

49. ZENBAKIA. 2021

ELKARRIZKETA | **Idoia Calleja**. Directora de Cursos y Másteres del Basque Culinary Center -  
Facultad de las Ciencias Gastronómicas

**“En 10 años nos hemos  
convertido en un referente  
internacional”**

# ATE IREKIAK Unibertsitate Graduak

## Eman izena!

[www.mondragon.edu/ate-irekiak-graduak](http://www.mondragon.edu/ate-irekiak-graduak)



Learning  
from reality

## Urteurren borobila

Basque Culinary Center zorioneko dago. Hamar urte igaro dira Donsotia inguruan eratutako lantalde batek gastronomiara espreski zuzendutako fakultate bat irudikatu zuenetik. Orduaz geroztik hainbat erronkei erantzunez proiektu berritzaile ugari jarri dira martxan fakultatean, eta egindako lanaren ondorioz mundu mailako erreferentzia bilakatu da. Ibilbide honi erreparoa egiteko Idoia Callejarekin elkartu gara.



## AURKIBIDEA

- 03 Editoriala
- 04 Berriak
- 10 Erreportajea
- 13 Iritzia
- 14 Elkarrizketa
- 16 Unibertsitatea & enpresa
- 20 Komunitatea
- 23 Agenda

## Mirando al futuro

El Basque Culinary Center acogió el acto de apertura del curso académico 2020-2021 de Mondragon Unibertsitatea, un curso que se antoja clave para afianzar la universidad en su posición de referencia para afrontar los retos de la sociedad del futuro. El acto, que contó con una amplia representación institucional, sirvió para que el rector Vicente Atxa ofreciera una fotografía actualizada de la situación de la entidad. En un curso que debe servir para afianzar la vuelta a la formación presencial, la universidad afronta importantes retos como el emprendimiento y la innovación.



**muniversitas** aldizkariaren  
49. zenbakia OSOA ikus  
dezakezu gure webgunean.



**muniversitas** aldizkariaren  
49. zenbakia EUSKARAZ ikus  
dezakezu gure webgunean.



Puedes acceder a la revista  
**muniversitas** número 49 en  
CASTELLANO en nuestra web.

# UNA ENTIDAD QUE CRECE

Mondragon Unibertsitatea afronta el curso académico 2021-2022 con una remozada oferta que completa un catálogo cada vez más extenso. Con la innovación como eje principal de acción, la universidad refuerza su apuesta por la formación integral. Los nuevos espacios abiertos por la entidad son una clara muestra de ello, desde el moderno AS Fabrik de Bilbao hasta espacios de colaboración como el de Urduliz. Mondragon Unibertsitatea se encuentra en plena expansión, y al igual que crecen en instalaciones y en estudiantes, también lo hace su oferta formativa.

cada facultad ve ampliado su catálogo, respondiendo así a las demandas de cada sector, y permitiendo adaptarse a la nueva realidad profesional tanto a nivel del territorio como internacionalmente.

Las principales novedades de cara al actual curso académico se encuentran en los nuevos másteres puestos en marcha tanto en Basque Culinary Center como en la Escuela Politécnica Superior, con una clara vocación hacia la digitalización y las nuevas tecnologías. Por otro lado, además de los grados y másteres, la formación dirigida a profesionales ha cobrado gran importancia en la oferta de Mondragon Unibertsitatea. En el curso 2021-2022 se ha llevado a cabo un ambicioso plan de formación en este ámbito. Gracias a distintos proyectos colaborativos, la formación para profesionales se añadirá en nuevos espacios como ADEGI o la torre de Urduliz. La universidad salta así a nuevos espacios de formación, apuntalando su posición como una entidad que camina hacia el nuevo paradigma de negocio.

*Cada facultad ve ampliado su catálogo, respondiendo así a las demandas de cada sector, y permitiendo adaptarse a la nueva realidad profesional*

Con el inicio del curso 2021-2022 llegan a la universidad las primeras promociones de nuevas titulaciones, especialmente en el apartado de másteres y oferta dirigida a profesionales. De esta manera,

Mondragon Unibertsitatea continúa creciendo, y prevé hacerlo también de cara al curso 2022-2023, para el que ya tiene previsto incorporar a su catálogo, una mayor oferta cursos o másteres, sobre la que se sigue trabajando.



Mondragon Unibertsitateko hainbat arduradunekin batera, Iñigo Urkullu lehendakariak parte hartu zuen ekitaldian, Basque Culinary Centerren.

# 2021-2022 ikasturtearen hasiera ekitaldia

BASQUE CULINARY CENTERREN ANTOLATU ZEN MONDRAGON UNIBERTSITATEAREN IKASTURTE BERRIAREN HASIERA EKITALDIA. VICENTE ATXA ERREKTOREAK ERAKUNDEA ETORKIZUNEKO ERRONKEI AURRE EGITEKO PREST DAGOELA AZALDU ZUEN.

Egin da 2021-2022 ikasturtearen hasiera ekitaldia, eta besteak beste Vicente Atxa errektorea, Idoia Peñacoba idazkari nagusia, Usune Etxebarria doktorea eta Iñigo Urkullu lehendakaria izan ziren ikasturtea abiatzeko arduradunak.

Ekitaldian azaldu zenez, martxan dagoen kurso akademikoak 6.000 ikasle baino gehiago ditu ikasketak ofizialean matrikulatuta, horien artean, 5.255 graduako ikasleak direla, iaz baino %4,4 gehiago.

## Normaltasunera itzultzeko ikasturtea

Vicente Atxa errektoreak bere hitzaldian unibertsitateak pandemia garaian formakuntza %100ean onlinean bihurtzeko egindako lana nabarmendu zuen. Hala ere, azpimarratu duenez, "hori ez da eskaini nahi dugun Mondragon Unibertsitatea". Horregatik, 2020-2021 ikasturtean abiatutako bidetik, aurrean ere presentzialtasun handiko formakuntza eskainiko dela nabarmendu zuen. Bestalde, Europan eta Euskadin lidergoari eusteko dagoen erronkan, Atxak azaldu zuen Mondragon Unibertsitateak kalitatezkoa eta pertsonalizatua den unibertsitate-prestakuntza eskaintzeko konpromisoa duela, ekintzailtza eta berrikuntza bultzatuz. Zentzu honetan, Mondragon Unibertsitateak ahalik eta eragin ekonomikorik handiena sorraraziko duten proiektuen alde egiten jarraituko duela azaldu zuen errektoreak, Bilbao AS Fabrik, ELAB eta Ekintzailtzeko Plataforma Digital Irekia aipatuz adibide bezala.



## BCC-k hamar urte



Ikasturte hasierako ekitaldia Basque Culinary Centerren antolatu zen, Donostian kokatutako Gastronomía Zientzien Fakultatearen hamargarren urtemuga dela eta. Errektorearen hitzetan, "Mondragon Unibertsitatea harro dago Basque Culinary Center bultzatu izanaz", eta azpimarratu du zentroak hamar urtean mundu mailako erreferente bilakatzeko izan duen gaitasuna, "gaur egun 30 herrialde baino gehiagoko ikasleak jasoz". 10 urteko ibilbidean graduako, masterreko eta doktoregoko programak jarri dira abian Gastronomía Zientzien Fakultatean, profesionalentzako prestakuntzaz gain. Gauzak horrela, 2.000 ikasle edo sektoreko profesional baino gehiago trebatu dira han, eta 50 enpresa baino gehiagorekin aliantzak sortu dira.



# Comunidad MTA global



Encuentro de leinners en el laboratorio de Irun.

400 ESTUDIANTES HAN COMENZADO EL GRADO INTERNACIONAL LEINN INTERNACIONAL CON EL INICIO DEL NUEVO CURSO, CREANDO 23 NUEVAS TEAM COMPANIES, ASCIENDIENDO A 74 EL TOTAL EN LOS LABORATORIOS DE MONDRAGON TEAM ACADEMY

**Facultad de Empresariales** | Las Team Companies son el vehículo de aprendizaje del Grado LEINN para el crecimiento y la transformación. Bajo el lema "Team Learning by creating", se crean desde la primera semana equipos de 15 a 18 personas, donde distintos perfiles tienen la misión de constituir una asociación Junior Empresa que servirá para aprender mediante la creación de proyectos emprendedores reales. Estos proyectos permiten visitar clientes, validar hipótesis, aprender a comunicar su valor añadido, medir su impacto y hasta emitir una factura. De esta manera, el alumnado interioriza desde el primer momento la metodología MTA y LEINN, mediante la espiral de acción y reflexión.

De cara al curso académico 2021-2022, 400 futuras personas emprendedoras han comenzado el Grado Internacional LEINN, generando 23 nuevas team companies que han comenzado ya a afrontar nuevos retos.

## Un programa completo

En la primera semana se realizan los actos de Welcoming en los respectivos laboratorios de ideas, para ponerse directamente en la acción de organizar sus primeras semanas, haciéndoles así responsables de su aprendizaje. En cada laboratorio la temática y acciones de la bienvenida son singulares, aunque en todas ellas los objetivos

son los mismos: conectar con el laboratorio y el equipo de acompañantes (mentoras, Team Coaches, expertas...), conocer el ecosistema que les rodea, compartir sensaciones con otras generaciones, experimentar lo que van a vivir durante 4 años y darse cuenta que tendrán mucho que desaprender en los primeros meses de esta experiencia.

Posteriormente, durante las siguientes semanas, vivirán dos momentos claves del proceso: el Forest & Back, donde se crean los equipos con los que aprenden y emprenden durante el proceso, y la primera Learning Journey.

## Aprender de manera global

Precisamente en las primeras semanas de esta aventura, en aras de conectar con diferentes culturas y empatizar con los problemas globales y actuar en local, se realizan los viajes de aprendizaje de primer año. Este año les toca Finlandia y Berlín. Pero esto solamente es el primer año, en total durante el año se van a celebrar como mínimo 30 viajes a distintos destinos como Bilbao, Seoul o Costa Rica. En estas experiencias internacionales, además de la conexión con la cultura local y el desarrollo de proyectos, se viaja con Team Companies de otros laboratorios, lo que hace que se enriquezca el aprendizaje individual y el de equipo.

## STEMotiv: DBHko ikasleen artean STEM ikasgaiekiko motibazioa sustatzeko proiektua

MONDRAGON UNIBERTSITATEKO HUMANITATE ETA HEZKUNTZA ZIENTZIEN FAKULTATEKO IKERTZAILEEKIN BATERA, PROIEKTUAN PARTE HARTU DUTE IKASLAN GIPUZKOA ETA VICOMTECH ERAKUNDEEK



Zumaienako ikasleak STEM proiektuan lanean.

**Humanitate eta Hezkuntza Zientzien Fakultatea** | STEMotiv proiektuaren helburua ([www.stem.eus](http://www.stem.eus)) izan da DBHko ikasleen STEM ikasgaiekiko interesa eta motibazioa ulertzea eta horretan eragitea; eta derrigorrezko Bigarren Hezkuntzako ikasleen motibazioa piztea STEM ikasgaietan. Gainera, proiektuak arreta berezia jarri du nesken motibazioan. Proiektua gauzatu da DBHko hirugarren mailan ikasleen artean.

Prozesua parte-hartzailea izan da, eta bertan esku hartu dute bost ikastetxek, hala nola Mutriko BHI (Mutriku), Zumaiena (Zumaia), Herrikide (Tolosa), Zubiri Manteo BHI (Donostia) eta Salbatore Mitxelena ikastola (Zarautz).

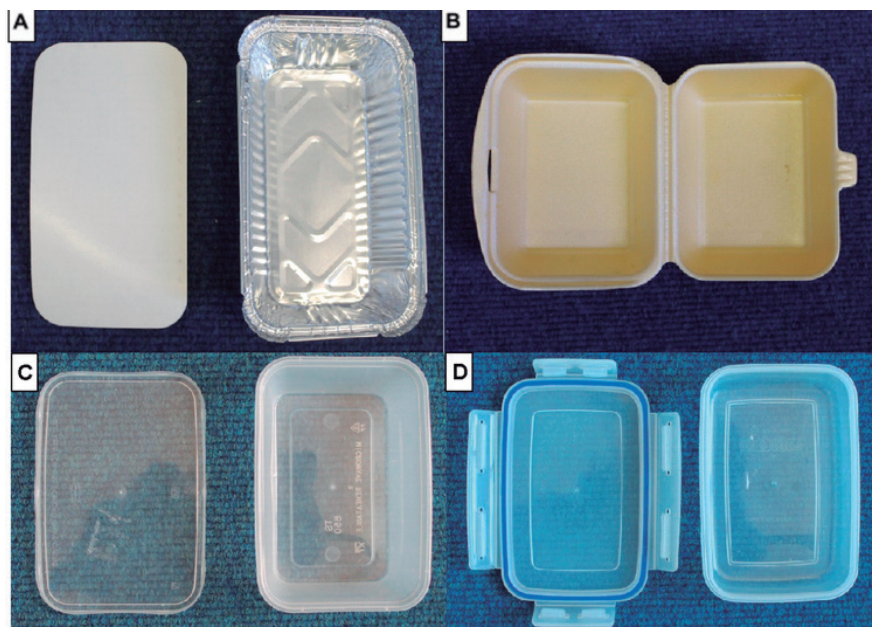
## Prozedura dinamikoa

Ikertzaileek galdetegiak pasa zituzten DBHko ikasleei, eta hortik beraien interesak zeintzuk diren aztertu zituzten. Gero, STEM proiektu bana gauzatu zen ikastetxe bakoitzean. Proiektu horiek ikasgelara eramanez eta gero, berriro pasa zituzten galdetegiak. Izan ere, asmoa zen ikustea ea halako egitasmoek eraginik duten ala ez motibazioan. Orokorrean, emaitzek azalatu dute baietz: proiektuek eragina positiboa dutela motibazioan.

STEMotiv proiektuan parte hartu dute Ikaslan Gipuzkoa eta Vicomtech erakundeek. Proiektu hau aurrera eramanez da Gipuzkoako Foru Aldundiko Talentua-ikaskuntza 2020 deialdiari esker.

# Resultados de investigación sobre la sostenibilidad ambiental de los tupper

JOAN MANUEL F. MENDOZA, PROFESOR E INVESTIGADOR DE LA ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR, HA PARTICIPADO EN UN ESTUDIO DONDE SE ANALIZA LA HUELLA AMBIENTAL DE LOS TUPPER DE PLÁSTICO. EL TRABAJO SE HA LLEVADO A CABO JUNTO CON UN EQUIPO DE LA UNIVERSIDAD DE MANCHESTER, MOSTRANDO INTERESANTES RESULTADOS.



**Escuela Politécnica Superior** | Joan Manuel F. Mendoza, Ikerbasque Research Fellow de la Escuela Politécnica Superior, ha colaborado en el análisis de la sostenibilidad ambiental de recipientes alimentarios de diferentes materiales. La investigación se desarrolló en colaboración con investigadores e investigadoras de la Universidad de Manchester. El estudio se enmarca en el contexto actual de crisis de residuos, con vertederos en todo el mundo a plena capacidad y montañas de residuos vertidos diariamente. El envasado de alimentos es una

fuente importante de residuos, lo que lama al desarrollo de una industria de envases de alimentos y bebidas reutilizables “respetuosos con el medio ambiente” que se prevé que tengan un valor de 24 mil millones de euros en todo el mundo para 2027: más del doble de su valor de 2019 de 11 mil millones de euros.

## ¿Reutilizar o desechar?

En la investigación se ha analizado el impacto del ciclo de vida de aluminio, polipropileno (PP) y poliestireno extruido (conocido como Styrofoam® o EPS), y los han comparado con los recipientes de polipropileno reutilizables comúnmente para almacenar alimentos (conocidos como tupper), que todos disponemos en casa. Los resultados indican que los envases de EPS son los envases con un menor impacto ambiental entre los envases de alimentos de un solo uso. Esto se debe principalmente a que estos envases pesan menos de 8 g en comparación con los casi 32 g de los envases de PP o los 15 g de los envases de aluminio. Más interesante aún, cuando los impactos ambientales de los recipientes de un solo uso se comparan con los impactos de recipientes reutilizables, los resultados indican que los recipientes reutilizables tendrían que usarse entre 16 y 208 veces para compensar todos los impactos ambientales.

## Conclusiones

Los envases reutilizables para alimentos representan la mejor opción ambiental en comparación con envases de un solo uso, pero: 1) debe asegurarse que los materiales utilizados son de bajo impacto ambiental, 2) se debe disponer de la infraestructura adecuada para la recogida, limpieza y redistribución de los envases reutilizables, 3) se debe incentivar a los consumidores y consumidoras para el retorno de los envases reutilizables, y 4) se requiere la implementación de sistemas de gestión de residuos adecuados.



Cartel de la edición de este año.

## Culinary Zinema, una nueva edición de cine y gastronomía

**Basque Culinary Center - Facultad de Ciencias Gastronómicas** | La 69ª edición del Festival Internacional de Cine de San Sebastián contó con la proyección de cinco filmes y cenas temáticas en Basque Culinary Center. Culinary Zinema arrancó con una cena inaugural el 20 de septiembre vinculada al filme “Las huellas de elBulli”, preparada por dos antiguos jefes de cocina que trabajaron en el revolucionario restaurante de Ferran Adrià, Eugeni de Diego y Albert Raurich, y por el antiguo jefe de pastelería de elBulli, Luis Arrufat.

En homenaje al documental “Reinventing Mirazur”, se ofreció una cena a cuatro manos en la que participaron el chef Paulo Airaud, jefe de cocina y propietario del restaurante

Amelia, y el cocinero Ignacio Echapresto, de Venta Moncalvillo, además de la aportación de la responsable del proyecto de la huerta de Basque Culinary Center, Leire Echaide, y sus productos de la tierra, y del sumiller Carlos Echapresto y los vinos de la bodega de Venta Moncalvillo.

La tercera noche fue dedicada a “Michelin Stars II: Nordic By Nature”, la cocina nórdica y la identidad única de las Islas Feroe y su cultura gracias a Poul Andrias Ziska, jefe de cocina del restaurante KOKS (Islas Feroe, Dinamarca).

El 23 de septiembre, tras el film “The pursuit of Perfection”, tocó perseguir la perfección culinaria japonesa con el chef Yong Wu Nagahira, del Restaurante Ikigai (Madrid) y la chef y repostera de Basque Culinary Center Cristina Lirola.

## Euskarazko haur eta gazteentzako liburu gomendagarrien gida

LIBURUXKAK AZTERTU ETA SAILKATZEN DITU 2019-2020 URTEETAN ARGITARATUTAKO 343 LIBURU. UNIBERTSITATEKO WEBGUNEAN DAGO ESKURAGARRI.

### Humanitate eta Hezkuntza Zientzien Fakultatea

Mondragon Unibertsitateko Humanitate eta Hezkuntza Zientzien Fakultateko Haur Liburu Mintegiak sarean jarri du Haur eta gazte literatura irakur gida 2019-2020. Liburuxkak 102 orri ditu eta, bertan, haur eta gazteei zuzendutako 343 liburu aztertu eta sailkatu dituzte. 1990. urtetik hasita, urtero argitaratzen dute gida. Unibertsitateko webgunean dago eskuragarri.

### Ikerketa lanaren emaitza

Gidaren hitzaurrean dioten moduan, 2019-2020ko gida "talde baten lan jarraituaren eta liburu askoren irakurketaren emaitza da. Guraso, irakasle eta bibliotekariarentzat lagungarri izan nahi du". Lan egiteko moduari dagokionez, zera diote: "2019-2020 urteetan euskaraz publikatu dena irakurri dugu, gure irakurketak kontrajarri ditugu eta hizkuntza-aren erabilpena, kalitate literarioa eta gaiari ematen zaion tratamenduaren arabera, besteak beste, baloratu ditugu". Liburuen zerrenda orokorraren ondoren sailkapen bat egiten da: liburu gomendagarriak eta oso gomendagarriak. Azken horiei erreseina bat gehitzen zaie. Gida hau egiteko, haur eta gazte literaturarekin lotutako 13 lagunek hartu dute parte, tartean, liburu zainak, eskoletako irakasleak eta fakultateko adituak.



2019-2020 urteetako gidaren azala.

## La Facultad de Empresariales apuesta por el talento

ALREDEDOR DE 300 NUEVOS ALUMNOS Y ALUMNAS HAN COMENZADO SU ANDADURA EN EL ÁMBITO DE GESTIÓN Y DATOS EN LA FACULTAD DE EMPRESARIALES ESTE CURSO EN LO QUE SE REFIERE A GRADOS Y MÁSTERES UNIVERSITARIOS.

**Enpresagintza Fakultatea** | Estos perfiles en gestión y datos son, a día de hoy, perfiles muy demandados por las empresas y se prevé que lo sigan siendo. Para ello, Enpresagintza Fakultatea genera y desarrolla talento para las empresas.

### Acompañamiento a las empresas

Concretamente en el ámbito de gestión en los tres campus de Oñati, Irun y Bilbao As Fabrik han comenzado su grado el alumnado de myGADE - Grado en Administración y Dirección de Empresas - DUAL, así como los másteres universitarios que especializan a los graduados en temas de internacionalización, gestión de personas y talento, gestión contable financiera y marketing digital.

Por último, en lo que se refiere al ámbito de datos, en Bilbao As Fabrik han llegado los nuevos alumnos y alumnas del Grado en Business Data Analytics. El año que viene se prevé que pueda comenzar en Bilbao un máster universitario en el ámbito de datos.

## 'Teknopolis' estrena temporada con la colaboración de Mondragon Unibertsitatea



Presentación del programa 'Teknopolis' en Mondragon Unibertsitatea.

**Escuela Politécnica Superior** | La presentación de la 24ª temporada de *Teknopolis* tuvo lugar en Mondragon Unibertsitatea, en las instalaciones del parque tecnológico Garaia. En septiembre se estrenó en ETB la nueva temporada del programa *Teknopolis* en la que participa, un año más, Mondragon Unibertsitatea. El programa nos acerca la innovación, la tecnología y la información científica del País Vasco y de todo el mundo; y para esa labor, cuentan con los diferentes proyectos de investigación y transferencia que se realizan en la Escuela Politécnica Superior. En esta nueva temporada del programa, se emitirán varios reportajes sobre proyectos que se están realizando

por personal investigador de nuestra universidad.

### Emisión bilingüe

*Teknopolis* se emite los sábados a las 13:30 en ETB1 y los domingos, a la misma hora, en ETB2. El programa vuelve una vez más dispuesto a saciar la curiosidad del público y pretende ofrecer semanalmente 30 minutos de información interesante. En lo referente a la Escuela Politécnica Superior, durante el mes de octubre se publicó el primer reportaje del curso. Dicho reportaje mostraba un proyecto que ayuda a la detección del Parkinson, y se está desarrollando en colaboración con el instituto de Biocruces.

## Silver Economyrako ekintzailtza bultzatzeko masterra

SILVER ECONOMY OSATZEN DUTEN PERTSONEN BIZI-KALITATEA BERMATUKO DUTEN IDEIAK ETA MERKATU-NITXOAK IDENTIFIKATZEKO PROFESIONALAK TREBATUKO DITU MASTER BERRIAK.



Adinekoen bizi-kalitatea hobetzeko proiektu ezberdinak sustatu behar dira.

**Goi Eskola Politeknikoa** | EAEn, aurreikuspenen arabera, 2031rako biztanleriaren % 46 baino gehiago 55 urtetik gorakoa izango da, eta Europan, 2025erako 88 milioi herritar baino gehiago egongo dira adin horretatik gora. Datu horiei esker, bi ondorio nagusi atera daitezke: batetik, garrantzitsua dela proposamen eta konponbide berriak lantzea, zahartze-prozesua hobetu ahal izateko fase goiztiarrenetatik; bestetik, premiazkoa eta lehentasunezkoa dela proposamen eta irtenbide berriak lantzea, adinekoei eta haien ingurukoei bizi-kalitate ona bermatzeko.

Goi Eskola Politeknikoak, Bizkaiko Foru Aldundiarekin eta Nagusi Inteligente Centre-rekin lankidetzan, Silver Economyrako Ekintzailtza Teknologikoko Masterreko lehen promozioa abiarazi du. Masterrak bederlatzi hilabeteko iraupena izango du, 2021eko azaroan hasi da, eta Urdulizen emango da, semipresentzial formatuan.

Programa honekin espezializatzen diren pertsonak berrikuntza-prozesuak errazteko, funtsezko beharrak identifikatzeko eta horiek balio-proposamen bihurtzeko trebatuko dira. Produktu berriak eta adinekoentzako zerbitzu erakargarriak sortu ahal izateko arlo hauetan, adibidez: gizarte-harremanak, kirola, aisia eta bidaiak; gailu ortoprotesikoak edo medikoak; telelaguntza, etxez etxeko arreta integrala, sentsoreak eta gailuak; elikadura osasungarria, app-ak eta ingurune atseginak; eta pentsioak eta aurrezkiak.

Masterrean parte hartu ahal izango dute arlo soziosanitarioko pertsonak, ingeniartzako tituludunek edo enpresa-kudeaketaren arloko profesionalak.



El chef español Xanty Elías ha sido el ganador del Basque Culinary World Prize 2021.

## Xanty Elías, Basque Culinary World Prize 2021

EL CHEF XANTY ELÍAS SE PROCLAMÓ GANADOR DEL BASQUE CULINARY WORLD PRIZE 2021 POR INCIDIR EN LA EDUCACIÓN ALIMENTARIA INFANTIL.

**Basque Culinary Center - Facultad de Ciencias Gastronómicas** | El chef español Xanty Elías ha sido el ganador del Basque Culinary World Prize 2021 por incidir en la educación alimentaria infantil con su iniciativa “Los Niños se Comen el Futuro”. Un proyecto en el que trabaja desde 2018 por la incorporación de una asignatura de Cultura Gastronómica en escuelas de primaria, convencido de la importancia de educar en la cultura alrededor de la cocina y el consumo consciente.

Fundación Prenauta apuesta por el turismo, la innovación y el emprendimiento en el sector de la restauración, pero sobre todo por promover la educación alimentaria de niños y niñas en edad escolar, convencido del poder que esto tiene para brindar mejores condiciones de salud, consumo consciente y cultura alrededor de la cocina. Todo este trabajo ha servido como inspiración para la puesta en marcha de la iniciativa “Los niños se comen el futuro”, por el que ha sido premiado en el certamen. Este programa se encuentra activo en unos 80 colegios de Andalucía, en el que participan cerca de 15.000 alumnos y alumnas de educación primaria, además de 25 colegios becados de zonas desfavorecidas de la región. Se trata

de un proyecto pionero de educación en cultura gastronómica liderado por la Fundación Prenauta, e impulsa la asignatura transversal de la “Cultura Gastronómica Solidaria” como materia de educación en alimentación saludable en España. De esta manera, niños/as y familiares toman conciencia de la importancia de los alimentos y del especial momento de compartir en torno a una mesa juntos.

### Visibilizando el poder transformador de la gastronomía

Reiterando su interés por visibilizar los desafíos actuales e identificar perfiles de chefs emprendedores y con vocación por la excelencia, así como innovadores, creativos y tenaces, comprometidos con su comunidad y que dan ejemplo de un fenómeno tan inspirador como la gastronomía, además de nombrar a un ganador, Basque Culinary World Prize quiso hacer dos menciones especiales. Así pues, el jurado quiso reconocer la labor de otras dos chefs otorgando menciones especiales a dos chefs otorgando estas menciones especiales a Kia Damon (EEUU), y a Ana Estrela (BRASIL/ITALIA)



## 3 LEINNers en la lista “Top 10 Women Leaders Under 30”

LA LISTA QUE ELABORA SONDESLAND RECONOCE A GLORIA GUBIANAS, SARA BACEIREDO Y ANDREA MARTÍNEZ COMO PERSONAS INFLUYENTES EN EL ACTUAL PARADIGMA DEL EMPLEO, LA EDUCACIÓN Y EL ENTRETENIMIENTO, CONVIRTIÉNDOSE EN AGENTES ACTIVOS DE LA INNOVACIÓN

“Para que una mujer sienta que puede aspirar a ser ejecutiva tiene que contar con modelos a seguir entre los altos cargos de las empresas”

Gloria Gubianas



Gloria Gubianas, Sara Baceiredo y Andrea Martínez.

**Facultad de Empresariales** | En la lista de Top 10 Women Leaders, presentada en Sondersland, que reconoce a 10 mujeres líderes menores de 30 años, que con su trabajo y visibilidad rompen con los estereotipos y las etiquetas generando un cambio en el panorama de aquellos puestos tradicionalmente atribuidos a hombres, han sido elegidas tres LEINNers. Ellas son Gloria Gubianas, co-fundadora de Hemper Handmade; Sara Baceiredo, co-fundadora de Its Lava; y Andrea Martínez, co-directora del grado LEINN en Teamlabs.

Las otras siete jóvenes que forman parte de la lista Top 10 Women Leaders son Inés María Martínez Bragado e Irene Campo Frías, Fundadoras de Farma Leaders Talento; María Martínez Romero, reportera económica en Dow Jones Newswires; Alejandra Acosta, emprendedora social; Elsa Arnaiz Chico, presidenta y directora de Talento para el Futuro; Elena Audi Llopart, analista de datos; Laura Martín Torruella, Co fundadora de Ayúdame 3D; y Koro López de Uralde Castellano, Co fundadora de No time y especialista en marca y marketing ecológico.

### Definiendo el futuro de la mujer emprendedora

En el panel de Women Leaders, en el que participaron algunas jóvenes, Laura Martín, co

fundadora de Ayúdame 3D, comentó que uno de los factores más importantes para una mayor visibilidad de la mujer es la sororidad y el estar dispuestas entre todas a ayudarse unas a otras para conseguir prosperar en sectores asociados a hombres como por ejemplo el tecnológico, donde estos siguen ostentando los puestos más importantes.

Andrea Martínez, co-directora de LEINN en Teamlabs, coincide con este pensamiento y considera que para allanar el camino de las futuras emprendedoras es necesario respaldar los proyectos que otorgan mayor visibilidad para que todas las mujeres puedan avanzar y conseguir así el cambio. Asimismo, para Gloria Gubianas, para que una mujer sienta que puede aspirar a ser ejecutiva tiene que contar con modelos a seguir entre los altos cargos de las empresas.

### Sororidad

La sororidad pasa a ser la herramienta principal para construir un nuevo futuro para las mujeres. Como señala Alejandra Acosta, emprendedora social, el respaldo a más proyectos liderados por mujeres es clave para construir un futuro en el que mujeres que se encuentran en peores condiciones se vean incluidas y representadas.

## ‘Conexão Mundo’ programa Brasilgo hezkuntza arloko profesionalen zuzendutako prestakuntza

BRASILGO PARAÍBAKO HEZKUNTZA, ZIENTZIA ETA TEKNOLOGIAKO ESTATU IDAZKARITZAK ESKATUTA, ARLO EZBERDINAK JORRATZEN DITUZTEN IKASTAROAK ESKAINIKO DIRA.



Online eskaintako saio sinkrono bat.

### Humanitate eta Hezkuntza Zientzien Fakultatea

Humanitate eta Hezkuntza Zientzien Fakultateak Brasilgo Conexão Mundo programan parte hartuko du, Paraíba Hezkuntza, Zientzia eta Teknologia Estatu Idazkaritzak eskatuta. Programa honi esker, herrialde horretako hezkuntza arloko 60 profesionalen formazio espezifikoa jasoko dute 2021-2022 ikasturtean online modalitatean.

Hiru gai zabaletan dago banatuta eskaintza: gastronomia eta ostalaritza, ingurumena eta energiak eta hezkuntza kooperatiboa. Arlo bakoitza lantzeko, ikastaroetan lankide dira Mondragon Goi Eskola Politeknikoa eta Basque Culinary Center.

### Hiru ikastaro abian

*Hezkuntza pedagogikoan gastronomia eta ostalaritzako Lanbide Heziketako irakasleentzat.* Ikastaro honetako parte-hartzaileek jasoko dute hezkuntza-berrikuntzaren esparruko prestakuntza teoriko eta praktikoa.

*Hezkuntza pedagogikoan ingurumen, jasangarritasun eta energien Lanbide Heziketako irakasleentzat.* Ikastaro honetako parte-hartzaileek ere jasoko dute hezkuntza-berrikuntzaren esparruko prestakuntza teoriko eta praktikoa.

*Hezkuntza kooperatiboa.* Programa honek aukera emango die parte-hartzaileei ezagutzeko, hausnartzeko eta inplementatzeko ikaskuntza kooperatiboaren gakoetan.

## TITULAZIOAK

# Eskaintza akademiko anitzagoa

MONDRAGON UNIBERTSITATEAK BERE ESKAINTZA AKADEMIKOA EGUNERATU DU IKASTURTE BERRIAREKIN BATERA. BARNE PROZESUETAN ETENGABEKO BERRIKUNTZA APLIKATUZ PRESTAKUNTZA AHALIK ETA MODU INTEGRALENEAN ESKAINTZEA DU HELBURU ERAKUNDEAK.

2020-2021 ikasturteak goi mailako hezkuntzarekin, ikasleekin eta oro har gizartearekin duen konpromisoa berritzeko parada ekarri du Mondragon Unibertsitatera, eta garai berriei erantzuteko erronka ezberdinak ezarri ditu erakundeak. Konpromiso honi jarraiki, unibertsitateak zehaztutako erronka nagusietako bat gazteentzat kalitatezko ikaskuntza integrala sustatzea da, ikasleak gizartea eraldatzeko eragile aktibo eta eraikitzaile izan daitezen, horretarako balioak landuz. Testuinguru horretan, unibertsitateak paper aktiboa betetzen du talentu gaztearen prestakuntza eta bizialdi osoko profesionalen birkualifikazioan besteak beste.

Horretarako, 2021-2022 ikasturteari begira Mondragon Unibertsitateak bere formazio eskaintza berri du gradu, master eta profesionalen zuzendutako eskaintzan.

## Lehen promozioak martxan

2021-2022 ikasturtearen hasierarekin batera titulazio berrien lehen promozioak iritsi dira unibertsitatera, bereziki masterren eta profesionalen zuzendutako eskaintzaren atalean.

Gizartearen errealitate berriari egokituz, azken urteetan gastrono-

miaren sektoreak izan duen gorakadak profil espezializatuen eskaera areagotu du, eta honi erantzunez Gastronomiako Irakasle Prestakuntza Unibertsitate Masterra eta Komunikazioa eta Kazetaritza Gastronomikoko Unibertsitate Masterrak martxan jarri dira. Lehena 100% online eskaintzen da eta 60 ECTS kreditu ditu. Honen helburua gastronomiaren etorkizuneko erronkei aurre egiteko oinarri pedagogiko eta didaktiko sendoa duten profesionalak prestatzea da, pentsamendu



**Unibertsitateak zehaztutako erronka nagusietako bat gazteentzat kalitatezko ikaskuntza integrala sustatzea da, ikasleak gizartea eraldatzeko eragile aktibo eta eraikitzaile izan daitezen.**

kritikoa garatuz gastronomiako irakaskuntza-ikaskuntzako testuingurua eta prozesuak ezagutu, irakaskuntza funtzioaren gaitasunekin gastronomiako ikaskuntza erraztu eta hezkuntza proiektu berritzaileak diseinatu eta garatzea da. Kazetaritza Gastronomikoko Unibertsitate Masterrak aldiz formakuntza online eta presentziala uztartzen ditu, 6 hilabeteko online moduari Basque Culinary Centerren burutuko den hilabeteko egonaldiak jarraitzen baitio, 3 hilabeteko praktikaldiarekin bukatuz. 60 ECTS-ko master honen helburua kazetaritzaren eta komunikazio gastronomikoaren arloan espezializatutako profesionalak prestatzea da, eduki eta ekimen gastronomikoak diseinatu, ekoiztu eta sustatzeko gaituz.

Teknologia ere etengabeko eguneratzea eskatzen duen alorra da, eta honi erantzunez jarri dira martxan Silver Economy Ekintzailatza Teknologikorako Masterra eta Hidrogeno Teknologietako Unibertsitatearteko Masterra, biak 60 ECTS-koak eta erdipresentzialak. Silver Economy Ekintzailatza Teknologikorako Masterrak online ikaskuntza eta Urduliz Dorreko Nagusi Intelligence Center-en (NIC) emango den formazio presentziala uztartzen ditu. Nagusien etorkizuna hobetzeko orainaldiko erantzun bezala aurkezten da, eta erantzun hau eskaini ahal izateko Silver Economyan oinarritutako enpresa, produktu eta zerbitzuak garatzeko kompetentziak lantzen ditu. Hidrogeno Teknologietako Unibertsitatearteko Masterra ordea, Mondragon Unibertsitatea, Euskal Herriko Unibertsitatea, Universitat Politècnica de Catalunya, Universitat Rovira i Virgili eta Zaragozako Unibertsitatearen arteko elkarlanean garatzen da. Master honen helburu nagusia industriaren hidrogenoaren teknologien garapena bizkortzea da, horretarako baliabide egokiak eskainiz.

Profesionalen zuzendutako kurtsoek ere garrantzia handia hartu du Mondragon Unibertsitatearen eskaintzan. Zentzu honetan, 2021-2022 ikasturtean hurrengo lehen edizioa eskaintzen da.

## ESKAINTZA BERRIA

PROFESIONALENTZAKO  
5 KURTSO.  
4 MASTER  
ESPEZIALIZAZIO  
EZBERDINAK

## BASQUE CULINARY CENTER

Gastronomiako Irakasle  
Prestakuntza  
Unibertsitate Masterra  
Komunikazioa  
eta Kazetaritza  
Gastronomikoko  
Unibertsitate Masterrak

## GOI ESKOLA POLITEKNIKOA

Gastronomiako  
Irakasle Silver  
Economy Ekintzailatza  
Teknologikorako  
Masterra eta Hidrogeno  
Teknologietako  
Unibertsitatearteko  
Masterra

## HUMANITATE ETA HEZKUNTZA ZIENTZIEN FAKULTATEA

Teknologia eta Humanitateak eta Gizarte Zientziak espezialitateak irakasle gisa aritzeko unibertsitate masterra, Ikus-Entzunezko Gradua DUAL formatuan eta Psikomotrizitate, Entzumena eta Mintzaira eta Berrikuntza Digitala aipamenak Hezkuntza graduan.

## ENPRESAGINTZA FAKULTATEA

Marketing Data Analytics kurtsoa eta Aliantza Operatiboen diseinurako kurtsoa bestelako espezializazio batzuen artean.



• **Zibersegurtasun Industrialeko kurtsoa:** Online eskaintzen den kurtso honek partaideak segurtasunean sortzen diren arazoan aurrean proaktiboki erantzuten trebatzen ditu, eskuragarri dauden protokolo eta teknologiak erabiliz.

• **Industria Enpresen Eraldaketa Digitalerako kurtsoa:** Arrasaten modu presentzialean edo online formatuan eskainiko da kurtso hau. Helburua enpresen digitalizazioaren eremuko beharrei epelaburrean erantzun ahalizatea da, horretarako sektore industrialeko paradigma aldaketa kudeatzeko beharrezkoak diren kontzeptuak jorratuz.

• **Industriatik Silver Economy-rako Data Science kurtsoa:** Urduliz eskainiko da erdi-presentzial formatuan, eta bertaratuak proiektu osoak diseinatu eta zabaldu ahal izan ditzaten datuak aztertzeko gai izatea bilatzen du, horretarako Python 3 programazio hizkuntza erabiliz.

• **Lanaren etorkizunerako pertsona, kultura eta talentu kurtsoa:** ADEGIren egoitzan eskaintzen da, Donostian, eta partaideek beraien erakundeetan pertsonak kudeatzeko estrategiak diseinatzeko beharrezkoak diren gaitasunak eskura ditzaten



**2021-2022 ikasturtearen hasierarekin batera titulazio berrien lehen promozioak iritsi dira unibertsitatera, bereziki masterren eta profesionalei zuzendutako eskaintzaren atalean.**

du helburu, horretarako lanaren etorkizunerako tendentziak kontuan izanik.

• **Maketing Data Analytics kurtsoa:** Marketin, Salmenta eta Bezeroen arloko profesionalei insight ezberdinetatik abiatuz negozio abantaila lehiakorak eskuratzen lagunduko dien kurtsoa.

• **Aliantza Operatiboen diseinurako kurtsoa:** Partaideei partner estrategikoekin lankidetzaz esperientziak diseinatzeko sistematika bat ematera bideratuta dago, berriazko proiektu testuinguru batean edo negozio aukeraren prospekzioarako.

**Berritasunez osatutako eskaintza** Etengabeko berrikuntza lerro estrategikoa da Mondragon Unibertsitatearen jardunean, hau bere eskaintza akademikoan aplikatzen duelarik. Gauzak horrela, martxan dagoen ikasturtean aurretiaz katalogoan zeuden zenbait titulak berritasun ezberdinak aurkeztu dituzte. Horietako bat da Derrigorrezko Bigarren Hezkuntzan, Batxilergoan, Lanbide Heziketan eta Hizkuntzen Irakaskuntzan irakasle gisa aritzeko gaitzen duen unibertsitate masterra. Master honek espezialitate berri bi gehitu ditu bere eskaintzara, Teknologia eta Humanitateak eta Gizarte Zientziak. Espezialitate berri bi hauek online eta Bilbao AS Fabrik espazioan eskaintzen dira, euskaraz. Master honek etorkizuneko irakasleak formatzea du helburu, eta espezialitate bi hauek aukera hau irekitzen dizkie Teknologia eta Humanitate zein Gizarte Zientzietan unibertsitatea titulak dituztenei.

Humanitate eta Hezkuntza Zientzien Fakultateak beste berritasun garrantzitsu bat aurkezten du, 2021-2022 ikasturtetik aurrera Ikus-Entzunezko Gradua DUAL formatuan eskaintzen baita Aretxabaletako Campusean, bi urteko iraupena duten bi ziklotan bananduz gradua. Lehen zikloa ikus-entzunezko sorkuntzan zentratuko da, bigarrean komunikazioaren arloko gainontzeko esparruak landuz.

Horrez gain, Eskoriatzako fakultatean eskaintzen diren Hezkuntza gradueta Psikomotrizitate eta Entzumen eta Mintzaira aipamenak eskuratu ahal izango dira, irakasle haurren beharrezko kompetentziak jasoko dituelarik. Bestalde, Bilbao AS Fabriken ere aipamen berri bat eskaintzen jarraituko da, Berrikuntza Digitala, eta bertan ikasleek irakasleen ezaugarri digitalak garatuko dituzte irakaskuntzan eta ikaskuntzan berrikuntza-prozesuak abian jarri ahal izateko.

### Etorkizun oparoa

Martxan den ikasturtean aurkeztutakoez gain, 2022-2023 ikasturtera begira eskaintza akademikoa osatzeko lanean ari da Mondragon Unibertsitatea. Gauzak horrela, datorren ikasturtean gradu berri bat estreinatuko du, Fisika eta Matemati-

ko Ingeniaritza Gradua, AS Fabriken eskainiko dena, ikasleak etorkizuneko erronka teknologikoei aurre egiteko prestatuz. Fisika eta Matematikan ingeniariak oso profil moldakor eta balioaniztuna izango du, oinarrizko zientzien ezagutza sendoarekin garapen teknologikoak burutzeko azken berrikuntzetan oinarrituz.

Masterren eskaintza zabaltzea ere aurreikusten da datorren kurtzora begira, hiru titulazio berritan matrikulatzeko aukera emanaz. Orona-Ideo campusean Energia Sistema Adimentsuen Unibertsitate Masterra jarriko da martxan, energia sistemetan sakontzeko asmoa izango duena, eta DUAL formatuan burutzeko aukera eskainiko duena. Arrasateko campusean Eragiketa Logistiko Produktiboen Zuzendaritza Unibertsitate Masterra abiatuko da, enpresek testuinguru ekonomiko berrian

aurre egin behar dieten funtsezko erronkei erantzutea bilatuko duena, ekoizpen baliabideen eraginkortasun handiena modu jasangarrian lortzen delarik. Azkenik, Bilbao AS Fabriken Negozio Adimena edo Business Analyticserako Datu Analisisien unibertsitate Masterra estreinatuko da, honen helburu nagusia adimen analitiko hainbat negozio-eremutan eraginkortasunez aplikatzeko beharrezkoak diren gaitasunak eta gaitasunak eskaintzea izanik.

Bestalde, Ikaskuntza eta Garapen Ekosistemen Lidergoa programa eskainiko da Blended plataforman, prestakuntza eta garapeneko eremuetako arduradunei zuzendua egongo dena, beraien kompetentzia eta gaitasunen garapenerako.

Titulazio berriez gain, datorren ikasturteak berrikuntzak ekarriko ditu jada martxan dauden titula-

zioetan. Adibide deigarri bezala, Pertsonen Talentuaren Kudeaketa Estrategikoa Unibertsitate Masterrak egoitza berri bat gehituko dio bere programari, Teamlabs-ekin batera Bartzelonan eskainiko baita giza baliabideen arloko tituludunei zuzendutako master hau.

Ikusten den bezala, berrikuntzak ez du etenik Mondragon Unibertsitatean, eta inguratzen gaituen erronkei aurre egiteko modu berriak etengabe bilatze horretan, unibertsitatearen eskaintza akademikoa osatuz doa, bertako ikasle zein profesionalen profila osatuz.

“  
Berrikuntzak ez du etenik Mondragon Unibertsitatean

EN

## A MORE VARIED ACADEMIC OFFER

MONDRAGON UNIBERTSITATEA UPDATES ITS ACADEMIC CATALOG

The 2020-2021 academic year has given Mondragon Unibertsitatea the opportunity to renew its commitment to society. One of its main challenges is to promote quality comprehensive learning so that students are active and constructive agents in the transformation of society, cultivating values to achieve it.

With an eye on the 2021-2022 academic year, Mondragon Unibertsitatea has redesigned its catalog of degrees, masters and training courses aimed at professionals.

First of all it has launched new masters in gastronomy: Master in Gastronomy Teacher Training and Master in Gastronomy Journalism; and in technology: Master in Technological Entrepreneurship for the Silver Economy and Interuniversity Master in Hydrogen Technologies.

Apart from degrees and masters, Mondragon Unibertsitatea has expanded its training for professionals with the following courses:

- Industrial cybersecurity
- Digital transformation in industrial companies
- Data Science from Industry to Silver Economy
- People, culture and talent for the future of work
- Marketing Data Analytics
- The design of operational alliances

### A catalog full of nuances

Within the framework of this current year already underway, some degrees already in the catalog now offer

some new features. One of them is the Master's Degree in Teaching Qualification, which offers two new specialties: Technology and Humanities and Social Sciences.

The Faculty of Humanities and Education Sciences has also presented an important update: starting this 2021-2022 academic year, the Degree in Audiovisual Communication is offered on the Aretxabaleta campus as a DUAL format: the first semester focuses on audiovisual creation, and the second in the field of communication.

In addition, the Education degrees now offer certificates in Psychomotor skills, Hearing and Language

### Fertile future

Looking ahead to 2022-2023, Mondragon Unibertsitatea is working to round off its academic offer. To begin with, the next course will premiere the Degree in Physical and Mathematical Engineering, where the physical and mathematical engineer will receive a very flexible and multidisciplinary profile.

The catalog of master's degrees for the coming year is also growing: Master's Degree in Intelligent Energy Systems, Master's Degree in Management of Productive Logistics Operations, Master's Degree in Business Intelligence or Data Analysis for Business Analytics.

To this we can add the Blended platform's offer of the Leadership in Educational and Development Ecosystems program, aimed at those responsible for training and development areas to promote their skills and abilities.



# DATOS: SIN ESTRATEGIA, NO HAY CIENCIA

**Belén Muñiz Villanueva.** Coordinadora Grado en Business Data Analytics de Mondragon Unibertsitatea



La pandemia está cambiando a pasos agigantados la realidad de las empresas. Tendencias que hace dos años eran muy incipientes, se han consolidado a gran velocidad. La experiencia total, el IoB (internet del comportamiento), la ciberseguridad o la hiperautomatización son algunas de las que una consultora de prestigio como Gartner menciona en un artículo publicado en octubre de 2020. Hay muchas referencias publicadas que también incluyen los datos como una de estas corrientes, pero bien pensado... ¿no hay datos en cualquiera de las tendencias anteriores?

Desde mi punto de vista, los datos son el grano o la gasolina que alimentan todas las propuestas de valor anteriormente mencionadas, y es en esta característica donde reside su principal valor. Su gestión afecta de forma transversal a todos los ámbitos de la empresa. Cuanto mayor valor puedas extraer de tus datos, mejores automatizaciones podrás desarrollar y mejor experiencia podrás generar en tus clientes o empleados. Para ello, el planteamiento que tenemos que hacernos es: ¿cómo puedo optimizar la extracción de valor de mis datos?

La respuesta a la pregunta anterior no es sencilla, no son obvias las ganancias que los distintos ámbitos de conocimiento embebidos en la ciencia de datos pueden aportar. ¿Más datos me ayudarán a predecir mejor o será más eficiente dedicar mis limitados esfuerzos a disponer de datos de mayor calidad? ¿Es tan grande la diferencia en el resultado que ofrece un algoritmo sencillo frente a otro de difícil construcción y comprensión? ¿O realmente la clave está en conseguir tener los datos en tiempo real? Siento desilusionar con mi

respuesta, pero en todas las preguntas anteriores la única respuesta válida es: ¡depende!

Para suavizar un poco la decepción que la respuesta anterior haya podido generar, voy a intentar aclararla y matizarla. La explosión de la ciencia de datos en los últimos años y, especialmente algunos fracasos, nos han servido para aprender. La experiencia, tanto de la evolución que han tenido que realizar las grandes corporaciones analógicas como de los modelos de negocio sobre los que se asientan los 'nuevos' players digitales, nos muestran que las claves fundamentales son dos: negocio y estrategia.

Empezaremos con el negocio. Es muy habitual encontrarnos en las empresas que el liderazgo de los proyectos de transformación digital se deposita en las áreas de tecnología. Si bien es cierto que, cada vez más, la tecnología es un motor fundamental en el desarrollo del negocio, no es menos cierto que un coche no llega a su destino exclusivamente por tener un motor con una gran cilindrada. Todo medio de transporte, hasta el autónomo, necesita de un guía que indique a dónde se quiere ir y que revise que las condiciones del vehículo son las adecuadas para recorrer el camino. Y dentro de una empresa, ésas son exactamente las funciones que tienen atribuidas las áreas de negocio. Por tanto, corresponde a estos ámbitos liderar la estrategia de gestión de datos y transmitir al resto de áreas cómo esta gestión puede generar valor para la empresa. De esta forma, es fundamental hacer un esfuerzo conjunto para que las áreas más funcionales conozcan y entiendan qué les puede ofrecer la ciencia de datos y para que las áreas más técnicas tengan claro cuáles son los objetivos estratégicos de la empresa y alineen visión y esfuerzo a esos objetivos.

Para continuar, profundizaremos un poco en las claves que ofrece la estrategia. Es responsabilidad del ámbito estratégico (el negocio) definir qué se quiere hacer y cómo se va a hacer. El primer paso para definirlo será realizar una reflexión profunda sobre cómo se puede monetizar esta inversión. Este planteamiento será, junto con la evaluación del grado de madurez del que parte la empresa, el que ayude a definir una hoja de ruta óptima para conseguirlo. En este plan se debe buscar obtener valor tangible a corto plazo para evitar el desencanto, pero sin perder de vista que las inversiones y desarrollos que se realicen deben ir alineados con objetivos a largo plazo.

Una vez definido y ordenado el qué, es en la parte del cómo en la que la experiencia adquirida en los últimos años más nos puede ayudar. Para ello, la gobernanza de datos es la disciplina dentro de la ciencia de datos que se encarga de establecer qué roles, responsabilidades y procedimientos es necesario establecer para optimizar y rentabilizar su gestión. Su principal función es la supervisión, y sus principales hitos son que su implementación consigue que las empresas obtengan una visión global y única en la gestión de datos y que las decisiones que tienen que ver con datos se toman teniendo en cuenta todos los prismas necesarios para que sean exitosas.

Con todo lo expuesto, queda claro que las claves para alcanzar el éxito en la gestión de datos para una empresa no son distintas a las ya aplicadas en otras innovaciones a los que ya se han enfrentado: visión de negocio, estrategia y trabajo. Hay que perder el miedo al ámbito técnico y hacer entender a los perfiles técnico dónde pueden aportar valor. Con esta sencilla receta, ¡el éxito está asegurado!



ELKARRIZKETA



**“En 10 años nos hemos convertido en un referente internacional”**

### **Idoia Calleja**

**Directora de Cursos y Másteres del Basque Culinary Center-  
Facultad de las Ciencias Gastronómicas**

DESDE SU PUESTA EN MARCHA, BASQUE CULINARY CENTER HA EXPERIMENTADO UN CRECIMIENTO CONSTANTE, YA SEA EN EL ÁMBITO ACADÉMICO, EL DE INVESTIGACIÓN O EL DE PROMOCIÓN DEL SECTOR. DIEZ AÑOS DESPUÉS, LA FACULTAD SE HA CONSOLIDADO COMO UNO DE LOS PRINCIPALES REFERENTES DE LAS GASTRONOMÍA A NIVEL INTERNACIONAL.

Hace algo más de diez años imaginarse una facultad dedicada íntegramente a las artes gastronómicas podía considerarse algo casi utópico. Precisamente eso fue lo que hizo un grupo de trabajo que se juntó en las inmediaciones de Donostia: salirse del guión y apostar por un modelo académico centrado en toda la cadena de valor de la gastronomía. Idoia Calleja se encontraba en ese equipo de trabajo, y hoy en día sigue estrechamente vinculada a Basque Culinary Center.



**Charlamos con ella sobre la evolución del centro.**

**Basque Culinary Center-Facultad de Ciencias Gastronómicas celebra su décimo cumpleaños. ¿Cómo recuerdas esos inicios?** Es un proyecto que surge del sector profesional, concretamente respondiendo a una demanda de los chefs vascos. Ellos tenían muy claro que el sector gastronómico abarca mucho más que la cocina, y reivindicaban la necesidad de profundizar en un conocimiento más completo. Así es como nace, con el objetivo de implantar una formación innovadora y transformadora en el ámbito gastronómico.

A partir de ahí, se pone en marcha en primer lugar la construcción del edificio, y después el desarrollo del plan de estudios del primer Grado en Gastronomía y Artes Culinarias, formación de profesionales...

Fueron meses muy intensos, y a la vez muy bonitos.

**Durante esta puesta en marcha, ¿cuál era el principal objetivo del centro?** Desde un primer momento teníamos claro que Basque Culinary Center debía ser un centro de formación, investigación y promoción. La Facultad asume el trabajo de formación y la investigación se lleva a cabo a través del centro tecnológico BCC Innovation. Por último, consideró que realizamos un importante trabajo de promoción para visibilizar el sector al completo, y todo ello con una clara vocación internacional.

**Podríamos decir entonces que hoy en día el centro tiene una clara influencia sobre el sector.** Basque Culinary Center se ha convertido en un proyecto pionero de la investigación gastronómica. En 10 años nos hemos convertido en un referente internacional, poniendo en marcha muchos proyectos y logrando hitos importantes. El primer grado en gastronomía, la puesta en marcha de un centro tecnológico, el primer doctorado... Creo que toda la actividad que hemos generado ha servido para proyectar a nivel mundial que la gastronomía es un sector estratégico.

**Todo comenzó con la puesta en marcha del primer Grado en Gastro-**



“**En estos 10 años hemos crecido en el ámbito académico, en la investigación y en la promoción del sector”**

**nomía y Artes Culinarias. ¿Qué es lo que ha venido después?** Yo creo que trabajar en Basque Culinary Center es un reto diario, y la puesta en marcha del grado fue uno más. Al ser los pioneros, contamos con la gran suerte de tener una hoja en blanco sobre la que aportar ideas, y eso es muy atractivo. Afrontamos retos a diario, y aún tenemos muchos por delante. Queremos seguir siendo los líderes en educación en el ámbito gastronómico, y trabajamos en esa dirección. A lo largo de estos diez años, además del grado, también hemos puesto en marcha 10 másteres, desarrollando una oferta completa para el sector, desde los restaurantes a la distribución o las bodegas, debemos ser capaces de responder a todos los perfiles que necesitan una formación específica. Por ello, estamos en constante elaboración de planes formativos para el personal profesional que compone toda la cadena de valor de la gastro-

nomía. Hoy en día podemos decir orgullosos que el Grado acoge a su décima promoción, pero hemos conseguido ir mucho más allá y de cara al futuro, debemos seguir siendo ambiciosos.

**¿Y habéis contado con algún referente que os haya servido de guía?** Somos pioneros y hemos hecho cosas que no se habían hecho antes, pero estamos constantemente observando el mercado y buscando proyectos innovadores. Durante este tiempo se han acercado aquí personas con nuevas ideas a las que hemos ido dando forma después, y antes de la inauguración sí que visitamos distintos referentes internacionales. Somos un centro abierto al mundo. Hemos acogido visitas de personas de todo el mundo y también hemos viajado mucho gracias a proyectos internacionales. Debemos estar en conexión con todos los agentes de la gastronomía, y ello también nos sirve de inspiración.

Si hemos conseguido convertirnos en un referente internacional se ha debido en gran parte a nuestro espíritu emprendedor. Hemos creado todo tipo de redes colaborativas, viajado y escuchado a todo tipo de profesionales, y el espíritu innovador que tenemos en nuestro ADN nos hace transformar las pequeñas cosas que hemos desarrollado en algo diferente.

**Sin duda, estos 10 años han sido muy intensos. ¿Cómo definirías la evolución experimentada en este tiempo?** Yo diría que hemos vivido un crecimiento exponencial. Cada año hemos ido sumando nuevos proyectos e iniciativas, hemos ido creciendo en oferta y en número de estudiantes. El personal profesional del centro tam-

“**Toda la actividad que hemos generado ha servido para proyectar a nivel mundial la cadena de valor de la gastronomía”**



bién ha experimentado un importante aumento, y también realizamos cada vez más proyectos de investigación. Yo creo que hemos crecido en todos los aspectos. En la parte de formación tanto en número de estudiantes como en oferta formativa, en la parte de investigación tanto en proyectos como en el desarrollo de emprendimiento, y en lo referente a la promoción también hemos puesto en marcha distintas iniciativas de promoción gastronómica: por ejemplo, el Basque Culinary World Prize. Además de todo ello, también hemos crecido en espacios físicos. Hace 10 años todo comenzó en este edificio, en 2019 pusimos en marcha LABE-Digital Gastronomy Lab, un espacio de innovación abierta en el que repensar y co-crear la gastronomía del futuro en clave digital, y el reto ahora es dar un paso más y generar un ecosistema de referencia internacional que atraiga talento emprendedor y startups. Bajo ese objetivo ve la luz GOe (Gastronomy Open Ecosystem), que será un espacio físico y virtual que busque la generación de valor en el sector.

De cara al futuro, seguimos trabajando con la idea de crecer, y entre otras cosas creemos que la idea de una deslocalización es posible debido al crecimiento que también hemos vivido en relación a acuerdos con otras instituciones.

## ‘Gaitzen’ proiektua burutu da

GOI ESKOLA POLITEKNIKOAK, ENPRESAGINTZAREKIN BATERA, GIPUZKOAKO FORU ALDUNDIAK BULTZATUTAKO PROIEKTUA KOORDINATU DU, INDUSTRIA SEKTOREKO ETE-EN BARNE EKINTZAILTZA SUSTATU ETA EZAGUTZA GARATZEKO HELBURUAREKIN.



‘Gaitzen’ proiektuaren ekitaldietako bat.

**Goi Eskola Politeknikoa** | 20-21 ikasturtean zehar garatu zen “Gaitzen” (Barne Ekintzailtza Eraikitzen Gipuzkoako Enpresetan) proiektua eta uztailean Gipuzkoako Foru Aldundian egindako saio batek eman zion bukaera lehen fase honi. Proiektuan lurraldeko sei enpresek hartu zuten parte; Calderería Zue, Zubiola, Ormola, Lazpiur, Soraluze eta grupo Bokadok hain zuzen, eta honen koordinazioa Goi Eskola Politeknikoaren esku egon da. Gauzak horrela, enpresa parte-hartzaile bakoitzean lan-talde ezberdinak eratu ziren, kontsultora eta beste eragile batzuek osaturik, konposizioa hurrengo izan zela; Ormolan HUB Advisory, MUE eta Goi Eskola Politeknikoa, Calderería Zuen HUB Advisory eta MGEF, Zubiolan B+I eta Goi Eskola Politeknikoa, Lazpiurren B+I eta MUE, Soraluzen LOOP eta Goi Eskola Politeknikoa eta Grupo Bokadon LOOP eta BIC Gipuzkoa.

Proiektuan zehar egindako pilotuek ezagutza eta metodologiak bateratzea ahalbidetu dute, emaitzak sei enpresa hauetan aplikatuz. Oro har, ondoriozta daiteke pilotuan parte hartu duten enpresek barne-ekintzailtza ereduak definitzea lortu dutela, horre-

tarako lehen urrats sistematikoak garatuz, hurrengo hilabeteetan finkatzen joango direnak. Hori dela eta, Goi Eskola Politeknikoaren lantaldeak proiektua ez du bukatutzat ematen, eta bigarren fase bat egiteko dirulaguntza eskaera egin zaio Gipuzkoako Foru Aldundiari, proiektuan parte hartu duen enpresa konkretu batekin. Enpresagintza, bestalde, proiektuan garatutako formakuntza alorra hainbat enpresetan zabaltzeko ekimenean dabil.

### Bukaera ekitaldi berezia

Uztailean antolatu zen “Gaitzen” proiektuaren lehen faseari bukaera emateko ekitaldia. Bertan, alde batetik sei enpresa parte-hartzaileen lanari aitortza bat egin zitzaion, eta Mondragon Unibertsitateak ere jaso zuen koordinazio zein idazkaritza

teknikoan egindako lanaren errekonozimendua. Bestalde, partaide guztiei erakutsitako interesagatik eskerrak emateko ere balio izan zuen ekitaldiak, ikasketa prozesu partekatu baten baitan Gipuzkoako enpresen barne ekintzailtza etorkizunera begira egonkortzeko eginda, ko lanagatik.

**Goi Eskola Politeknikoaren lantaldeak proiektua ez du bukatutzat ematen, eta bigarren fase bat egiteko dirulaguntza eskaera egin zaio Gipuzkoako Foru Aldundiari.**

## Community y Demo Day en el Bilbao Berrikuntza Faktoria

LA COMUNIDAD DE MONDRAGON TEAM ACADEMY HA CELEBRADO EL COMMUNITY Y DEMO DAY EN BILBAO BERRIKUNTZA FAKTORIA.



Los protagonistas en Bilbao Berrikuntza Faktoria.

**Facultad de Empresariales** | En constante movimiento. Así está siempre la comunidad de MTA, Mondragon Team Academy. Precisamente, ese movimiento fue el protagonista el 8 de noviembre en Bilbao Berrikuntza Faktoria en un día en el que coincidieron el Demo Day y el Community Day. En el primer caso, la participación fue por parte de LEINNers y team coaches de 4º curso de los laboratorios de Bilbao, Irún, Oñati y Valencia con la presentación de sus proyectos de emprendimiento. Fue maravilloso ver a varias emprendedoras de equipo compartiendo conocimiento y creando nuevas conexiones. Eskerrik asko y esta es vuestra casa.

### Acto de bienvenida

En el Community Day el objetivo principal era dar la bienvenida a las nuevas penguins y pandas que comienzan este año su andadura en LEINN (Grado en Liderazgo Emprendedor e Innovación). Para ello, se realizaron varias actividades. Por un lado, el speed networking en plena Ría de Bilbao: ¿quién eres? ¿Cuáles son tus intereses? ¿Empezamos a crear las primeras conexiones! Por otro lado, la presentación del Learning Journey en Berlín de los equipos de primero: Blaze, Khoda y Tabia, eskerrik asko por compartir y a seguir con esa acción aquí en Bilbao. Además, en la competición de la decoración de la oficina, el jurado, compuesto por LEINNers, team coaches y una coworker del Market Plaza, Elena Carriedo, no lo tuvo nada fácil. Legit obtuvo el primer premio y a Meraki se le quiso reconocer su creatividad. La guinda del pastel fue la Jam session en el Dock con varias artistas que salieron al escenario, poniendo música a la vida del BBE.

¿Próximo objetivo? Podría estar bien pensar en un Community day a nivel del BBE. ¿Cómo os lo imagináis?



## Fagor Arrasate bidelagun, fabrikazio adimenduna eta industria 4.0

**Goi Eskola Politeknikoa** | Fagor Arrasatek eta Goi Eskola Politeknikoa lankidetzaren hitzarmena berri du, xafla estanzeko, prozesatzeko eta ebakitzeko sistemen fabrikazio adimenduneko teknologien garapena bultzatzeko. Mundu akademikoaren eta enpresa-munduaren arteko aliantza horren arrakastaren gakoa ikerketarako ezagutza-transferentzia da.

Fagor Arrasate kide den Koniker I+G unitatearen eta unibertsitatearen artean hitzarmen berria sinatu dute ahaleginak batzeko, elkarrekin ikerketa-proiektuak egin eta ezagutzak trukatzeko. Lankidetzak altzairuzko xafla, aluminioa eta material konposatuak eraldatzeko sistema adimendunak garatzea bultzatuko du, urruneko gainbegiratzeko zerbitzuak barne dituela.

Lankidetzak Industria 4.0ren garapena azpimarratuko du, urruneko ikuskapenerako eta datuak aztertzeko irtenbideekin. Era berean, sistema ziber-fisikoaren inguruko ikerketa sustatuko da, Fagor Arrasateren produktuen eraginkortasuna, fidagarritasuna, sendotasuna, adimena, autonomia eta elkarrekin-prestazioak hobetzeko.



Lankidetzaren hitzarmena berri du.

## Kolonbiako ordezkariak Mondragon Unibertsitatean jaso dute formazioa

2017AN KOLONBIAN HASITAKO BAKE-PROZESUAREN ONDORIOZ, LANKI KOOPERATIBISMOAREN IKERTEGIAK ETA UHU/UPVKO HEGOA NAZIOARTEKO LANKIDETZA ETA GARAPENARI BURUZKO IKASKETA INSTITUTUAK SORTUTAKO PRESTAKUNTZA-PROGRAMAN PARTE HARTZEN DUTE. FORMAIZIOAREN HELBURUA DA, BESTEAK BESTE, GERRILLARI OHIAK BERGIZARTERARTZEA.

**Humanitate eta Hezkuntza Zientzien Fakultatea** | Kolonbiako Iparraldeko Cauca-ko etorritako 11 lagunek gure Fakultatea bisitatu dute, Estrategias de Intercooperación y Desarrollo Territorial Rural-Grupo Norte del Cauca (Colombia) programako prestakuntzaren zati bezala. Bi erakundeek bultzatzen dute programa hau: EHU/UPVKO Hegoak, Nazioarteko Lankidetzaren eta Garapenari Buruzko Ikasketa Institutuak eta Mondragon Unibertsitateko LANKI Kooperatibismoaren Ikertegiak.

Programaren helburua da nekazarien, indigenen eta afrikar ondorengoen nekazaritza-ekoizpeneko tokiko erakundee-tako liderrak eta liderrak indartzea, FARC-EPko borrokalari ohiekin batera. Proiektua gauzatzen da Cauca iparraldeko bi landa-udalerritan. Egitasmo hau bultzatzen da gizarte-ekonomia solidarioaren eta komunitarioaren ikuspegi partekatutatik, genero-ikuspegi jorratzen du, eta belaunaldi desberdinen arteko integrazioa sustatzen du.

### Egonaldi emankorra

Euskal Herrian egiten ari diren hiru aste-ko egonaldian, ordezkari kolonbiarrek



Kolonbiar taldea Euskal Herrira egindako bisitan.

bisitatuko dituzte hainbat euskal erakunde eta garapen agentzia (Lea Artibai, Urola Kosta, etab.), kooperatiba, gobernuz kanpoko erakunde, ekonomia sozial solidario ekimen, sindikatu, OlatuKoop, KoopFabrika, Azaro Fundazioa, Aiaraldea Ekintzen Faktoria, eta abar.

Proiektu hau Eusko Jaurlaritzako Lankidetzaren Garapenerako Euskal Agentziak finantzatzen du; aurtengoa da programa honen bigarren edizioa.

## Berrikuntza, ekimena eta talentua sustatzeko hitzarmena



Laboral Kutxako Xabier Egibar, Vicente Atxarekin.

**Mondragon Unibertsitatea** | Mondragon Unibertsitateko errektore Vicente Atxak eta Laboral Kutxako zuzendari nagusi Xabier Egibarrek bi erakundearen arteko lankidetzaren hitzarmena sinatu zuten, erakundeek lehendik zuten jarduerari jarraipena eman eta beste lankidetzak batzuz garatzeko. Lankidetzaren hitzarmen honen jarduketaren eremuak eta lan-ildotako batzuk: berrikuntza, ekintzailtza eta talentua.

Berrikuntza Unitatearen eta Open Businessen jarduerak abiaraztea, berrikuntza-proiektuetan parte hartzea sustatzeko. Ikasleentzako erronkak eta BBF-Fintch-MUE, LK-MGEP ikasgela eta antzeko ekimenak abiaraztea ere bultzatuko da.

Ekintzailtzaren alorrari sendotasuna, inda-

ra eta jarraipena ematea.

Laboral Kutxaren hainbat arlotako proiektu eta behar zehatzei erantzuteko, eta arlo hori unibertsitateko ikasleekin lantzea.

### Epe luzerako akordioa

Sinatutako hitzarmenak helburu argia du: egungo eta etorkizuneko esparruak (berrikuntza, ekintzailtza eta talentua) garatzeko hemendik aurrera hasiko diren ekintzak sustatzea eta zuzentzea. Horrez gain, bi erakundeek elkarrekin jardungo dute elkarren intereseko arloen inguruko ikerkuntzaren eta transferentziaren esparruetan. Helburu horietarako beharrezko ekintzak abian jartzeko, bi erakundeek beharrezko egitura eta langileak jarriko dituzte.

## Ikasle eta langileentzat Arreta Psikologikorako Zerbitzua abian

DOAKOA DEN ZERBITZU BERRI HAU ZUZENDUTA DAGO HUMANITATEA ETA HEZKUNTZA ZIENTZIEN FAKULTATEKO IKASLEEI ETA LANGILEEI.



Ikasle eta langile guztiei dago zuzenduta zerbitzua.

**Humanitate eta Hezkuntza Zientzien Fakultatea** | Arreta Psikologikorako Zerbitzua (APZ) jarri du abian Mondragon Unibertsitateko Humanitate eta Hezkuntza Zientzien Fakultateak. Psikologo psikoterapeuta kolegiatuek gidatutako zerbitzuaren helburua da laguntza prebentiboa eskaintzea ikasle eta langileei. Lehen

mailako prebentzioari dagokionez, zerbitzuak eskainiko ditu testuinguru seguru eta garapen osasuntsu eta bideraturiko esperientzia desberdinak. Horren asmoa da, bidaidetza

prozesu baten bidez, ikasleen ongizatea bermatzea

### Arriskuan dauden detekzioa

Bigarren mailako prebentzioari erreparatuta, APZk arriskuan egon daitezkeen ikasleen detekzioa egingo luke eta balorazio prozesu baten ostean beharrezkoa izanez gero, kanpoko Azken finean, proiektuaren xede nagusia da lehen mailako eta bigarren mailako ongizate bio-psiko-sozialerako prebentzioa egitea fakultateko ikasle eta langileei begira.

### Banakako arreta

Zerbitzuak banakako arreta eskainiko du, eta horrez gain, talde prozesuak ere jarriko ditu abian. Azkenik, APZ-ak badu helburutzat arreta psikologikoari buruzko ikerketa eta aholkularitza.

**Psikologo psikoterapeuta kolegiatuek gidatutako zerbitzuaren helburua da laguntza prebentiboa eskaintzea ikasle eta langileei.**

## El proyecto DiManD avanza

**Escuela Politécnica Superior** | El proyecto DiManD (Digital Manufacturing and Design - Innovative Training Network) está compuesto por ocho organizaciones europeas (centros de investigación, universidades, y empresas), y liderado por la Escuela Politécnica Superior de Mondragon Unibertsitatea. Se trata de un proyecto que fomenta la movilidad del personal investigador joven, al que la pandemia de la COVID-19 cogió de lleno aún en la fase de lanzamiento. Una vez repuesto de esta dificultad, el proyecto avanza a velocidad de crucero a medida que la situación se está normalizando. Una vez reactivada la movilidad entre países, la Escuela Politécnica Superior acoge hoy en día a tres doctorandos internacionales, mientras que también se están realizando estancias en empresas como Ideko, Ulma Embedded Solutions o MSI. Además, otro doctorando internacional proveniente de la India, que se encuentra actualmente en el extranjero ha realizado su estancia virtualmente en ULMA, y pronto acudirá a Mondragon Unibertsitatea. Por otro lado, también se están planificando futuras estancias internacionales en lugares como Munich, Nottingham y UNINOVA, todas ellas de entre uno y dos meses. Las tesis doctorales que están elaborando dentro del proyecto DiManD se enmarcan en el contexto Industry 4.0, algunas desde la perspectiva informática y sistemas ciberfísicos, y otras desde la perspectiva

del diseño o la robótica. Las primeras publicaciones científicas derivadas de estas tesis ya se están presentando en congresos y revistas por lo que DiManD está dando ya sus primeros resultados.

### Profundizar en la industria 4.0

La industria 4.0, también llamada la cuarta revolución industrial o la industria inteligente, es una nueva forma de organizar el trabajo y los recursos de producción. Uno de los principales desafíos para capacitar a futuros expertos y expertas en la Industria 4.0 son precisamente las habilidades multidisciplinares que estos necesitarán: ingeniería de fabricación, ingeniería de control informática y análisis de datos, ciberseguridad o interacciones hombre-máquina. Por ello, DiManD trabaja en formar a sus participantes en diversas áreas de conocimiento clave en la Industria 4.0, apoyados por la red internacional que forma parte del proyecto y de los expertos y las expertas. En este sentido, cada doctorando recibe formación individual de acuerdo con las necesidades de su tesis, así como formación dirigida a toda la red, tanto en el campo técnico como en temas transversales o de competencias indirectas: como propiedad intelectual y patentes, ciencia abierta, investigación e innovación responsables, emprendimiento, igualdad de género o habilidades de comunicación.



Participantes del proyecto DiManD.



## Ai Power y Eywa Space se unen a la red de aliados

LA FACULTAD DE EMPRESARIALES DE MONDRAGON UNIBERTSITATEA Y AMBAS VENTURE BUILDERS HAN FIRMADO UN ACUERDO PARA CREAR UN MARCO PARA LA CREACIÓN DE NUEVAS STARTUPS DENTRO DE LOS PROGRAMAS DE INCUBACIÓN Y ACELERACIÓN DEL GRADO LEINN



Agentes de ambas entidades han firmado el acuerdo para la creación de nuevas startups.

**Facultad de Empresariales** | La Facultad de Enpresagintza de Mondragon Unibertsitatea, a través de su unidad de emprendimiento Mondragon Team Academy, de una parte, y AI POWER y EYWA SPACE, de otra parte, ambas venture builders en Inteligencia Artificial y en AR/VR respectivamente, han firmado un acuerdo para crear un marco para la creación de nuevas startups, dentro de los programas de incubación y aceleración que se desarrollan a través del Grado en Liderazgo Emprendedor e Innovación LEINN.

Ai Power ofrece unos servicios centrales que permiten a la startup centrarse en lo prioritario, construyendo el mercado que necesita, con un core de Inteligencia Artificial Aplicada y con potencial global.

Por otro lado, Eywa Space convierte ideas de negocio en empresas de éxito gracias a una metodología diseñada para reducir los riesgos inherentes al emprendimiento. Para

ello se centran en aportar a las startups soporte tecnológico integral en AR / VR, tanto para desarrollar nuevas soluciones, como para transferir activos pre-existentes.

### Un acuerdo a largo plazo

Este acuerdo es fruto de la colaboración puesta en marcha desde el curso 2020-21, donde ya se desarrollaron programas conjuntos de venture building, con resultados relevantes. En concreto, se desarrollaron dos ediciones del programa en LEINN, con casi 100 emprendedores de los laboratorios de Irún, Oñati, Bilbao y Valencia. Se analizaron alrededor de 100 oportunidades de negocio de las cuales se crearon 9 startups, y entre ellas 5 han conseguido levantar inversión inicial (500.000 euros levantados en los primeros meses). El objetivo marcado para este nuevo curso 2021-22 es ampliarlo al resto de laboratorios de MTA.

## Emprendimiento gastronómico en Madrid

BASQUE CULINARY CENTER ORGANIZÓ LA JORNADA "EMPRENDER EN GASTRONOMÍA: TALENTO + ACTITUD", QUE TUVO LUGAR EN EL PATIO MAHOU DE MADRID

### Basque Culinary Center - Facultad de Ciencias Gastronómicas

Basque Culinary Center organizó el pasado 20 de julio una nueva cita con el emprendimiento gastronómico, con el objetivo de promover el encuentro de diferentes perfiles emprendedores del sector en el mercado madrileño (y alrededores), y compartir sus experiencias lanzando y manteniendo proyectos culinarios en un ámbito sometido a incertidumbre en los últimos tiempos.

La 'crisis Covid' no ha sido un obstáculo para seguir desarrollando iniciativas que han dinamizado el sector bajo una visión de Gastronomía 360°, que no solo abarca a propietarios de restaurantes, sino también a otros perfiles, que van del 'delivery' a la producción o la distribución, pasando por los negocios ligados al mundo dulce o a los proyectos de digitalización vía 'startups'. En este contexto, diferentes perfiles de jóvenes emprendedores que están agitando el mercado gastronómico y actores que apoyan el crecimiento sectorial se reunieron en El Patio Mahou para debatir a través de charlas y debates el presente y el futuro del sector.

### Una amplia representación

La jornada reunió a un amplio abanico de agentes emprendedores como Hotel & Gastro Cañitas Maite, Alex Perez Alburquerque, TresPorCuatro, Pastelería Fátima Gismero, o Maybein. La amplia variedad de perfiles reunidos durante la jornada organizada en colaboración con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Mahou San Miguel, Gastroeconomy y Culinary Action! posibilitó descubrir y conocer más acerca de la tipología de nuevos negocios que están surgiendo en el sector.



La jornada aglutinó a profesionales gastronómicos.



# 942 egresadas y egresados reciben sus diplomas

LA ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR ORGANIZÓ EN EL PALACIO KURSAAL DE DONOSTIA DOS ACTOS CONSECUTIVOS EN LOS QUE SE ENTREGARON LOS DIPLOMAS DE GRADO, MÁSTER Y DOCTORADO DE LAS PROMOCIONES 2019 Y 2020.



Acto de entrega de diplomas en el Kursaal.

**Escuela Politécnica Superior** | La Escuela Politécnica Superior de Mondragón Unibertsitatea celebró el pasado 14 y 15 de octubre dos actos consecutivos para entregar los diplomas a sus egresadas y egresados en grado, máster y doctorado de 2019 y 2020. 942 estudiantes recibieron su diploma oficial en un acto que se organizó como doble jornada ya que el número de alumnas y alumnos que no pudieron recibir su diploma oficial debido a la pandemia. Por ello, la celebración se dividió en dos jornadas a las que pudieron asistir tanto el alumnado como familiares y también se pudo seguir vía streaming desde Youtube.

La primera jornada se centró en las 338 personas que acabaron su máster (150 en 2019 y otros 188 en 2020) y además de las y los 35 doctorados. Por otro lado, la segunda jornada estuvo destinada al alumnado de grado que terminó sus estudios

en 2019 y 2020, concretamente 569 estudiantes en total: 269 en la promoción de 2019 y 200 en la de 2020.

## Amplia participación

Los actos celebrados el 14 y 15 de octubre contaron con la presencia del rector de Mondragón Unibertsitatea, Vicente Atxa; el coordinador general de la Escuela Politécnica Superior, Carlos García, y la coordinadora académica de la Escuela, Nekane Errasti. Además, el jueves, día 14, también intervino la directora de Política y Coordinación Universitaria del Gobierno Vasco, Miren Artaraz. Durante la entrega de diplomas tuvo lugar una charla de una persona vinculada a Mondragón Unibertsitatea, con el objetivo de lanzar un mensaje motivador a egresadas y egresados. El primer día la persona invitada fue el presidente de Laboral Kutxa, Txomin García, y el segundo Iñigo Lazkanotegi, coordinador de proyectos de Tecnalia.

## Egresatuek dute hitza

Diploma banaketa ekitaldiak une gogoangarri ugari utzi zituen, bereziki urte luzeak fakultatean eman dituzten horien eskutik. Hauek bilakatu ziren ekitaldiaren protagonista nagusiak, beraien esperientzia kontatzeko aukera izan zutelarik. Diseinu Industrialean doktore bilakatu den Maitane Mazmelak adibidez doinua jarri nahi izan zion unibertsitateko bizipenei. Bertsotan azaldu nahi izan zuen tesia eta familia bizimodua uztartzearen abentura, eta nola ama eta ikerlariaren paperak bat egin duten: "Hiru urte hiru ume, tesia eta bi nene".

## Ikasgelatik haragoko uneak gogoan

Joseba Gorospe eta Ibai Irigoyen Ingeniaritza Informatikoa eta Telekomunikazioetan graduatuak dira, eta gradu bikoitzeko azken promozioa ordezkatu zuten oholtzan. Beraien esanetan, unibertsitatean emandako bost urteak guztiz emankorrek izan dira, eta gradu bikoitza ikasteak eskaintako aukerak nabarmendu zituzten, batez ere pertsona ezberdinak ezagutzeko aukera izana eskertuz. "Urterik urte pintxopoteetako taldea handitzen joan gara", ikasketez gain, unibertsitatean beste kontu batzuetarako denbora balioan jarritz. Hala ere, onartu zuten "zenbait gaupasa" egin dituztela buruan unibertsitate kontuak dituztela, "bereziki PBLak entregatzeko sasoian".

Egresatu hauez gain, beste asko izan ziren oholtzara igo zirenak, eta oraindik gehiago ekitaldi bikoitz berezi hauetan ondo merezitako diplomak jaso zituztenak. Guztiak bilakatu ziren protagonista, eta orain aurrean duten etapa berri honi aurre egiteko gogoia eta grina erakutsi zuten.

## La Gresca, un proyecto gastronómico sostenible impulsado por ex alumnos

**LA GRESCA** CUATRO JÓVENES DE BASQUE CULINARY CENTER HAN ABIERTO LA GRESCA, UN LOCAL GASTRONÓMICO EN DONOSTIA. UN PROYECTO SOSTENIBLE QUE BUSCA PONER EN VALOR LO QUÉ COMEMOS Y BEBEMOS.

**Basque Culinary Center - Facultad de Ciencias Gastronómicas** | ¿Qué es La Gresca? La Gresca es un proyecto donde encontrarás productos gastronómicos que no encuentras en cualquier sitio, que destacan por alguna razón; producto local de temporada de Euskal Herria y algunas excepciones. Así, queremos acompañar al cliente a probar cosas diferentes. Queremos poner en valor qué comemos y de dónde es.

¿En busca de qué fuistéis a



Los cuatro emprendedores.

**Basque Culinary Center? ¿Y qué encontrastéis?** Fue una grata sorpresa para todos. Daniel había estudiado previamente Dirección de cocina, pero eligió Emprendimiento e Innovación. Maite había estudiado Educación Infantil y Psicología, pero se especializó en Vanguardia. Nora estudió Dirección de cocina, pero eligió la rama de Enprendimiento. Por último, Didac, quería ser cocinero desde pequeño.

**¿Con qué os quedáis de la experiencia?** Con la cercanía de profesores y del resto de equipo. Además, la facultad está aislada de todo, y eso ayuda a hacer más piña.

**¿Y cómo y cuándo se fragua la idea de crear La Gresca?** Cada uno tenía unas ideas en mente, pero decidimos realizar este proyecto el día que quedamos para celebrar que nos habíamos graduado. Teníamos el proyecto como un plan de futuro a largo plazo, pero sí que la beca nos ayudó a realizar, sobre todo el plan de negocio, en un periodo más corto de tiempo, lo que agilizó el proceso de puesta de marcha de La Gresca.

**¿De qué manera os ayudó BCC a montar La Gresca?** Nos ayudaron económicamente, nos ofrecieron varias tutorías que fueron claves y todo ello nos motivó a ponernos en marcha.

**Habéis arrancado en una época difícil. ¿Cómo os va?** El local tiene dos terrazas y al abrir en uno de los períodos de relajamiento de restricciones la clientela ha respondido muy bien.

**¿Qué consejo daríais a quien quiera poner en marcha un negocio gastronómico?** Que lo hagan sin prisa, teniendo claros los pasos y los objetivos y que estos vayan madurándolos.

## ‘Gazteak mugitzen dira!’

EL KARLAN PROIEKTUAREN AURKEZPEN EKITALDIAN PARTE HARTU ZUTEN MUGIKORTASUNEKO ETA LURRALDE ANTOLAKETAKO GIPIZKOAKO FODU DIPUTATUAK, ELUSKA RENEDO-ILLARREGI GIPIZKOAKO GARRAIOAREN LURRALDE AGINTARITZAREN ZUZENDARIAK ETA NAGORE IPIÑAK MONDRAGON UNIBERTSITATEKO HUMANITATE ETA HEZKUNTZA ZIENTZIEN FAKULTATEKO DEKANOAK



Aretxabaletako campusean egin zen proiektuaren aurkezpena.

**Humanitate eta Hezkuntza Zientzien Fakultatea** | Rafaela Romero Mugikortasuneko eta Lurralde Antolaketako diputatuak, Gipuzkoako Garraioaren Lurralde Agintaritzako lehendakari, Eluska Renedo-Illarregi Agintaritzako zuzendariarekin eta Nagore Ipiña Mondragon Unibertsitateko Humanitate eta Hezkuntza Zientzien Fakultateko dekanok, "Gazteak mugitzen dira" kanpaina aurkeztu zuten, irailaren 23an, Aretxabaletako campusean. Zehaztutako elkarlanaren ondorioz, Mondragon Unibertsitateko Ikus-entzunezko Ikasleek «Gazteak mugitzen dira!» lehiaketan jasotako lanen bilduma eta sintesi lana egingo dituzte. Bilduma horiek bi euskarritan egin beharko dituzte ikasleek: ikus-entzunezkoak eta kartelak. Lan horiek, geroago, erabiliko dira lehiaketaren berri emateko publizitate kanpainan.

### Gazteak helburu

Romerok adierazi zuenez, lehiaketaren eta unibertsitatearekin bultzatutako elkarlanaren helburua bikoitza da: "Gazteen konplizitatea lortu nahi dugu mugikortasun jasangarriaren inguruan, eta haiek izan daitezela garraio publikoa, bizikletaren erabi-

lera eta oinezkoentzako bideak ikuspegi baliotsutik sustatzen lagunduko digutenak".

Bestalde, Gipuzkoako Garraio Agintaritzako zuzendari Eluska Renedo-Illarregi adierazi duenez, "Gipuzkoako Garraio Agintaritzak garraio publikoaren erabilera bultzatzen lan egiten du fronte guztietatik, MUGIren bidez eta Gipuzkoako operadore integratu guztiekin lankidetzan. Alde horretatik, gazteak dira gazteak dira MUGI txartelaren preskriptore onenak gure sare sozialetan, gure fandom dira, eta haiekin hitz egin nahi dugu etorkizun horri buruz. Hori da ekimen honen helburua".

Nagore Ipiñak, Mondragon Unibertsitateko Humanitate eta Hezkuntza Zientzien Fakultateko dekanok, proiektuan parte hartzeko gonbidapena eskertu du, eta gaineratu duenez, "lankidetzaren guztiz bat dator Mondragon Unibertsitateko Ikus-entzunezko Komunikazioko graduarekin defendatzen dituen balioekin: sormena eta gizarte-konpromisoa bateratzea. Kasu honetan, mugikortasun jasangarria bultzatzeko konpromisoa; oso gai garrantzitsua eta, gainera, ikasleen mundutik oso hurbil dagoena".

## Neurri berriekin jarduera fisikoa sustatzen

KIROL ZERBITZUAK EGOERA EZBERDINEN AURREAN JARDUERA FISIKOAK JARRAI DEZAN BALIABIDE EZBERDINAK GARATU DITU.



Jarduera fisikoak gure eguneroko bizitzan garrantzia handia du.

**Kirola** | Azken hilabeteetan bizi izan dugun pandemia egoerak zenbait gauza utzi ditu agerian, besteak beste, jarduera fisikoak gure eguneroko bizitzan duen garrantzia izugarria eta egoera berrietara moldatzeko dugun gaitasuna.

Mondragon Unibertsitateko Kirol Zerbitzuaren jarduera ere bizitzen ari garen garai honen ispilu garbia izan da eta, ondorioz, hainbat kirol ekintza momentuko neurrietara moldatu dira. Helburu nagusia unibertsitateko ikasle eta langileek jarduera fisikoaz gozatzeko aukera ugari izatea izan da. Horretarako, gorago aipatu bezala, ordura arte barneratuta genituen ohitura osasuntsuak aldatzeko beharra izan dugu eta ariketa fisikoa beste nolabait egiteko makina bat proposamen aktibo izan dira sarean. Hain zuzen ere, Kirol Zerbitzutik etxealdi garaian adibidez, bakarka edota ingurukoekin egiteko zuzeneko saioak eraman ziren aurrera, hala nola, indar, luzaketa eta mugikortasun ariketak. Gainera, kirol alorreko plataformek izan duten hazkundera aprobetxatuz eta jarduerak modu birtualean partekatzeko, Mondragon Unibertsitateko Strava komunitatea sortu dugu.

### Errealitate berriari egokituz

Oraindik ere, moldaketa hauek egiten jarraitzen dugu eta azkenaldian dinamizatutako ikastaro eta txapelketek aldaketa batzuk jasan dituzte. Urrian ospatutako Espainiako Kirol Txapelketetan, adibidez, COVID-19aren aurkako neurri zorrotzak bete behar izan ziren, honek guztiak dakartzan zailtasunekin. Txapelketekin jarraituz, egun martxan dauden Mondragon Unibertsitateko Txapelketak eta honen jarraian jokatu diren Euskal Autonomia Erkidegoko Txapelketetan ere aldaketa nabarmenak izan dira. Eusko Jaurlaritzak ezarritako ezaugarriak kontuan hartuta, kontaktu fisiko gabeko eta bakarkako jokamoldeak bermatuz, indoor modalitateko korrikako, bizikletako eta arrauneko probez osatutako lehiaketa ospatu da.

Honek guztiak agerian uzten du, gauza jakina den arren, jarduera fisikoak gure eguneroko bizitzako zenbait esparrutan duen esangura handia. Hori horrela izanik, Mondragon Unibertsitateko Kirol Zerbitzuak jarduera fisikoa sustatzeko ekimenak egiten jarraituko du, egoera berriei egokituz eta gure ikasle zein langileei ahalik eta eskaintza oparoena eskainiz.

## We 4 all!

ARRANCA LA PRIMERA EDICIÓN DEL PROGRAMA DE EMPRENDIMIENTO SOCIAL WE 4 ALL EN LA COMUNIDAD DE MONDRAGON TEAM ACADEMY

**Enpresagintza Fakultatea t** | We 4 All es un programa en el que 21 LEINNERS de distintos laboratorios han tomado parte los días 27-28-29 de octubre en el laboratorio de Oñati.

La temática en la que se han centrado en este primer módulo ha sido la MIGRACIÓN, y por eso han contado con organizaciones como HOTZ Oñati, SMH (Salvamento Marítimo Humanitario) AITA MARI, CEAR (Comisión Española de ayuda al Refugiado) y EREI (Elkartasunerako Elkarte) para que les contaran su labor y les lanzaran retos para que los leinners pudieran buscar soluciones.

### Acciones a destacar

- Conexión con el Barco AITAMARI (Mijangos y Oscar- Presidente y Capitán del Aita Mari) en el puerto siciliano de TRAPANI después del rescate de 105 personas.
- Conexión con YADULA, un joven universitario que actualmente está viviendo un proceso migratorio en el campo de refugiados de LESBOS.
- Cena en la Sociedad con todos los participantes del programa y los ponentes del día.
- Montar un campamento base para pasar 2 noches en MTA Oñati Rockin Lab (con sacos y esterillas)

Este programa tendrá otros 3 módulos que se realizarán en distintas partes de España, con el objetivo de concienciar, empatizar y trabajar temáticas sociales desde la raíz.

Próximo puerto.... ¡DONDE EL EQUIPO DE LEINNERS DECIDA!

## Arizmendiarrietaren

### TXOKOA

Jose Maria Arizmendiarrietaren ondarea, filosofia eta baloreak.  
Gogoeta liburuxka.

EUS

“Gizaki praktiko eta kontsekuenteak izateko, justizia eta ongia nagusitzearen alde lan egingo dugu, eta horretarako ez zaigu axola izango ahalegin horretan zein datorren gurekin bat”  
(Gogoetak 324 orrialdea)

ES

“Para ser personas prácticas y consecuentes, trabajaremos por el reinado de la justicia y del bien, sin importarnos quienes coinciden con nosotros en ese empeño”  
(Pensamientos pág.324)



## Azaroa

Goi Eskola Politeknikoa

- ▶ **CURSO EXPERTO LOGÍSTICA INTEGRAL**  
26-nov-2021
- ▶ **SEMINARIO, FORO CASOS REALES EN LA IMPLANTACIÓN DE UN SISTEMA DE GESTIÓN DE PROYECTOS ÁGIL. BENEFICIOS Y DIFICULTADES.** 23-nov-2021
- ▶ **SEMINARIO, FORO SEMINARIO PRESENTACIÓN DEL CURSO AVANZADO EN GESTIÓN INDUSTRIAL**  
25-nov-2021
- ▶ **ABIERTO DESIGN FAKTORIA 2021. EL DISEÑO Y SUS INTERSECCIONES**  
24-nov-2021

## Enero

Goi Eskola Politeknikoa

- ▶ **CURSO EXPERTO UNIVERSITARIO EN CIBERSEGURIDAD INDUSTRIAL (ONLINE)**  
14-ene-2022
- ▶ **ABIERTO AVANZADO CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN GESTIÓN INDUSTRIAL (GOIERRI)** 16-feb-22
- ▶ **CURSO PROFESIONALIZADOR DE LANBIDE FABRICACIÓN DE MOLDES DE PIEZAS POLIMÉRICAS Y DE ALEACIONES LIGERAS (FMEMO411)** 17-ene-2022
- ▶ **CURSO EXPERTO UNIVERSITARIO EN EL ESQUEMA NACIONAL DE SEGURIDAD (2ª EDICIÓN)** 17-ene-2022
- ▶ **CURSO EXPERTO UNIVERSITARIO EN DATA SCIENCE, DESDE LA INDUSTRIA, HASTA LA SILVER ECONOMY** 21-ene-2022

## Febrero

Goi Eskola Politeknikoa

- ▶ **ABIERTO AVANZADO CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN GESTIÓN DE PROYECTOS** 1-feb-2022
- ▶ **CURSO PROFESIONALIZADOR DE LANBIDE MECANIZADO POR ARRANQUE DE VIRUTA (FMEHO109)** 7-feb-2022
- ▶ **CURSO EXPERTO EN TRANSFORMACIÓN DIGITAL EN EMPRESAS INDUSTRIALES**  
9-feb-2022
- ▶ **MÁSTER EN DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN (XXX EDICIÓN) /** 1-feb-2022

- ▶ **ABIERTO AVANZADO PROGRAMA PARA LA CERTIFICACIÓN PMP® - PMP IS A REGISTERED MARK OF THE PROJECT MANAGEMENT INSTITUTE INC.**  
18-feb-2022

- ▶ **CURSO EXPERTO EN GESTIÓN DE PROYECTOS** 23-feb-2022

- ▶ **MÁSTER EXECUTIVE EN LOGÍSTICA INTEGRAL Y COMPRAS. SUPPLY CHAIN MANAGEMENT/** 25-feb-2022

## Marzo

Goi Eskola Politeknikoa

- ▶ **ABIERTO AVANZADO CURSO DE ESPECIALIZACIÓN EN GESTIÓN DE MANTENIMIENTO (XX EDICIÓN)**  
2-mar-2022
- ▶ **CURSO EXPERTO EXPERTO EN PROGRAMAS DE MEJORA CONTINUA LEAN-SIX SIGMA. NIVEL BLACK BELT**  
8-mar-2022
- ▶ **CURSO PROFESIONALIZADOR DE LANBIDE DESARROLLO DE PROYECTOS DE SISTEMAS DE AUTOMATIZACIÓN INDUSTRIAL (ELEM0110)** 28-feb-2022

### GRADOS

[www.mondragon.edu/es/grados-universitarios](http://www.mondragon.edu/es/grados-universitarios)

### MÁSTERES UNIVERSITARIOS

<https://www.mondragon.edu/es/masteres-universitarios>

### FORMACION PARA PROFESIONALES

[www.mondragon.edu/cursos/les](http://www.mondragon.edu/cursos/les)

## ATE IREKIAK

Izen ematea: [www.mondragon.edu/ate-irekiak-graduak](http://www.mondragon.edu/ate-irekiak-graduak)

### ENPRESEN ADMINISTRAZIO ETA ZUZENDARITZA GRADUA

- 2021-12-11 BILBAO AS FABRIK 11:00
- 2021-12-11 OÑATI 11:00
- 2021-12-18 BIDASOA 11:00
- 2022-01-29 BILBAO AS FABRIK 11:00
- 2022-02-05 OÑATI 11:00
- 2022-02-12 BIDASOA 11:00
- 2022-02-19 BILBAO AS FABRIK 11:00
- 2022-03-05 OÑATI 11:00
- 2022-03-12 BIDASOA 11:00
- BUSINESS DATA ANALYTICS**
- 2021-12-18 BILBAO AS FABRIK 11:00
- 2022-02-05 BILBAO AS FABRIK 11:00
- 2022-03-05 BILBAO AS FABRIK 11:00
- 2022-04-02 BILBAO AS FABRIK 11:00
- LIDERGO EKINTZAILEA ETA BERRIKUNTZA**
- 2021-12-11 BIDASOA 11:00
- 2021-12-11 BILBAO BBF 11:00
- 2021-12-11 OÑATI 11:00
- 2021-12-18 MADRID 10:30
- 2021-12-18 BARCELONA 10:30
- 2022-01-15 BILBAO BBF 11:00
- 2022-01-15 BIDASOA 11:00
- 2022-01-22 MADRID 10:30
- 2022-01-22 OÑATI 11:00
- 2022-01-29 BARCELONA 10:30
- 2022-02-17 BILBAO BBF 17:30
- 2022-02-19 BIDASOA 11:00
- 2022-02-26 OÑATI 11:00
- 2022-03-12 MADRID 10:30
- 2022-03-12 BARCELONA 10:30
- 2022-03-17 BILBAO BBF 17:30
- 2022-03-19 BIDASOA 11:00
- 2022-03-24 OÑATI 17:30
- INGENIARITZA BIOMEDIKOA**
- 2022-02-08 ARRASATE 18:00
- 2022-03-26 ARRASATE 11:00
- EKOTEKNOLOGIA INDUSTRIALETAN INGENIARITZA**
- 2022-02-08 ORONA IDEO 18:00
- 2022-04-02 ORONA IDEO 11:00

### ENERGIAREN INGENIARITZA

2022-02-08 ORONA IDEO 18:00

### FISIKA ETA MATEMATIKA INGENIARITZA

2022-03-26 BILBAO AS FABRIK 11:15

### INDUSTRIA ANTOLAKUNTZAKO INGENIARITZA

2022-02-08 ARRASATE 18:00

2022-03-26 ARRASATE 11:00

### INDUSTRIA DISEINUKO ETA PRODUKTU GARAPENEN INGENIARITZA

2022-02-09 ARRASATE 18:00

### INDUSTRIA ELEKTRONIKAKO INGENIARITZA

2022-02-08 ARRASATE 18:00

2022-03-26 ARRASATE 11:00

### INFORMATIKA INGENIARITZA

2022-02-09 ARRASATE 18:00

2022-02-09 BILBAO AS FABRIK 18:00

2022-02-15 ARRASATE 18:00

2022-03-26 BILBAO AS FABRIK 11:00

### MEKANIKAKO INGENIARITZA

2022-02-09 GOIERRI 18:00

2022-02-15 ARRASATE 18:00

2022-03-26 ARRASATE 11:00

### HAUR HEZKUNTZA

2022-01-15 ESKORIATZA 11:00

2022-02-26 ESKORIATZA 11:00

2022-03-19 ESKORIATZA 11:00

### HUMANITATE DIGITAL GLOBALAK

2022-01-15 BILBAO AS FABRIK 11:15

2022-02-26 BILBAO AS FABRIK 11:15

2022-03-19 BILBAO AS FABRIK 11:15

### IKUS-ENTZUNEZKO KOMUNIKAZIOA

2022-01-15 ARETXABALETIA 11:00

2022-02-26 ARETXABALETIA 11:00

### BASQUE CULINARY CENTER

2021-12-11 DONOSTIA BBC 10:30

2022-02-12 DONOSTIA BBC 16:00

2022-03-05 DONOSTIA BBC 10:30

2022-04-02 DONOSTIA BBC 16:00

2022-05-07 DONOSTIA BBC 10:30

# Badakizu zer den **FLOW**AREKIN ORDAINTZEA?

Zure bizimoduarekin ongien datorren ordainbidea aukera dezakezu LABORAL Kutxan. Orain, mugikorrarekin, eroso eta seguru bete eta ordaindu ahal izango dituzu buruan darabiltzazun milioika planak.

## **TXARTELA**

Edozein erosketa ordaintzeko establezimendu fisikoetan edo online.

## **MUGIKORDAINKETA**

Mugikorra da zure txartela. Nahikoa da saltokiko terminalera hurbiltzea.

## **BIZUM**

Dirua itzuli edo bidaltzeko, edo lagunaren artean, familian eta lanean ordainketak egiteko.



  
**LABORAL**  
kutxa