egindako spotik onena, bestalde, izan da Mari Garcia, Maider Donoso eta Aitzol Zubizarreta Ikus-entzunezko Komunikazioa 3. mailako ikasleek aurkeztutakoa.

Aurtengo edizioko gaia *Jarduera fisikoaren onurak. Mugitu eta bizi!* izan da, jarduera fisikoak eskaintzen dituen onura fisiko, psikologiko eta sozialak nabarmentzeko asmoz, gizarte aktiboago bat sustatzeko helburuarekin.

Zortzigarren edizio honetan, Hego Euskal Herriko herri ezberdinetatik jaso dira lanak; Tuteratik Bilboraino. Guztira 20-30 segundo bitarteko 98 spot aurkeztu dira, iaz baino 25 gehiago. 18 urtetik beherakoek eginiko 62 spot eta 18 urtetik gorakoek eginiko 36 lan jaso dira.

Sari banaketa ekitaldia maiatzaren 30ean izan zen Aretxabaletako Arkupe Kultur Etxean. Aretxabaletako Udala, Gipuzkoako Foru Aldundia, Arizmendi Ikastola eta Arteman Komunikazioarekin batera, Mondragon Unibertsitateak antolatzen du Euspot lehiaketa.

Online sukaldatzen ikasteko aukera

BASQUE CULINARY CENTERREK ONLINE PRESTAKUNTZAREN ALDEKO APUSTUA EGIN DU, ETA ABANGOARDIAKO SUKALDARITZA-TEKNIKETAN ESPEZIALIZATZEKO PROGRAMA BAT AURKEZTU DU. 2019KO MAIATZETIK AURRERA AUKERA HAU IZANGO DUTE IKASLEEK.

Basque Culinary Center - Gastronomia Zientzien Fakultatea | Basque Culinary Centerrek *Abangoardiako Sukaldaritza Teknikak* izeneko espezializazio-ikastaroa abiarazi du, online metodologiarekin emango dena. Ikastaro honek 225 orduko iraupena izango du eta 2019ko maiatzean jarriko da martxan, gastronomiako profesionalei zuzenduta egongo den ikastaro bat izanik. Programak online ikaskuntza interaktibo bat eskaintzen du, ikasle bakoitzaren beharretara egokitutako metodologia bat aplikatuz. Irakaskuntza-eredu berritzaile, interaktibo eta kalitatezko bat du oinarrian, eta aurrez aurreko prestakuntzaren esperientzia ingurune digitalera egokitu du.

Ikastaroa maiatzean hasiko da, eta 5 hilabeteko iraupena izango du. Osorik egin ahal izango da, 225 eskola-orduak beteta, edo gai independenteen arabera. Ikastaroa profesionalei zuzenduta dago, abangoardiako produktu eta tekniken inguruko ezagutzak barneratu ditzaten, Basque Culinary Centerren irakaskuntza-metodologiaren muina diren berrikuntzaren eta sormenaren ikuspuntutik, betiere.

Ikasketa prozesu modernoa

Espezializazio-ikastaroa oso-osorik diseinatu da online prestakuntzarako. Eduki eta jarduerak hainbat gailutan erabiltzeko prestatu dira, ikasleak prestakuntza bere beharren eta denboraren arabera moldatzeko aukera izan dezan. Besteak beste, ikus-entzunezko edukiek modu argian erakutsiko dituzte teknika eta aplikazioen urrats guztiak. Adituek emandako masterclass eta showcooking saioez gain, astero, zuzeneko eskolak ere eskainiko dira, Basque Culinary Centerreko irakasleen eskutik. Jarraipen pertsonalizatuari eta eskainitako jarduerei esker, sukaldaritza-teknika aurreratuenak arrakastaz aplikatzen ikasiko dute ikasleek.

Online prestakuntzari eta teknologia berriei esker, Basque Culinary Centerrek aukera ematen die profesionalei beren prestakuntza gastronomikoa osatzeko, eduki eta ikastaro espezializatuen bidez.

Dos momentos de PBLday.

Éxito de participaciónen el IV PBLday

EL PROYECTO DENOMINADO COMO "SOLUCIÓN PARA EL CULTIVO CELULAR EN LA MEMBRANA DE LA CÓRNEA" HA SIDO EL GANADOR DEL PBLDAY CELEBRADO EN EL CAMPUS DE ORONA IDEO DE MONDRAGON UNIBERTSITATEA. LA IV EDICIÓN DEL ENCUENTRO TECNOLÓGICO REUNIÓ A LOS MEJORES 25 PROYECTOS DE LOS NUEVE GRADOS DE INGENIERÍA DE LA ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR.

Escuela Politécnica Superior | Las estudiantes del segundo curso del Grado en Ingeniería Biomédica resultaron vencedoras de la cuarta edición del PBLday, gracias al proyecto denominado "Solución para el cultivo celular en la membrana de la córnea". El evento celebrado en el Campus Orona Ideo de Mondragon Unibertsitatea recogió los 25 mejores proyectos tecnológicos desarrollados por el alumnado de los 9 grados impartidos en la Escuela Politécnica Superior. El plato fuerte del evento estuvo compuesto por la presentación de los 25 proyectos participantes en el mismo, proyectos que un jurado compuesto por profesionales de empresas y entidades colaboradoras como Orona, Ikerlan, Innobasque, Gureak y Beterri tuvo que valorar en base a la destreza comunicativa, el proceso de aprendizaje seguido y la calidad de la solución planteada.

El encuentro tecnológico PBLDay resultó además ser un éxito de afluencia, ya que entre el público se encontraron 300 estudiantes de bachiller y centros de formación profesional, los cuales pudieron votar su proyecto favorito, y unas 800 personas visitantes de público general.

> La metodologia innovadora Problem Based Learning hace que el alumnado aprenda mediante proyectos prácticos y fomentando el trabajo en equipo".

Trabajo en grupo

La Escuela Politécnica Superior lleva años aplicando la metodología Problem Based Learning, sobre la cual el alumnado elabora dos proyectos durante cada curso académico. De esta manera, los y las estudiantes de la Escuela Politécnica Superior se preparan para los proyectos de final de Grado o Máster que deberán elaborar en empresas. La metodología Problem Based Learning hace que el alumnado tenga que elaborar dichos proyectos de manera grupal bajo la dirección de un tutor o tutora. Así pues, el objetivo principal del encuentro PBLDay no es otro que dotar de reconocimiento al alumnado por los trabajos desarrollados durante el curso académico e invitar a estudiantes de centros externos o profesionales de empresas a conocer los trabajos desarrollados en base a esta metodología.

Ekitaldian hartutako irudia.

Barnekotasuna eta garapen integrala lantzen Unibertsitatean

BIGARREN URTEZ, BARNEKOTASUNA LANDU DU HUMANITATE ETA HEZKUNTZA ZIENTZIEN FAKULTATEAK. ESKORIATZAKO CAMPUSEAN, MAIATZAREN 31N EGINDAKO JARDUNALDIAN, GIZAKIAREN GARAPEN INTEGRALAREN KLABEEN INGURUKO GOGOETAK EGIN ZITUZTEN XAVIER MELLONI ETA BERTA MANESES ADITUEN ESKUTIK.

Humanitate eta Hezkuntza Zientzien Fakultatea | Maiatzaren 31n barnekotasuna lantzen aritu ziren Humanitate eta Hezkuntza Zientzien Fakultatean. Bertan, gizakiaren garapen integralaren klabeen inguruko gogoetak egin zituzten punta-puntako bi adituen parte-hartzearekin: Xavier Melloni eta Berta Maneses. Melloni antropologia kulturalean lizentziadun, teologian doktore, idazle eta jesuita italo-katalana da. Maneses, aldiz, filipotar fededuna eta zen maistra da Harada, Yasutani eta Yamada transmisio-lerroan.

Eskoriatzako campusean egindako jardunaldian, sakontasunaz hausnartzen aritu ziren, esate baterako: gizakiok ukitu eta ikusten duguna baino haratago garela, bizitzaren iturriari buruzko galderez, eta galdera horietatik sortzen diren metaforez, sinboloez, harremanez, begiratuez eta ekintzez.

Barnekotasunak pertsonengan duen garrantzia eta eraginaz gain, jardunaldiak balio izan zuen esparru honek hezkuntzan duen balioaz eta beroi lantzeko dagoen beharraz hausnartzeko.

Izan ere, “gizakiaren izate-senetik abiatutako hezkuntza behar dugu, bizitzaren muina ardatz hartuta. Horregatik, hainbeste kontsumitzen den eta hain gutxi hausnartzen dugun aro honetan, energia eskaini behar diogu barnekotasunaren lanketari, gaur egungo nartzisismo itogarritik harantz, gizakiaren garapen integralaren bila”.

Horrez gain, beste hainbat galdera erantzuteko aukera izan zuten, esaterako: barnekotasuna landu gabe ba al du etorkizunik gizarteak? Nola antolatu daiteke “norbera” “bestea” entzun gabe? Barnekotasunaren hezkuntzak lagundu al lezake errealitatean sakontzen, solidarioa izaten, giza banakako beharren gainetik?

Kooperatibismoa sustatzen

KOOPERTIBISTAK JAIO ALA EGIN EGITEN DIRA? IMPULSO COOP, UNIBERTSITATETIK SORTUTAKO EKIMENAK, *JUNIOR*-EN SAREAREN KUDEAKETA ETA SENDOTZE PROGRAMAK, KOOPERATIBAK SUSTATZEKO TRESNA BERRI BAT SORTU DU. 2018-2020 EPEAN BETE BEHARREKO HELBURUEZ JOSI DU BERE IBILBIDE-ORRIA, ESPARRU KOOPERATIBOA GARAI BERRIETARA EGOKITZEKO ASMOAREKIN

IMPULSO COOPek eskainitako formazio teknikoa.

Enpresagintza Fakultatea | IMPULSO COOP Mondragon Unibertsitatetik sortutako kooperatiben azelerazio eta inpaktu programa da, Europako Fondo Sozialak finantzatutako Gizarte Inklusioaren eta Gizarte Ekonomia 2014-2020 Programa Operatiboaren esparruan garatzen dena. Unibertsitatetik sortutako enpresa junioren sarearen kudeaketa eta sendotze programa abiarazten du, tokian tokiko ingurumenean gizarte, ekonomia eta iraunkortasunean eragina duten produktuak eta zerbitzuak garatzeko. Zentzu honetan, martxan jarri den proiektu berri honek 400 onuradun baino gehiago izatea espero du, formazio espezializatuko 190 sesio, monitorizazio eta aholkularitza 1.500 ordu baino gehiago, 24 junior enpresari aholkularitza, 15 enpresa berri sortzea, 45 lanpostu gehiagoren sustapena eta 18.000€-ko laguntza zuzenak ekintzaileei. Helburu hauek betetzeko 2020a jarri da epemuga bezala.

Ingurune kooperatibo baten errotua

Kooperatibismoa sustatzeko tresna berri hau eremu kooperatibo batean sortzeak badu bere garrantzia. Mugimendu kooperatiboaren hastapenetatik zenbait gauza aldatu dira, hori dela eta, IMPULSO COOPek helburu berriak finkatu ditu, gaur egungo gazteekiko hurbilagokoak, hauei formazio teknikoaz gain negozio eredu, estrategia edo enpresa hazkundean laguntza emanez.

Hezkuntza berrikuntza garatzen

MONDRAGON UNIBERTSITATEAK BERRIKUNTZAN OINARRITUTAKO IKASKETA EREDU PROPIO BAT GARATU DU AZKEN URTEOTAN, IKASLEARI ESKAINIZ BERE BURUA PROTAGONISTA BILAKATUKO DUEN IBILBIDE AKADEMIKO BAT.

Mondragon Unibertsitatea Hezkuntza Berrikuntzan erreferente bat bilakatu da azken urteotan, zentroak duen gizartea eraldatzeko konpromiso irmoari jarraiki ezinbesteko faktorea delarik. Unibertsitatea osatzen duten lau fakultateak etengabe ari dira berrikuntzan eta horren haritik metodologia zein ikasketa plan ezberdinak garatuz. Ikasleari zuzendutako formazio planak garai berrietara egokitzearen aldeko apustu argia egin du Mondragon Unibertsitateak, eta fakultate bakoitzak egunerokora egokitu izan du estrategia hau.

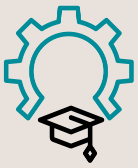
Goi Eskola Politeknikoa Project Based Learning metodologiaren aurrera pauso bat aplikatzen hasi da Industry Based Project Based Learning deritzona, non bertako ikasleek enpresetako erronka eta proiektu errealak praktikoki garatu ahal izateko garatzen dituzten ikasgaietan/ikasgelan bertan ikasgelan lantzen diren eduki teorikoak. Industry based Metodologia aplikazio honen helburua merkatuko erronkak arlo akademikora eramatea da ikasleak arrakasta akademiko, pertsonal eta profesionalerako prestatzea da, hauek beraien bizitzan profesionalean zehar aurre egin beharko dizkien erronkak ikasgelatik ikus ditzaten erronkentzat prest egoteko. PBLenpresa bateko errealitatean oinarritutako proiektu baten bitartez ikasleak gertutasun handia landuko du industria edo merkatuarekin etengabeko ikasketa prozesu batean murgilduzko dira, eta ikasketarekiko gogoak areagotuz eta ibilbide akademikoa eta pertsonala bat eginez.

Ikasketa prozesua arlo pertsonalarekin lotze aldera, Humanitate eta Hezkuntza Zientzien Fakultatean Lan Sekuentziak ezarri izan dira Ikus-Entzunezko graduan. Lan Sekuentzietan erronkak diziplina anitzeko moduluetan planteatzen dira, hau da, kasuan kasuko ezagutza, trebetasun eta konpetentziak eskuratzeko. Sekuentziak elkarren jarraian lantzen dira; etengabe eskaintzen dira, eta bi irakaslek jarduten dute, gutxienez, haietariko bakoitzean. Irakasleek erronka aurkezten dute sekuentziaren hasieran, eta ikasleek proposamenari erantzun behar diote denbora jakin batean. Metodologia horren bitartez, ikaslea bera bilakatzen da ikaskuntza prozesuko protagonista, berak egin behar baitu, beste ikasleekin batera, jardueren eta diseinuaren plangintza.

> Unibertsitatea osatzen duten lau fakultateak etengabe ari dira berrikuntzan eta ikasleari zuzendutako formazio planak garai berrietara egokitzearen aldeko apustu argia egin dute.

Praktikotasuna eskainiz ikasleari

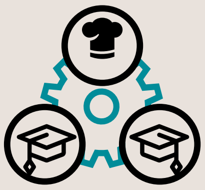
Enpresagintza fakultatean DUAL ereduak indarra hartu du azken urteotan, bereziki myGADE graduan. Mondragon Unibertsitateko Enpresen Administrazio eta Zunzendaritza Gradua, aitzindaria da alternantziako prestakuntza eskaintzen enpresa kudeaketa esparruan estatu mailan. Euskadi eta Espainiako enpresa talde garrantzitsuenetako baten kide izateak ematen digun enpresa errealitatearen ezagutza, gradu hau ezartzeko oinarria da. Oso praktikoa da, enpresara bideratuta baitago. Hau da, ikasketa emango da etorkizuneko profesionalak bere karrera garatuko duen lekuan: enpresan. Modu honetan ikasleak hobetzeko dituen arloak progresiboki garatzea ahalbideratuko du. Hau guztia, gradu osoan zehar koordinatu egiten da, enpresako aholkulariak eta Fakultateko tutoreak egindako jarraipenaren bitartez. Praktikotasunari dagokionez, Basque Culinary Centerrek ere paper oso garrantzitsua jokatzen du. Basque Culinary Center munduan aitzindaria den erakunde akademiko bat da. Euskadiko chef onenetako zazpik sortu dute, Mondragon Unibertsitatearekin elkarlanean. Gainera, munduko itzal handiko hamaika chefek parte hartzen dute. BCCren helburu nagusiak dira goi-mailako prestakuntza ematea, ikertzea, eta gastronomia eta elikadura berritzea eta sustatzea. Berrikuntza prozesu honetan, ezinbestekoa da ikasleari parte hartzeko aukera ematea, gastronomia prozesu ezberdinak garatuz. Berrikuntza esperientzia hauek gertutik ezagutzeko asmoz, Mondragon Unibertsitateko bost ikaslerekin elkartu gara.



Goi Eskola Politeknikoa. Industry Based Metodologia

Humanitate eta Hezkuntza Zientzien Fakultatea: Lan Sekuentzien Metodologia

Enpresagintza. DUAL Metodologia



Basque Culinary Center. goi-mailako prestakuntza ematea, ikertzea, eta gastronomia eta elikadura berritzea eta sustatzea du helburu metodologiak

Eider Arteman Komunikazio enpresan jardunean.

“DUALa egiteko aukerak erakarri ninduen Mondragon Unibertsitatera”

EIDER GARCIA *MYGADE* GRADUKO BIGARREN PROMOZIOKO IKASLEA DA, ETA GRADUAK ESKAINTZEN DUEN EREDU DUALA JARRAIKI ARTEMAN KOMUNIKAZIOAN LANEAN ARI DA IKASKETAK BURUTU BITARTEAN. LAU URTEKO LAN ESPERIENTZIAREKIN BUKATUKO DITU BERE IKASKETAK.

Zein da eredu DUALak ikasleari eskaintzen dion balio erantsia?
Nire ustez praktikotasuna da eredu DUALa berezi egiten duena, ikasleak teoria jasotzen duen arren hau aplikatzen jakitea ez baita erraza izaten. Horrez gain, enpresa errealitatea barrutik ezagutzea ahalbidetzen digu eta batez ere, oso garrantzitsua da ikasketak bukatzean CV-a lau urteko lan esperientziarekin janzten dugula.

Ikaslearen unibertsitate jardunean ze eragin du enpresa baten egunerokoan murgilduta egoteak? Argi dago enpresa baten erritmoan proiektu ezberdinak ateratzera ohituta zaudenean besteak beste unibertsitatean burutzen ditugun talde lanetan eragina duela. Produktiboagoak izaten ikasten dugu, helburu zehatz batzuetara begira lan egiten alegia.

Uste duzu eredu DUAL hau eskaintzeak Mondragon Unibertsitatea beste batzuk baino erakargarriago egiten duela? Erabat. Ni DUALa egiteko aukerak erakarri ninduen Mondragon Unibertsitatera, aukera hau egongo ez balitz auskalo non egongo nintzatekeen! Mondragon Unibertsitatea ezagutzera etortzearen arrazoi nagusia eredu DUAL bat jarraitzeko aukera izan zen. Unibertsitatea erakargarri egiten duten beste zenbait ezaugarri deskubritu nituen ondoren, adibidez bertako metodologia, gertutasuna… baina hasieratik atentzioa eman zidana duda gabe DUAL eredua izan zen. Gainera, DUALa etengabe hobetzen ari da. Ordutegi aldetik adibidez lana eta unibertsitatea hobeto uztartu ahal izateko ahaleginak egiten dira, eta hori ikasleak eskertzen duen zerbait da.

Eredu honi jarraiki, ikasleak heziketa prozesu propioan paper protagonistago bat duela esango zenuke? Bai. Esango nuke gaur egun ikasleak ezagutzak garatzeko tresna ezberdinak jasotzen dituela, eta bere esku egongo da hauek nola kudeatu ezagutza garatu ahal izateko. Zentzu honetan, ikaslea guztiz protagonista bilakatzen da, eta irakasleak laguntzaile paper bat hartuko luke.

“Erronka errealei aurre egitean datzan ikasketa modua da”

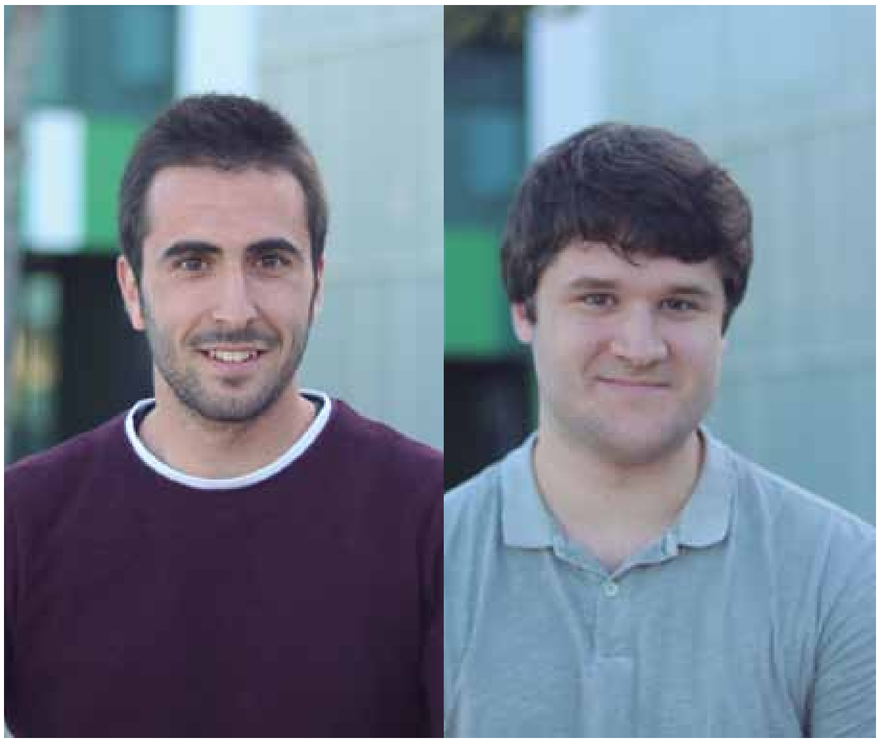
ENEKO MAGUREGI ETA ANER URRUZUNO IKASLEEK ENPRESA DESBERDINENTZAKO ERRONKAK GARATU DITUZTE INDUSTRY BASED PROJECT BASED LEARNING METODOLOGIA APLIKATUZ. ENPRESA BERRIKUNTZA ETA PROIEKTU ZUZENDARITZA MASTERREKO IKASLEAK DIRA BIAK

Nola definituko zenukete Industry Based Problem Based Learning metodologia? A.U.: Niretzat enpresa baten erronka erreal bati aurre egitean datzan ikasketa modu bat da. Ikasgai ezberdinek ematen diguten jakintza teorikoa kasu errealetan aplikatu eta erabilgarri egitea alegia.
E.M.: Enpresa ezberdinekin harremanetan egoteak eremu profesional batean murgiltzen gaitu, etorkizunean duda barik erabilgarria izango zaiguna.

Nolakoa izan da EMBALAN enpresarekin egindako kolaborazioa? E.M.: Enpresak beraien produktua merkatu berri batera zabaltzeko eskaria egin zigun, alde batetik produktua aztertu dugu, eta bestetik online distribuzioa. Talde lanean egin diogu aurre erronka honi, eta gradu desberdinetatik gatozen ikasleak garenez talde multidiziplinarra osatu dugu, enpresen kudeaketako bat, mekaniko bat, bioingeniaritzako beste bat…
A.U.: Enpresak lan egiteko espazio bat utzi digu beraien instalazioetan, eta bertako jendearekin etengabeko harremanean egon gara. Behin enpresaren funtzionamenduan murgilduta, bilera periodikoen bitartez erronka ezberdinak aurrera atera ditugu.

KOKREA proiektuan ere parte hartu duzue. A.U.: Bai: Bertan lau enpresetako hiru erronkei aurre egin behar izan diegu. Goiz bakoitzean enpresa bateko ordezkariak etortzen ziren beraien arazoa gurekin elkarbanatzera, eta 10 egunen buruan erronka horri irtenbidea eman behar genion. Bukaeran Tabakaleran egindako aurkezpen batean argitaratu genituen emaitza guztiak.
Beraz, esango zenukete Industry Based Project Based Learninga aberasgarria dela? E.M.: Erabat. Nire kasuan lau urteko graduan enpresekin landu ez dudan harremana lantzea ahalbidetzen dit.

> Talde lanean egin diogu aurre erronka honi, eta gradu desberdinetatik gatozen ikasleak garenez talde multidiziplinarra osatu dugu.



Enpresa desberdinentzako proiektuak garatu dituzte masterrean.

“Lan sekuentzien ezaugarria ikasgaiak emateko modu praktikoa da”

MALEN ILLARRAMENDI IKUS-ENTZUNEZKO KOMUNIKAZIO GRADUA IKASTEN ARI DA HUMANITATE ETA HEZKUNTZA ZIENTZIEN FAKULTATEAN. BERTAN, LAN SEKUENTZIAK EZARRITA DITUZTE IKASKETA METODOLOGIA BEZALA, OROKORREAN HARRERA ONA IZAN DUTENAK

Zer da lan sekuentzia bat? Lan sekuentzia bat unibertsitateko ikasgaiak emateko formatu berritzailea da. Hauen helburua sekuentzia bakoitzak irauten dituen hiruzpalau asteetan ikasleok gure indar guztiak proiektu bakar batean jartzea da. Lan sekuentzien metodologiaren ezaugarri bereizgarrienetariko bat ikasgaiak emateko modu praktikoa da; hau da, oinarrizko teoria atala jaso arren, zati handiena praktika bidez egiten da.

Ze onura suposatzen du honek ikaslearentzat? Batetik, ikasleari lan-mundu errealarekiko harremana izaten laguntzen dio, etengabe baitago benetako proiektuak garatzen. Bestetik, askatasuna ematen zaio nork bere irudimena eta sormena landu dezan. Proiektu guztiek dute haien helburu finkoa, baina hori lortzeko bidea ikasle bakoitzak eraikitzen du. Horrez gain, metodologia honek talde lana sustatzen du, etorkizunean lan munduan aurkituko dugun errealitatea imitatuz.

Zergatik jotzen duzu eredu berritzailetzat? Mondragon Unibertsitatea unibertsitate gehienen ikasketa eredutik desberdintzen delako eta uste dudalako metodologia honek etekin askoz handiagoa ateratzen diela ikasleei. Askatasuna emateak, batzuetan, ikaslearen interesa pizten du.

Ze paper hartzen du ikasleak bertan? Ikasleak lan sekuentzia osoan zehar rol guztiz aktiboa du. Oinarri eta betebehar batzuk finkatzen ditu irakasleak sekuentzia bakoitzaren hasieran, baina hortik aurrera, ikasle bakoitza bere erabaki eta ekintza guztien erantzule bihurtzen da. Nork bere antolaketa propioa egin behar du lanak nola eta noiz burutzeko.

Lan sekuentzietan lan eginda, uste duzu zure garapena handiagoa dela? Erabat ziur nago horrela norberaren garapena askoz handiagoa dela. Unibertsitateko lau urte horietan zehar ikasle bakoitzak banaka zein taldeka lantzen dituen gaitasunak (sormena, irudimena, talde-lana...) garatzeko modu ezin hobea da.

Malen ikaskideekin lan talde lanean.

Adriano laborategian.

“Basque Culinary Centerreko ikasleek balioanizdunak izaten ikasten dute”

ADRIANO MEJÍA BASQUE CULINARY CENTERREKO IKASLEA DA. ECUADORRETIK EUSKAL HERRIRA ETORRI ZEN GASTRONOMIAREN ARLOAN BERRIKUNTZA APLIKATZEN IKASTEKO.

Basque Culinary Centerren sartu aurretik, zer ezagutzen zenuen gastronomian egiten den berrikuntzaren inguruan? Egia esan ez nengoen oso jakitun gastronomiaren sektorean ematen ari diren berrikuntza mugimenduez. Basque Culinary Centerera Ecuador, nire jatorriko herrialdetik iritsi nintzen eta egia da orain dela gutxi berrikuntza prozesuak aplikatzen hasi naizela. Hala ere, aitortu behar dut nire ezagutza teknika hauetan oso mugatua dela, askoz ere errotuago bainago gastronomiaren lerro tradizionalera.

Basque Culinary Centerrentzat digitalizazioa eta laborategiko lana garrantsitsua da. Ze influentzia uste duzu dutela erreminta hauek azken produktuan? Influentzia nabaria du aspektu ezberdinetan. Bai digitalizazioa zein laborategiko lana produktu, protokolo edo teknika berriak garatzen laguntzen duten erremintak dira. Horrez gain, era honetan gastronomiaren munduan gertatzen diren zenbait gauza ulertzea posible da.

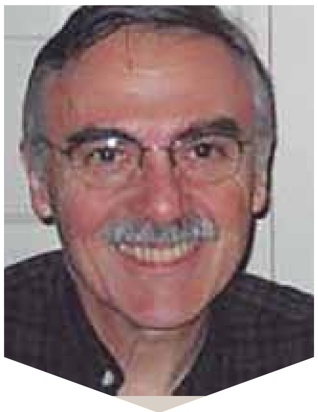
Basque Culinary Centerren erabiltzen den metodologiak duen indarraz hitz egiten dugunean, zeintzuk dira zuretzat nabarienak? Dudarik gabe, gauzak egiten ikasi ahal izatea baloratzekoa da. Arlo teorikoa ezinbestekoa da, baina gauzak egin eta gauzak egiten erratu ahal izatea uste dut oso garrantzitsua dela ikasketa prozesuan

Basque Culinary Centerren sartu aurretik, uste al zenuen posible dela gastronomia ikuspuntu berritzaile batetik ikastea? Bai. Pertsonalki esango nuke edozein diziplina landu daitekeela ikuspuntu berritzaile batetik. Gakoa ikerketa dela esango nuke, eta hortik abiatuta egin daitezkeen gauza berriak ulertzen saiatu.

Uste duzu Basque Culinary Center entitate berritzaile bat bezala errekonozitua dela? Ze balio erantsi esango zenuke eskaintzen diola honek ikasleei? Gaur egun Basque Culinary Center arlo honetako entitate berritzaileenetako bat dela esango nuke, bai taldeari dagokionez zein ikasleei dagokionez. Hemen etengabe ari gara gauzak zalantzan jartzen eta honi esker ikasleak gauzak ulertu, deskubritu eta ondoren hauen inguruan berritzeko aukera daukate. Basque Culinary Centereko ikasleek balioanizdunak izaten ikasten dute.

MENDEBERRI 2025

Davydd Greenwood. Profesor Goldwin Smith de Antropología Emérito



Estudié en un "liberal arts college" y he sido catedrático de antropología en Cornell University durante 44 años con una carrera académica exitosa. Intenté reformar Cornell para que fuera más pluridisciplinar, con una pedagogía activa, y con relación directa con las comunidades externas. Enseñé a unos 10.000 estudiantes de primer ciclo y supervisé 145 doctorandos en 10 disciplinas distintas junto con 3 generaciones de doctorandos noruegos en la investigación-acción. En Cornell durante 25 años di cursos sobre la universidad y las organizaciones, obligando a los estudiantes a investigar en sus propias realidades.

Serví como director de varios programas y centros multi-disciplinares durante 27 años. Allí experimenté el fracaso de mis intentos de reorganizar la universidad. Organicé los programas para que fueran gestionados de forma participativa. Los tres programas, de renombre nacional, incluían 500 catedráticos y unos millones de dólares de fondos externos. Todos han sido cerrados por los decanos y las facultades, reafirmando la lógica neo-Taylorista universitaria.

En consecuencia, formé un grupo internacional de profesores dedicados a la reforma de las universidades en los EE.UU. y en Europa, una red basada en el trabajo en equipo. Participo activamente en la crítica del sistema actual de educación superior, incluyendo muchos artículos y un libro sobre el tema *(https://www.researchgate.net/profile/Davydd_Greenwood)*.

Mis experiencias con las cooperativas se iniciaron en un proyecto en los años 80 con miembros de FAGOR Servicios Centrales. Escribimos juntos 2 libros sobre los recursos humanos y los valores cooperativos. Vi que el cambio organizativo participativo es posible, conclusión confirmada en una visita breve a Mondragon Unibersitatea que se publicó en un reportaje con amplia difusión.

Al jubilarme, he hecho un intento de rescatar un programa pluri-disciplinar de aprendizaje intercultural que fundé en Cornell en 1984: CASA-Sevilla. No quería que la plantilla local perdiera sus puestos de trabajo y quería comprobar que un programa basado en la investigación-acción colaborativa y la pedagogía activa podría dar mejores resultados. Después de 4 años se comprueba que funciona mucho mejor que cualquier otro tipo de programa de estudios interculturales.

Quería comprobar que un programa basado en la investigación-acción colaborativa y la pedagogía activa podría dar mejores resultados. Después de 4 años se comprueba que funciona mucho mejor que cualquier otro tipo de programa de estudios interculturales.

Participan en el programa estudiantes de primer ciclo con buen nivel de castellano. Apoyados por el programa, se matriculan en la Universidad de Sevilla, viven con familias sevillanas, trabajan en organizaciones en la ciudad, y cursan 3 módulos cortos en antropología, historia e historia del arte. Tratamos a los estudiantes como los protagonistas de su propio aprendizaje. La plantilla entera funciona como mentores. Comprueban su aprendizaje con un ambicioso proyecto de fin de curso.

Los estudiantes llegan refugiados en sus smartphones y en el uso diario de Netflix en inglés. Son frágiles en situaciones de incertidumbre y buscan unos estudios "light" y mucho turismo. No han sido iniciados en la investigación social ni cultural, tienen expectativas académicas bajas en Sevilla, y esperan ser "enseñados" y no tener que "aprender". Les tratamos como investigadores y evaluadores de sus propias realidades con el apoyo de la plantilla, las familias sevillanas, y las organizaciones comunitarias. Muchos se desarrollan como investigadores más autónomos, críticos, y sintéticos capaces de manejarse como adultos competentes. Para mí, esto es Mendeberri 2025 en acción.

La pedagogía activa ha existido al menos desde John Dewey hace 100 años. Su papel en el desarrollo estudiantil y en la sociedad civil democrática es evidente. Sin embargo, las universidades convencionales hacen todo lo opuesto: una pedagogía generalmente pasiva, las disciplinas como feudos, el estudiante como cliente, la preparación profesional instrumental premiada, todo bajo el mando de una plantilla administrativa distante de los procesos educativos. Estas prácticas ni mejoran el sistema global más desigual en la historia de la humanidad ni confrontan la crisis ecológica. O las alternativas como CASA-Sevilla y Mondragon Unibersitatea con su compromiso Mendeberri 2025 tienen éxito o la próxima generación tendrá un futuro aún peor que el presente que ahora vivimos.

“Etorkizuneko pertsonak hezteko eredu berritzaile bat dugu helburu”

Begoña Pedrosa
Humanitate eta Hezkuntza Zientzien Fakultateko dekanoa

MENDEBERRI 2025 PROIEKTUAK ARGIA IKUSI DU. TESTUINGURU SOZIAL ETA AKADEMIKO BERRIAK PLANTEATZEN DITUEN ERRONKEI AURRE EGITEKO SORTU DEN PROIEKTUA DUGU, KOMUNITATEAN GARATU DENA.

Joan den apirilean aurkeztu zen Mondragon Unibertsitateak abian jarritako Mendeberri 2025 proiektua, garai berriei aurre egiteko garatutako hezkuntza eredu berri bat. Proiektu honek Mondragon Unibertsitatearentzat suposatuko duenaz hitz egin dugu Begoña Pedrosa Humanitate eta Hezkuntza Zientzien Fakultateko dekanoarekin.

Zer da *Mendeberri 2025*? Jauzi kualitatibo bat gure hezkuntza ereduan, biharko pertsonak trebatzeko apustu

> Inguruko tendentziak aztertzen jarraitzen dugu eta erronka berriak identifikatuko ditugu laster. Izaera honi esker jarri ditugu arinago abian erronketan oinarritutako metodologia, ebaluazio eredu berritzaileak, lan sekuentziak eta eredu DUAL propio bat."

> Pertsona konprometituak hezi nahi ditugu, sen kooperatiboa erakutsiko dutenak eta beraien ingurua zaintzeko sentsibilitatea dutenak"

sendoa. Une honetan etorkizuneko unibertsitatea amesten ari gara bai gure gradu edo masterretan, eta zentzu horretan, *Mendeberri 2025*ek gure inertzietatik ihes egiteko aukera eskaintzen digu. Unibertsitateko ikasleak protagonista bilakatuta espazio berri batera begira lanean ari gara, besteak beste gure Unibertsitateko irakasleak aro berri bati begira formatuz eta beraien praktikak berrasmatuz. Prozesu horretan unibertsitate komunitate osoa inplikatzeko asmoa dugu, oro har sektore profesionaletatik harago joango den unibertsitate esperientzia bat eratuz.

Nola izan zen proiektu honen sorrera? Mondragon Unibertsitateak 2000. urtean jada egin zuen hezkuntza eredua aldatzeko apustu serio bat. Horrek eragin handia izan du azken urteotan gauzak egiteko izan dugun moduan edo barneratu dugun berrikuntza kulturan, eta 2014-2015 ikasturtean beste hausnarketa ziklo bat aktibatu genuen unibertsitate komunitatean, Mondragon Unibertsitateko hezkuntza prozesu berrien ardatzak identifikatzeko. Esan dezakegu une honetan jartzen dela abian proiektu berri hau, gizartean dauden erronkei aurrez aurre begiratu eta etorkizuneko pertsonak hezteko eredu berritzaile bat eraikitzeko asmoarekin. Ondoren, azken bi ikasturte hauetan ikasle zein irakasleen profilean eta eredu pedagogikoan jarri dugu arreta berezia. Horren ondorioz, gaur egun mapa kurrikularra garatzen ari gara, eta hainbat prototipo diseinatzen eta testatzen. Prozesuak bizirik jarraitzen du eta ziur oraindik galdera gehiagori aurre egin beharko diegula, baina pozik gaude orain arte egindakoarekin.

Proiektua garatzeko unean, beste heziketa zentroren bat hartu izan da eredu moduan? Eredu askotatik edan dugu azken urteotan, gero gure eredu propioa eraiki ahal izateko. Esperientzia berritzaileak ezagutzeak asko laguntzen du modu honetako prozesuak abian jartzeko unean. Aditu ezberdinekin kontrasteak egitea edo praktika onak ezagutzea interesgarria da beti. Hala ere, jakin behar da hau guztia gero testuinguru propiora aplikatzen, eta honi begira esan dezakegu gure eredua nolabait aintzindaria dela.

Esan daiteke hasiera batetik argi zeneukatela hezkuntza eredu berri bat beharrezkoa zela. Hezkuntza etengabe berrasmatzen egon behar den prozesu bat bezala ulertzen dut nik, gizartean gertatzen denaren isla delako. Badakigu zenbat aldaketa ari diren ematen gure inguruan, eta horien inguruan hausnarketa bat egitea funtsezkoa da. Hausnarketa honetatik sortuko den hezkuntza eredu berri batetik gure kultura alda daiteke, eta lan egiteko modu berriak definitu. Testuinguru honetan kokatzen da Mondragon Unibertsitatearen hezkuntza proiektua, gizartea entzuteko prest eta enpresa errealitateari erantzuteko balio proposamen berri batekin. Horrelako prozesuek etengabe ikasten ari den erakunde bat izatera bultzatzen gaituzte. Zer esanik ez, Mondragon Unibertsitateak humanitatate eta hezkuntza ardatz dituen fakultate bat izanda.

Aipatzen duzun testuinguru horretan, teknologiaren garapena aldaketa faktore garrantzitsua bilakatu da, ze eragin dauka zuen egunerokoan? Digitalizazioarekin lotutako fenomenoak geldiezinak dira, eta ezinbestekoa zaigu hauetara egokitzea. Teknologia berrien presentzia askotan mehatxu moduan ikusten dugu hezkuntzan, baina aukera moduan irakurtzen jakin behar dugu. Ikuspegi pedagogikotik, teknologia berriek ikaskuntza prozesu sortzaileak, pertsonalizatuak eta malguak diseinatzeko aukerak irekitzen dituzte. Gaur egun, ikasketa esperientziak diseinatzerakoan eredu hibridoetara hurbiltzen ari gara, eta hauetan ingurune digital pertsonalizatuek paper protagonista izango dute.

Eta Unibertsitatearen ardatz bat berrikuntza izanik, zer nolako garrantzia du *Mendeberri 2025* bezalako proiektuak bultzatzeak? Inguruko tendentziak etengabe aztertzen jarraitzen dugu eta erronka berriak identifikatuko ditugu laster. Izaera honi esker jarri ditugu arinago abian erronketan oinarritutako metodologia, ebaluazio eredu berritzaileak, lan sekuentziak eta eredu DUAL propio bat. Horretaz aparte, bizitza unibertsitarioa bultzatzeko ekimen ezberdinak egin izan ditugu eta gainera komunitatean diseinatutako espazio berriak sortuko ditugu, horien artean Eskoriatzakoko campuseko Dorletako eraikin berriak ilusio berezia pizten digu Humanitate eta Hezkuntza Zientzien Fakultatean, adibidez. Ikusten den moduan, Mondragon Unibertsitatetik lan asko egin da berrikuntzaren alde, eta *Mendeberri 2025*aren argitaratzea bide honetan eman den beste pauso bat dela esango dugu eta eraldaketarako palanka esanguratsua.

Guzti hau kontuan izanda, etorkizuneko ikaslea definitzeko eskatuko dizut. Nire ustez hemendik irtengo den ikaslea bere burua oso ondo ezagutzen duen pertsona bat izan behar da, oso argi duena zer egin nahi duen bizitzan. Identitate pertsonala garatzea gure ardatz nagusienetako bat da, helburu pertsonalak finkatzeko gai izatea alegia. Horrez gain, ikasleak bizitza osorako ikaskuntza prozesu batean inplikatu daitezen lortu behar dugu. Pertsona konprometituak hezi nahi ditugu, sen kooperatiboa erakutsiko duten pertsonak eta beraien ingurua zaintzeko sentsibilitatea dutenak. Pertsona sustraitua eta aldi berean mundura irekia.

Bukatzeko, apirilean aurkeztu zen *Mendeberri 2025*. Nolako harrera izan du komunitatean? Harrera bikaina izan du. Oso garrantzitsua da egiten ditugun gauzak gizarteratzea, erakustea zertan gabiltzan eta azaltzea zergatik egiten ditugun hautu horiek. Interesa eta jakin-min handia piztu du proiektuak, eta horren ondorioz, hainbat zorion mezu jaso ditugu. Mondragon Unibertsitatea bide onean dagoela berresten digute eta horrek lanean gogor jarraitzeko motibazio handia ematen digu. Erronka handiak dauzkagu unibertsitate munduan, baina aldi berean aukera paregabea da proiektu berritzaile eta aitzindari bat eraikitzeko.

Errealitate areagotuan sakontzen

URRUNEKO LAGUNTZAILE TEKNIKOA (ULT) PROBATZEKO AUKERA ZABALIK DUTE MONDRAGON KORPORAZIOKO KOOPERATIBEK GOI ESKOLA POLITEKNIKOKO 11. ERAIKINEKO INDUSTRY 4.0 GUNEAN. TRESNA HAU ERREKA PLASTICS-EK GARATU ZUEN 2018KO ZTP KORPORATIBOAREN ESPARRUAN, ERREALITATE AREAGOTUKO TEKNOLOGIAZ BALIATUZ .

Goi Eskola Politeknikoa | Mondragon Unibertsitateak Erreka Plastics-ek garatutako Urruneko Laguntzaile Teknikoa (ULT) aplikazioaren prestazioak probatzeko aukera luzatu die MONDRAGON taldeko kooperatibei. ULTa Errealitate Areagotuko teknologia baliatuz garatua izan da, honen helburua plantako mantentze prozesuetan urruneko laguntza ematea delarik. 4.0 Industrian, Robotika eta Automatizazioan espezializatutako erakundea izanik, Goi Eskola Politeknikoa izan da ULT lizentziak kudeatzeko aukeratua, bertako 11. eraikineko *Industry 4.0* gunean dagoelarik aplikazio hau probatzeko aukera. Goi Eskola Politeknikoak 2019 osoan zehar izango du demo ezberdinak garatzeko lizentzia, arrakasta izanez gero luzatu ahal izango dena. Dagoeneko, MONDRAGON Korporazioko sei kooperatibentzako demoak garatu izan dira.

Etorkizunera begiratzeko betaurrekoak

ULT kolaborazio tresna bat da, Errealitate Areagotuan oinarritutako bideo-konferentziarako funtzio aurreratua daukana, eta urruneko laguntza zerbitzuaren kalitatea hobetzeko diseinatu da.

> **Goi Eskola Politeknikoak izango du demo ezberdinak garatzeko lizentzia. Dagoeneko, MONDRAGON Korporazioko sei kooperatibentzako demoak garatu izan dira.**

Tresna honek eskakizuna egiten duen kooperatiba bakoitzera egokitutako demo bat garatuko du, Errealitate Areagotuko Realwear betaurrekoak eta 8''-ko Tableta Errugerizatua erabiliz. Gailu hauen bitartez posible izango da denbora errealean elkarreraginean jardutea, bi norabideko komunikazioa ezarriz, ahots, bideo eta txat bidez, adituaren eta arloko teknikariaren artean.

Tresna hau mantentze lanetan, urruneko laguntza emanez, atzerriko fabrikazio plantetan gertakariak bideratzen laguntzeko edota laguntza teknikoko zerbitzuari babesa emateko aplikagarria izan daiteke, besteak beste. Honi esker, PDF dokumentuak bideoak eta irudiak denbora errealean bidaltzea eta ikustea posible izango da, administrazioaren backenda egiteaz gain.

104 alumnos en el VIII Concurso de pintxos Eusko Label

104 ESTUDIANTES DE PRIMERO DE BASQUE CULINARY CENTER HAN PARTICIPADO EN EL VIII CONCURSO DE PINTXOS ORGANIZADO POR BASQUE CULINARY CENTER Y HAZI. EL CONCURSO PROMUEVE LA INNOVACIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PINTXOS CON EUSKO LABEL.

Alumnas del primer curso en el concurso de pintxos.

Basque Culinary Center - Facultad de Ciencias Gastronómicas | 104 alumnos y alumnas de primer curso de Basque Culinary Center han participado en un concurso en el que se ha premiado el mejor pintxo frío y caliente salado, el mejor pintxo dulce y el mejor stand. Los y las participantes se han dividido en ocho equipos, y han tenido el reto de elaborar pintxos innovadores partiendo de productos con Eusko Label. El concurso está organizado por Basque Culinary Center y HAZI. También ha habido un premio al mejor stand diseñado por las y los mismos alumnos. Además, se organizó una feria degustación dirigida a la fundación y autoridades asistentes y personal de BCC, exclusivamente, en la cual el alumnado desarrolló una serie de elaboraciones en base a los productos dentro de los sellos de certificación de la fundación HAZI.

Un concurso reconocido

La presentación del concurso ha estado a cargo de Alex Beitia, director académico de Basque Culinary Center y Peli Manterola, Director de Calidad e Industrias Alimentarias.

La Fundación Hazi y Basque Culinary Center trabajan conjuntamente para ofrecer a los alumnos y alumnas de Basque Culinary Center formación basada en reflexionar sobre el producto local y certificado a través de la que descubren las características del producto vasco. Esta colaboración se enmarca en el objetivo que tiene Basque Culinary Center para que la gastronomía siga siendo un referente en la excelencia, ofreciendo una formación de calidad para preparar profesionales cualificados, fomentando la transmisión de la investigación y el conocimiento.

Erakundeen proiektu errealen premiei erantzunez egin dituzte Gradu Bukaerako Lanak

Humanitate eta Hezkuntza Zientzien Fakultatea | Aurtengo ikasturtean, 17 erakunderentzat egin dituzte Gradu Bukaerako Lanak Ikus-Entzunezko Komunikazioko ikasleek.

Enpresa eta erakundeei zuzendutako era desberdinetako proiektuak egingo dituzte: denak proiektu errealak eta erakundeek dituzten premia eta nahiei erantzuten dietenak. Esate baterako, Mundukide erakundearentzat, Mundukideko komunikazio eta sentsibilizazio ekimena optimizatzeko azterketa eta proposamena egin dute; eta Gipuzkoako Txirrindularitza Elkartearentzat, Federazioaren komunikazio plana sortu dute.

Lanak egin ahal izateko, ikasleek izan dute erakundeetako eta unibertsitateko tutoreen laguntza. Gainera, ikasturtean zehar, hainbat prestakuntza berezi jaso dute tutoreek eta ikasleek; bertan landu dituzte, besteak beste, proiektuaren diseinua, metodologiari buruzko kontuak eta lan-mundurako zubiak.

Enpresetako ordezkariekin izandako lan-saioa.

Goi Eskola Politeknikoko ordezkaritza CMN 2019 kongresuan

INDUSTRIA INGENIARITZA MASTERREKO BI IKASLEK UZTAILAREN 1 ETA 3A BITARTEAN PORTUGALEN EGINGO DEN 'CONGRESS ON NUMERICAL METHODS IN ENGINEERING' KONGRESUAN PARTE HARTUKO DUTE. PARTAIDEAK MASTERREKO IRAKASLEEK AUKERATUAK IZAN DIRA, MATERIALEN KONFORMAZIOAREN INGURUAN EGINDAKO LANEN KALITATEA KONTUAN IZANIK.

Kongresuaren 2019ko irudia.

Goi Eskola Politeknikoa | Goi Eskola Politeknikoko ikasle diren Javier Mendieta eta Ander Martinezek *Congress on Numerical Methods in Engineering* kongresuaren X. edizioan izango dira. Biltzarra uztailaren 1a eta 3a bitartean izango da Guimaraes hiriko *Minho* Unibertsitatean (Portugal), eta Industria Ingeniaritzako Masterreko bigarren mailan dauden ikasleak Mondragon Unibertsitatearen ordezkari moduan egongo dira bertan. Kongresu honen helburu nagusia eremu akademiko zein eremu industriako ikertzaileen artean mekanika konputazionalaren, zenbakizko metodoen eta ingeniaritzako aplikazioen eremuetako garapen berriak elkarbanatu ahal izateko espazio bat sortzea da.

Ikasleak protagonista

Mondragon Unibertsitateko ikasleek *Predicción geométrica de un componente mediante herramientas de modelización numérica* izenaz egin duten lana aurkeztuko dute CMN2019n, bertan parte hartzeko Industria Ingeniaritzako Masterreko irakasleek aukeratua izan delarik. Javier Mendieta eta Ander Martinezek garatutako lanak osagai metaliko baten konformazioaren modeloa egin osatu du, emaitza esperimentalekin alderatuz lanean iragarritako geometria.

CMN2019an parte hartzea Masterreko irakasleek bultzatutako ekimena da, ikasleak arlo honetan sakontzera animatuz eta horrela egindako lana aurkezteko aukera emanez. Aurten, bigarrenez parte hartuko dute Industria Ingeniaritzako Masterreko ikasleek *Congress on Numerical Methods in Engineering*-en.

Enpresagintzako ikasleak Madrilen

Enpresagintza Fakultatea | Pertsonen Talentuaren Kudeaketa Estrategikoa Masterraren taldeak hiru egunetako ikastaldia egin zuten Madrilen, pertsonen kudeaketa arloko esperientziak ezagutzeko asmoz. Bidaiaren helburua pertsonen kudeaketa arloko esperientziak ezagutzea izan zen, batez ere, *People Analytics*, *Reskilling*, *Eraldaketa Kulturala* eta *Erakundeen Digitalizazioaren* inguruan eta hauen eragina talentuaren kudeaketan. Horretarako Telefónica eta Securitas Direct enpresak bisitatu zituzten, harrera aparta izan zutelarik. Bidaian zehar, ikasleek konpentsazio eta errekonozimendua talentu fidelizazio estrategia moduan aztertuz Ikaste jardunaldi bat izan zuten, Mondragon Unibertsitateko *partner* den *People Matters*-en eskutik. Orotara, Madrilera egindako bidaia oso frenetikoa izan zen, bai ikaste ikuspegitik zein taldearen garapen ikuspegitik ere.

Pertsonentzat lanean

Pertsonen Talentuaren Kudeaketa Estrategikoan Unibertsitate Masterra-MTalent , pertsonen kudeaketa eta garapenaren eremuan, erakundeetan sor daitezkeen beharrei erantzuna ematera bideratuta dago, erakunde batean pertsona baten bizi-ziklo osoa hartzen duen esperientzia bereizgarria eskainiz. Testuinguru ezberdinetan pertsonekin eta pertsonentzat lan egingo duten adituak garatzera zuzenduta dago, norberaren garapen pertsonaletik eta norberaren eta erakundearen ekintzek gizartean izan dezaketen eraginaren kontzientzia hartzetik abiatuta.

Pertsonen kudeaketa arloko esperientziak ezagutzera joandako ikasleak.

Campusetan energia berriztatzailea erabiltzeko hitzarmena

GOIENER ELKARTEAREKIN HITZARMENA ESKORIATZAKO ETA ARETXABALETAKO CAMPUSETAN ENERGIA BERRIZTATZAILEA ERABILTZEKO HITZARMENAREN ONDORIOZ, FAKULTATEA EGIN DA GOIENER KOOPERATIBAREN BAZKIDE ETA, AURRERANTZEAN, GOIENER IZANGO DA ESKORIATZAKO ETA ARETXABALETAKO CAMPUSETAKO ENERGIA HORNITZAILEA.

Santi Otxoa (Goiener) eta Begoña Pedrosa (Mondragon Unibertsitatea).

Humanitate eta Hezkuntza Zientzien Fakultatea | Pasa den apirilean, Goiener Energia berriztagarrien sorkuntza eta kontsumo kooperatibak eta Humanitate eta Hezkuntza Zientzien Fakultateak elkarlanerako hitzarmena sinatu zuten Eskoriatzako campusean.

Hitzarmenari esker, Humanitate eta Hezkuntza Zientzien Fakultatea bazkide laguntzaile bilakatu da Goiener elkartean. Gainera, aurrerantzean, Goiener izango da Aretxabaletako eta Eskoriatzako campusetako energia hornitzailea, bi campusak energia berriztatzailez hornituz.

Elkarlanaren helburua da erakunde bien arteko harremanetan sakontzea, kontsumo eta energiaren erabilera arduratsua sustatzea Humanitate eta Hezkuntza Zientzien Fakultatean eta bermatzea, aurrerantzean, berriztagarria izango dela Fakultateak kontsumituko duen energia guztia.

Hitzarmen ekitaldian parte hartu zuten bi erakunde horietako ordezkari nagusiek: batetik, Santi Otxoa de Eribe Goiener kooperatibako zuzendaria eta, bestetik, Begoña Pedrosa Humanitate eta Hezkuntza Zientzien Fakultateko dekanoa.

> “Elkarlanaren helburua da kontsumo eta energiaren erabilera arduratsua sustatzea eta, aurrerantzean, berriztagarria izatea Fakultateak kontsumituko duen energia guztia”

MON, un innovador cuchillo jamonero anti cortes

VALWAY, UNA STARTUP CREADA POR ESTUDIANTES VALENCIANOS DEL GRADO LEINN HA LANZADO UN NUEVO PRODUCTO DESTINADO AL MERCADO DE LA RESTAURACIÓN, UN CUCHILLO JAMONERO DISEÑADO PARA EVITAR ACCIDENTES EN LA COCINA

Facultad de Empresariales| MON nace con la intención de aportar máxima seguridad del usuario del cuchillo jamonero y garantizar un corte excelente. Según sus creadores, la startup valenciana Valway, formada por estudiantes valencianos del grado LEINN, el producto nace con un diseño único y exclusivo para evitar accidentes y ofrecer una experiencia de corte fácil con un loncheado preciso. El equipo de emprendedores destaca que, según el Colegio de Médicos de Málaga, cada año se registra en España una media de 57.000 lesiones por cortes ante la mala técnica al cortar jamón, unas cifras que se suman al gasto por bajas laborales que se estiman en 15 millones de euros. Por ello, MON pretende simplificar el concepto de cortar jamón y hacerlo de una manera mucho más fácil y segura para que todas las personas puedan disfrutarlo.

Corte profesional garantizado

Según explican los jóvenes estudiantes, el cuchillo MON está inspirado en el mecanismo de los cortadores de patatas, un sistema que garantiza un corte profesional gracias a la estructura y a los materiales altamente resistentes con los que ha sido creado. Los componentes de Valway señalan que el proceso de creación del producto ha sido bastante laborioso, partiendo desde una idea innovadora y contactando después con diseñadores 3D que modelaron el cuchillo para así poder sacar el primer prototipo para empezar a testearlo. Una vez superada esta fase, llegó el momento de testar el producto con clientes finales, entre los cuales ha tenido una muy buena acogida. Valway ya ha lanzado las primeras 1.000 unidades de MON a través de su tienda online *www.moncuchillo.com*.

Leinners valencianos creadores de la startup Valway.

Exitosa participación en el concurso surfboards innovation camp

EL CONCURSO QUE SE HA DISPUTADO EN DONOSTIA TIENE COMO OBJETIVO POTENCIAR EL DESARROLLO Y LA COMERCIALIZACIÓN DE LA INDUSTRIA DEL SURF.

Los alumnos del Máster Industrial premiados.

Escuela Politécnica Superior | Los y las estudiantes de la Escuela Politécnica Superior han tomado parte en el concurso Surfboards Innovation Camp celebrado en Donostia, presentándose en total 18 proyectos, 9 de ellos elaborados por el alumnado del campus de Arrasate, y otros 9 por el alumnado del campus de Orona Ideo. La participación en dicho concurso por parte del alumnado se ha llevado a cabo en el marco de la asignatura Estrategia, Investigación e Innovación Tecnológica del Máster Universitario en Ingeniería Industrial de Mondragon Unibertsitatea. Entre las propuestas elaboradas por el alumnado se han podido observar entre otros desde el cambio en el diseño de las tablas de surf hasta propuestas para una mejora de rendimiento de estas o su desarrollo desde una conciencia ecológica.

Reconocida participación del alumnado de la Escuela Politécnica Superior

Dos grupos formados por estudiantes de la Escuela Politécnica Superior han sido reconocidos entre los mejores proyectos presentados en el concurso. Así, el grupo denominado Måløy, formado por Izaro Zamalloa, June Urkizu, Iñigo Martínez, Ander Navarro y Ekhi Mitxelena ha obtenido el segundo premio, gracias al proyecto de sensorización de la tabla de surf para conocer el comportamiento de la tabla en el agua. Por otro lado, el grupo denominado Inno Surf, compuesto por Iker Echeandía, Germán Franco, Ainara Gómez y Jon Zabala ha obtenido el tercer premio. En su caso, el proyecto realizado se ha basado en crear un sistema modular y seguro para el transporte de tablas de surf en coche.

El objetivo del concurso es el de potenciar la industria del surf, potenciando su desarrollo y comercialización para poder así proyectar productos y procesos de mayor calidad.

Los tres mejores proyectos elaborados bajo estas premisas han recibido un premio de 1.000 euros. Además, un representante del equipo ganador ha sido invitado a participar en uno de los viajes ganadores organizados por el Clúster de Donostia Surf City de Fomento San Sebastián.

'Cocinando con los Chefs'

ALUMNADO DE SEGUNDO CURSO DEL GRADO EN GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS DE BASQUE CULINARY CENTER PARTICIPA EN UN TALLER EN EL QUE ORGANIZAN UNA CENA CON UN COCINERO INVITADO, PARA QUE LOS Y LAS ESTUDIANTES PUEDAN APRENDER COCINANDO AL LADO DE RECONOCIDOS CHEFS.

Basque Culinary Center - Facultad de Ciencias Gastronómicas| De cara a profundizar en las capacidades técnicas y organizativas de los y las estudiantes, Basque Culinary Center organiza un taller en el que estos puedan aprender cocinando al lado de reconocidos chefs. De esta forma, el alumnado de segundo curso del Grado en Gastronomía y Artes Culinarias organiza una cena con un cocinero invitado. Se trata de una cena real, en la que el equipo de aspirantes a profesionales de la gastronomía debe asumir funciones que engloban desde la cocina y la sala al diseño del formato gastronómico, la gestión de la cita culinaria, la comunicación, la ambientación, el trabajo en equipo y la rentabilidad. Para ello, todos los alumnos y alumnas participantes visitan con anterioridad el restaurante del cocinero seleccionado, y analizan desde sus métodos de trabajo y técnicas gastronómicas más detalladas. Hasta el momento, los chefs que han participado en esta iniciativa han sido entre otros, Begoña Rodrigo (ganadora de TopChef España, Restaurante LaSalita), Rafa Peña (chef del restaurante "Gresca" de Barcelona) y Luis Alberto Lera (Restaurante Lera de Zamora).

Aprendizaje en un entorno real

Los objetivos principales de esta iniciativa se basan en realizar una buena planificación, obtener la máxima rentabilidad, ser originales con el concepto, satisfacer al máximo al cliente y disfrutar aprendiendo. Además de desarrollar las competencias de autonomía, responsabilidad y trabajo en equipo, mientras "aprenden haciendo" la gestión de un evento y su materialización: gestión, cocina y servicio, de la mano.

Las cenas están abiertas al público, se celebran en el comedor principal de Basque Culinary Center y contemplan un menú acompañado de un maridaje de cerveza y vinos.

Estudiantes cocinando con el chef Luis Alberto Lera.

Ekintzailetza bultzatzeko laborategia

MONDRAGON TEAM ACADEMY METODOLOGIAN OINARRITUTAKO LABORATEGIA JARRI DU MARTXAN MONDRAGON UNIBERTSITATEAK, CHANGEMAKER LAB IZENAREKIN JAIO DENA. BOST HILABETEKO IRAUPENA IZAN DUEN LABORATEGIAK IKASLEEN ARTEKO HARREMAN GRADU BERRIAK ERATZEA IZAN DU HELBURUA.

Changemaker Lab proiektu ekintzaileak sortzeko laborategia da.

Mondragon Unibertsitatea | Mondragon Unibertsitateak ikaskuntza prozesu berritzaile baten oinarrituta talde interdiziplinarrak eta proiektu ekintzaileak sortzeko helburua duen laborategia bat jarri du abian, *MTA Changemaker Lab* izenarekin jaio dena. Bost hilabeteko iraupena izan duen laborategi hau *bootcamp* formatuan eman da, 2019ko edizioan 30 pertsonentzako plazak eskaini dituelarik. Changemaker Lab-ek MTA (Mondragon Team Academy) metodologia aplikatzen du bi ezaugarri bereizle eskainiz, diziplina jatorri ezberdinak eta fakultate ezberdinen arteko lotura. Bertan, fakultate eta gradu desberdinetako ikasleek elkarren arteko harremanak eratuko dituzte, talde lanean ideiak eta proiektu errealak formakuntza praktiko baten bitartez garatuz. Changemaker Lab-ek hezkuntza ereduaren paradigma aldatzen du, ikaslea *maker* izatera pasatuz eta irakaslea mentore, irakasgaiak landu beharrean erronka errealei aurre eginez klaseak ordezkatzen dituzten espazio interdiziplinarretan.

Moduluetan oinarritutako programa

Changemaker Lab-ak iraun dituen[AE1] bost hilabeteak *bootcamp* formatuan emango diren sei modulutan banatuko dira. Modulu hauetan ikasleak egun eta erdi edo bi egunez gai batean murgilduko dira adituen laguntzarekin, hauen teoriak aztertuz ondoren proiektuetan praktikan jarri ahal izateko. Modulu bakoitzari aurre egin baino lehen aurrelan bat egitea beharrezkoa izango da, moduluaren gaitegiari egokituko dena. Landuko diran sei moduluak hurrengoak dira: M0. Aurkezpena, M1. Akelarrea (Taldeak eta berrikuntza), M2. Negozio ereduak, estrategia eta bezeroak M3. Diseinua, M4. Marka, marketing eta salmentak eta M5. Madrilera espedizioa eta M6. Pitching eguna eta talde ebaluaketa.

Ainhoa Esnaola Team Coach-ak proiektu honen abiarazteaz eta bere helburuez hitz egin digu.

Nola sortu zen Changemaker Lab-a martxan jartzeko ideia? Tazebaez Kooperatiba, Mondragon Team Academirekin batera atzerrian laborategiak irekitzen aritu den bitartean, herrialde desberdinak ezagutu ditu; herrialde eta kultura desberdin ugari, baina erronka berdinekin: unibertsitate oso onak, baina ikasleen arteko elkarlana bultzatu ezin izan dutenak. Egoera hori aldatzeko sortzen da Changemaker Lab, erraz inplementatzen den 5 hilabeteko programa. Korean bi edizio egin dira dagoeneko, eta Euskal Herrian bat, Mondragon Unibertsitatean.

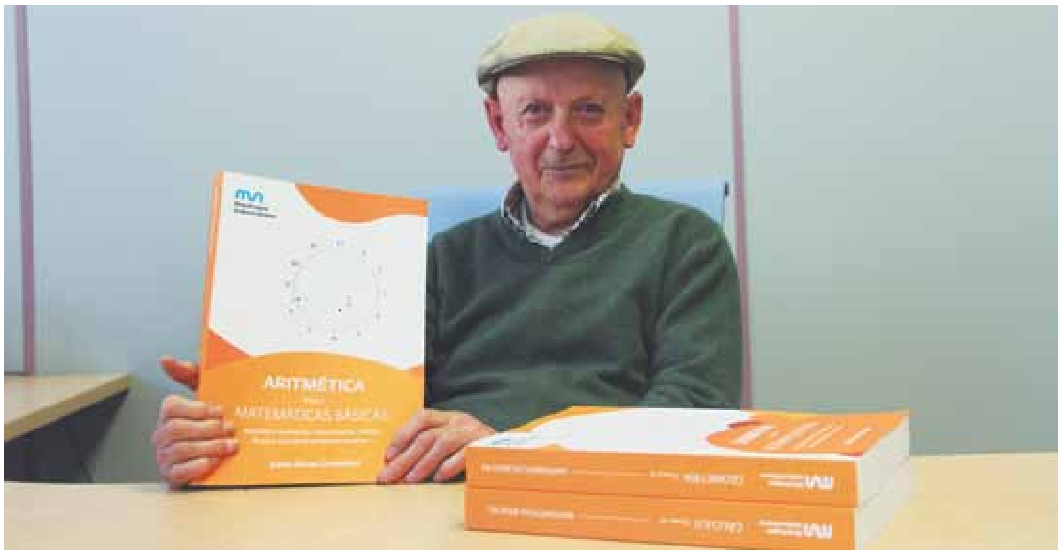
Ze helburu ditu laborategiak? Laborategiak lau balio bultzatzea du helburu: ikasleen diziplinartekotasuna, multilokalizazioa ulertzea eta gertutik ikustea, ekintzailetasunari beldurra kentzea eta guzti hori talde lan indartsu batetik esperimentatzea. Orain arteko moduluetan izan dugun esperientziak argi erakutsi digu zein aberasgarria den profil ezberdinak elkartu eta elkarren artean osagarriak diren rolez baliatzea.

Ze ibilbide espero duzue izatea proiektu honek? Luzea eta ilusioz betea. Aurten, programaren lehen prototipoan fakultate desberdinetatik zetozen 18 pertsona izan ditugu parte hartzen. Sei moduluak egin ondoren, hiru ideia errealitatera eraman dituzte: MAAT, Gure eta Steps.

Gazte desberdinak batzeko, hauen egunerokotasunean aldaketak ezartzeko eta proiektu berriak sortzeko gaitasuna hedatzeko lanean jarraituko dugu. Hori izango litzateke ibilbiderik onena. Hala ere, datozen kurtsoei begira, programa hobetuz joan eta ikasle gehiagori parte hartzeko aukera ematea izango litzateke gure helburua.

Matemática Básica por Julián Elorza

EL PROFESOR JUBILADO DE LA ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR DESARROLLA EN 1.500 PÁGINAS CERCA DE 2.000 PROBLEMAS MATEMÁTICOS DE CARÁCTER DIDÁCTICO. PUBLICADO POR MONDRAGON UNIBERTSITATEA, HA VISTO LA LUZ TRAS 20 AÑOS DE REDACCIÓN.



Julián Elorza presentando su libro.

Escuela Politécnica Superior | **¿De qué trata el libro? ¿Qué se expone en él?** En las 1.500 páginas del libro he intentado exponer los problemas matemáticos que se pueden encontrar en los bloques de Aritmetica, Geometria y Calculo. Dichos problemas están clasificados por niveles de dificultad, del 1 al 4, invitando al lector a resolverlos en orden de dificultad. Además, se recogen todas las opciones de desarrollo de cada ejercicio, por lo menos todas las que se me han ocurrido, estando todas ellas elaboradas.

¿Cuales son los objetivos que persigues con este libro? El objetivo es dotar tanto al alumnado como al profesorado de las herramientas para un aprendizaje robusto y amplio de todo lo que consideramos básico en el ámbito de las matemáticas para los estudiantes de Ingeniería. Es importante que el alumnado obtenga la capacidad de resolver los problemas matemáticos a través del análisis, y no limitarse a resolver de manera memorística los pocos problemas-tipo que haya podido trabajar en el aula.

En cambio, para el profesorado buscamos ofrecerle la opción de indagar en variaciones que pueda aplicar según el nivel de destreza de cada alumno o alumna. Partiendo de la base de que cada estudiante es distinto, el profesorado debe saber qué herramienta aplicar en cada caso.

¿Cómo crees que se relaciona lo relatado en tu libro con el día a día en la Escuela Politécnica Superior? Diría que tiene una relación directa. Los problemas expuestos en el libro están enfocados desde una filosofía de enseñanza que yo creo que debe ser la correcta. En mi opinión, el proceso de enseñanza debe enfocarse como la construcción de un edificio, es decir, es necesario contar con una base estable para ir poniendo pisos encima. La matemática es un mundo muy particular a nivel de enseñanza, y la Escuela Politécnica Superior, como referente de la innovación en la educación, debe estar preparada para ofrecer soluciones a las incertidumbres que sus estudiantes puedan plantear.

¿Por qué te decidiste a poner en marcha este proyecto? La verdad es que siempre me ha parecido necesaria la existencia de este tipo de libros, y como en el mercado no había ninguno que recogiera todas las variables de tantos problemas, me decidí a escribirlo yo mismo. Nunca imaginé que ello me iba suponer 20 años de trabajo.

Para ello, mi mayor fuente de inspiración han sido mis 48 años de experiencia como profesor.

Monika Madinabeitia irakasleak liburu ilustratua argitaratu du

MONIKA MADINABEITIA IRAKASLEAK 'PETRA, MY BASQUE GRANDMOTHER' LIBURU ILUSTRATUA ARGITARATU DU. LIBURUAN, GAINERA, FAKULTATEKO BESTE BI IRAKASLEK HARTU DUTE PARTE DISEINUAN ETA ILUSTRAZIOAN: MAITANE PUEBLAK ETA YERA SANCHEZEK.

Humanitate eta Hezkuntza Zientzien Fakultatea | Monika Madinabeitia Humanitate eta Hezkuntza Zientzien Fakultateko irakasle eta ikertzaileak *Petra, my Basque Grandmother* liburu ilustratua argitaratu du Maitane Puebla eta Yera Sanchez Fakultateko irakasle eta ilustratzaileekin batera. Lanak 69 orri ditu, testu gutxi eta irudi askorekin.

Liburuak biltzen ditu Markina-Xemeinen jaiotako Petra Amorote Egañaren bizipenak. Petrak Ipar Amerikara migratu zuen 1909. urtean. Emakumeak, Ellis Irlan immigrazio testak pasa behar izan zituen, beste askok bezala, eta bertako erregistroan Petra Mendive bezala ageri da, oraindik ezagutzen ez zuen senarraren abizena eman baitzioten.

Petra, my Basque Grandmother ingelesez dago idatzita, baina modu errazean irakurri eta ulertzeko moduan. Izan ere, liburuaren helburua ez da lan akademiko bat izatea, diasporan bizi direnenganaino edo euskaldunen migrazioari buruz interesa duen euskal komunitateraino heltzea baizik.

Liburua Petra Amorote Egañaren biografian oinarrituta egon arren, lan honek izan nahi du atzoko eta gaurko emakume migrante eta ikusezin guztiei egindako omenaldia.

Renoko unibertsitateko *Center for Basque Studies Press*-ek (Euskal Ikerketa Zentroak) argitaratu du liburua, eta martxoaren 13an aurkeztu zuten Frank Bergon euskal-amerikar idazlearen –Petra Amorotoren ilobaren– omenez egin zuten kongresuan.

Maitane Puebla, Monika Madinabeitia eta Yera Sanchez.

Bizikleta mailegu zerbitzua; bizimodu aktiboa izateko beste pausu bat

MONDRAGON UNIBERTSITATEKO KIROL ZERBITZUTIK, GURE KOMUNITATEA AKTIBO ETA OSASUNGARRIAGOA IZAN DADIN LAGUNTZEKO HELBURUA IZANIK, EKIMEN HAU JARRIKO DUGU MARTXAN 2018-19 IKASTURTE BUKAERA HONETAN, PROBA GISA.

Kirola | Kirol Zerbitzuko helburu nagusia, bizimodu aktiboak sustatzea da, eta honetarako, ikasturtean zehar jarduera fisiko ezberdinak proposatzen ditugu. Batzuetan,norbere gustuko jarduerak burutu ahal izateko aukerak ematen ditugu; hala nola, txapelketak, gimnasioekin hitzarmenak, hiruhilabeteko ikastaroak … Beste batzuetan, aldiz, jarduera berriak ezagutu eta probatzeko aukera ematen dugu; eskalada, surf, espeleologia, … bezalako hastapen ikastaroak antolatuz.

Ekintza puntualez gain, egunerokotasunean ere bizimodu osasuntsua edukitzeko erraztasunak ematea ere gure helburuen artean aurkitzen da, eta, honi lotuta oraingo honetan, desplazamendu motzetan kotxea alde batera utzi eta desplazamendu aktiboak bultzatu nahi ditugu, honek dituen onurak langile eta ikasleei eskuragarri jarriz. Ekimen honekin, osasunean positiboki eragiteaz gain, eguneroko joan-etorrietan sortzen dugun kutsadura murriztea ere lortuko genuke, bizimodu jasangarriagoa bultzatuz.

Campus bakoitzera egokituz

Ikasturte bukaera honetan, zerbitzua proban jarriko dugu Arrasate, Oñati, Aretxabaleta eta Eskoriatzan bizikletak jarriz, campus bakoitzeko errealitateari egokitutako zerbitzua eskainiz.

Etorkizunera begira, poliki-poliki zerbitzu hau hobetzen eta hazten joatea nahiko genuke. Horretarako, ekainean zehar proba gisa jarriko ditugun bizikletak erabiltzera animatzen zaituztegu, zuen ekarpenekin gure zerbitzua hobetzen joan dadin.

Hortaz, Kirol Zerbitzutik herri barruko desplazamenduak kotxe gabe egitera animatzen zaituztegu, guztion artean zerbitzu hau bultzatuz.

Foro Gastronómico Internacional Alimentarte

LOS DÍAS 22 Y 23 DE MAYO SE CELEBRÓ EN BOGOTÁ EL FORO GASTRONÓMICO INTERNACIONAL ALIMENTARTE, UN ENCUENTRO CULINARIO PROMOVIDO DE FORMA CONJUNTA POR LA FUNDACIÓN CORAZÓN VERDE Y BASQUE CULINARY CENTER.

Jorge Breton en un momento del Foro Gastronómico.

Basque Culinary Center - Facultad de Ciencias Gastronómicas | Basque Culinary Center presenta junto con la Fundación Corazón Verde, el Foro Gastronómico Internacional Alimentarte, un encuentro culinario innovador creado en 2014 que es hoy un referente en Latinoamérica. El encuentro, de inscripción gratuita, reunió más de 1.100 participantes. Entre ellos pudimos encontrar a profesionales del más alto nivel, entidades e instituciones de diversa índole pero también a un gran número de estudiantes de gastronomía. El Foro Alimentarte se desarrolló a lo largo dos jornadas diseñadas con el objetivo de fomentar el intercambio y el aprendizaje en torno a lo mejor de la gastronomía local e internacional.

Una colaboración internacional

En el desarrollo de Basque Culinary Center Colombia ha sido y es fundamental. A lo largo de los años ha recibido estudiantes colombianos que han cursado el grado, los masters, etc. Y también han diversos cocineros del país han visitado el centro para mostrar su saber hacer y su experiencia. Desde ese recorrido, Basque Culinary Center comenzó una alianza hace años con la Fundación Corazón Verde para organizar este Foro Gastronómico Internacional.

Arizmendiarrietaren TXOKOA

Jose Maria Arizmendiarrietaren jarduna bizi-bizirik dugu. Arrasateko Kooperatiba mugimenduaren sortzaileak bere bizimodua mundu hobe bat sortzeari eskaini zion, industria, enpresa edo hezkuntza eredu berri bat bultzatuz. Don Jose Maria Mondragon

EUS

“Bere gaitasunak bakarrik produkziora bideratuta lantzen dituen gizakiak, makina produktiboaren esklabo bihurtzen ari du bere burua inolako sentimendurik gabe eta halabeharrez”

ES

“La persona que no procede al cultivo de sus facultades más que con vistas a la producción, insensible y fatalmente se va haciendo asimismo esclavo de la máquina productiva”

INSKRIPZIO ETA MATRIKULEI DAGOZKIEN DATAK.

IZEN EMATEKO EPEA APARTEKOA:
Ekainaren 10etik 2019ko uztailaren 12ra arte
(leku hutsak dituzten titulazioen kasuan)

MATRIKULA DATAK:
ARRUNTA:
Ekainaren 20tik 2019ko ekainaren 25era
(Goi Eskola Politeknikoa, Enpresagintza Fakultatea eta Humanitate eta Hezkuntza Zientzien Fakulatea)
2019ko uztailaren 1etik 2019ko uztailaren 5era (Gastronomia Zientzien Fakultatea - Basque Culinary Center)
APARTEKOA: 2019ko uztailaren 16 eta 17an (leku hutsak dituzten titulazioen kasuan)

- **GRADOS**
  www.mondragon.edu/muplu
- **MÁSTERES UNIVERSITARIOS**
  www.mondragon.edu/muplu
- **FORMACION PARA PROFESIONALES**
  www.mondragon.edu/muplu
- **OTROS**

Uztaila

- CE CREACIÓN DE POSTRES DE RESTAURANTE

Iraila

- CURSO EXPERTO EN INNOVACIÓN DEPORTIVA
- MÁSTER EN COACHING DE PERSONAS Y EQUIPOS (MÓDULO II - CAPACITACIÓN BÁSICA EN COACHING)
- DIPLOMA DE ESPECIALIZACIÓN EN NUEVOS ROLES PARA EL APRENDIZAJE EN EDUCACIÓN
- DIPLOMA DE ESPECIALIZACIÓN EN INTERVENCIÓN EN DIFICULTADES DE AUDICIÓN Y DEL LENGUAJE
- CURSO EXPERTO LA MAESTRA Y EL MAESTRO EN LA INNOVACIÓN DE EDUCACIÓN INFANTIL.
- CURSO EXPERTO EN GESTIÓN DEL APRENDIZAJE EN LAS ORGANIZACIONES.
- GRADO EN GASTRONOMÍA Y ARTES CULINARIAS

Urria

- MASTER EN FACILITACIÓN DEL APRENDIZAJE E INNOVACIÓN
- MASTER UNIVERSITARIO EN HABILITACIÓN DOCENTE PARA EL EJERCICIO DE LAS PROFESIONES DE PROFESOR DE ESO, BACHILLERATO, FP Y ENSEÑANZA DE IDIOMA
- MÁSTER UNIVERSITARIO EN DIRECCIÓN CONTABLE Y FINANCIERA
- MÁSTER UNIVERSITARIO EN MARKETING DIGITAL
- MÁSTER UNIVERSITARIO EN INTERNACIONALIZACIÓN DE ORGANIZACIONES
- MÁSTER UNIVERSITARIO EN GESTIÓN ESTRATÉGICA DEL TALENTO DE PERSONAS
- MBA EXECUTIVE
- EXPERTO EN COACHING DE SISTEMAS RELACIONALES Y EQUIPOS
- DIPLOMA DE ESPECIALIZACIÓN EN MARKETING DIGITAL
- CURSO EXPERTO INNOVACIÓN DE LA GOBERNANZA
- CURSO EXPERTO INNOVACIÓN DE LA GOBERNANZA
- AVANZADO EN GESTIÓN DE MANTENIMIENTO (XVIII EDICIÓN)
- PROGRAMA PARA LA CERTIFICACIÓN PMP
- CURSO EXPERTO EN GESTIÓN DE PROYECTOS
- MASTER EN FABRICACIÓN ADITIVA INDUSTRIAL
- MASTER EN CIBERSEGURIDAD
- MASTER EN INNOVACIÓN Y GESTIÓN DE RESTAURANTES
- MASTER EN TURISMO GASTRONÓMICO
- MASTER EN COCINA: TÉCNICA, PRODUCTO Y CREATIVIDAD
- MASTER EN PASTELERÍA DE RESTAURANTE Y COCINA DULCE
- CE BARTENDER Y COCTELERÍA MODERNA
- CURSO ADAPTACIÓN GRADO EN INGENIERÍA EN ELECTRÓNICA INDUSTRIAL ONLINE
- ADAPTACIÓN GRADO EN INGENIERÍA MECÁNICA ONLINE
- DELEGADO DE PROTECCIÓN DE DATOS (DPO)

LK PAY

"ORDAINDUKO DIZUT" ESATETIK
"ORAINTXE BERTAN ORDAINDUKO DIZUT" ESATERA

go!
HORIXE DA JARRERA

Consíguelo en el App Store
DISPONIBLE EN: Google play

Orain, **dirua doan bidali eta jaso dezakezu** mugikorretik mugikorrera, **LK Payrekin.** Nahiz eta zure banku berekoa ez izan eta ez jakin haren kontu-zenbakia. Nahikoa da aplikazioa deskargatuta izatea eta haren telefono-zenbakia zure kontaktuen artean izatea.

- Deskargatu **LABORALKutxa Pay** App-a
- Eta lotu zure mugikorraren zenbakia zure kontuarekin

bizum

LABORAL kutxa