

NÚMERO 49. 2021

ENTREVISTA | **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



**Learning
from reality**

Un aniversario redondo

Basque Culinary Center está de enhorabuena. Han pasado diez años desde que un grupo de trabajo constituido en la zona de Donostia imaginara una facultad dirigida expresamente a la gastronomía. A partir de entonces se han puesto en marcha numerosos proyectos innovadores en la facultad respondiendo a diversos retos, y el trabajo realizado le ha convertido en una referencia mundial. Para repasar este recorrido nos hemos juntado con Idoia Calleja.



ÍNDICE

03	Editorial
04	Noticias
10	Reportaje
13	Opinión
14	Entrevista
16	Universidad & empresa
20	Comunidad
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

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,

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.

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.



Junto a varios responsables de Mondragon Unibertsitatea, el lehendakari Iñigo Urkullu participó en el acto, celebrado en el Basque Culinary Center.

Apertura del curso 2021-2022

EL BASQUE CULINARY CENTER ACOGIÓ EL ACTO DE APERTURA DEL NUEVO CURSO DE MONDRAGON UNIBERTSITATEA. EN EL MISMO, VICENTE ATXA, RECTOR DE LA UNIVERSIDAD, EXPLICÓ QUE LA INSTITUCIÓN ESTÁ PREPARADA PARA AFRONTAR LOS RETOS DEL FUTURO.

Mondragon Unibertsitatea celebró en el Basque Culinary Center la apertura del curso 2021-2022, con la presencia del rector Vicente Atxa, la secretaria general Idoia Peñacoba, el doctor Usune Etxebarria y el lehendakari Iñigo Urkullu, entre otros.

En el acto se explicó que el curso académico en marcha cuenta con más de 6.000 alumnos matriculados en estudios oficiales, entre ellos 5.255 de grado, un 4,4% más que el año pasado.

Un curso para volver a la normalidad

El rector Vicente Atxa quiso destacar en su discurso el trabajo realizado por la universidad en tiempos de pandemia para trasladar la formación a un modelo 100% online. No obstante, ha subrayado que esta no es la esencia de Mondragon Unibertsitatea, por lo que ha destacado que, en el curso 2020-2021, se volverá a ofertar una formación de alta presencialidad. Por otro lado, en el reto que existe para mantener el liderazgo en Europa y Euskadi, Atxa explicó que Mondragon Unibertsitatea tiene el compromiso de ofrecer una formación universitaria de calidad y personalizada, impulsando el emprendimiento y la innovación. En este sentido, el rector puntualizó que Mondragon Unibertsitatea seguirá apostando por proyectos que generen el mayor impacto económico posible, como es el caso de Bilbao AS Fabrik, ELAB y Plataforma Digital Abierta de Emprendimiento.

Diez años del BCC



El acto de apertura del curso se celebró en el Basque Culinary Center, con motivo del décimo aniversario de la Facultad de Ciencias Gastronómicas de San Sebastián. El rector quiso destacar que Mondragon Unibertsitatea está orgullosa de haber impulsado el Basque Culinary Center y subrayó la capacidad del centro para convertirse en una referencia mundial en diez años, recibiendo estudiantes de más de 30 países. En sus 10 años de andadura se han puesto en marcha programas de grado, máster y doctorado en la Facultad de Ciencias Gastronómicas, además de la formación para profesionales. En su corta trayectoria, ha formado ya a más de 2.000 estudiantes o profesionales del sector y creado alianzas con más de 50 empresas.

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: fomentar la motivación en asignaturas STEM

IKASLAN GIPUZKOA Y VICOMTECH PARTICIPAN EN EL PROYECTO JUNTO A INVESTIGADORES DE LA FACULTAD DE HUMANIDADES Y CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN DE MONDRAGON UNIBERTSITATEA



Alumnos trabajando en el proyecto STEM.

Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación | El objetivo del proyecto STEMotiv ha sido comprender e incidir en el interés y motivación del alumnado de ESO por las asignaturas STEM. Incidir positivamente en la motivación del alumnado de Educación Secundaria Obligatoria en las asignaturas STEM. Además, el proyecto ha puesto especial énfasis en la motivación de las chicas. Se ha realizado el proyecto en tercero de la ESO entre el alumnado.

Ha sido el participante de los procesos, en los que han intervenido cinco centros educativos.

Un procedimiento dinámico

En cuanto al procedimiento de trabajo, los investigadores pasaron cuestionarios a los alumnos de ESO, y de ahí analizaron cuáles son sus intereses. Posteriormente, y en colaboración con los centros, se llevó a cabo un proyecto STEM en cada centro. Tras llevar estos proyectos al aula, se les volvió a pasar el cuestionario. De hecho, la intención era ver si tales proyectos influyen o no en la motivación. En general, los resultados muestran que sí: que los proyectos influyen positivamente en la motivación.

En el proyecto STEMotiv han participado Ikañlan Gipuzkoa y Vicomtech. Este proyecto se ha llevado a cabo gracias a la convocatoria Talentua-Aprendizaje 2020 de la Diputación Foral de Gipuzkoa.

Resultados de investigación sobre la sostenibilidad ambiental de los tupperes

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 tupperes), 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.

Nueva guía de libros recomendables en euskera

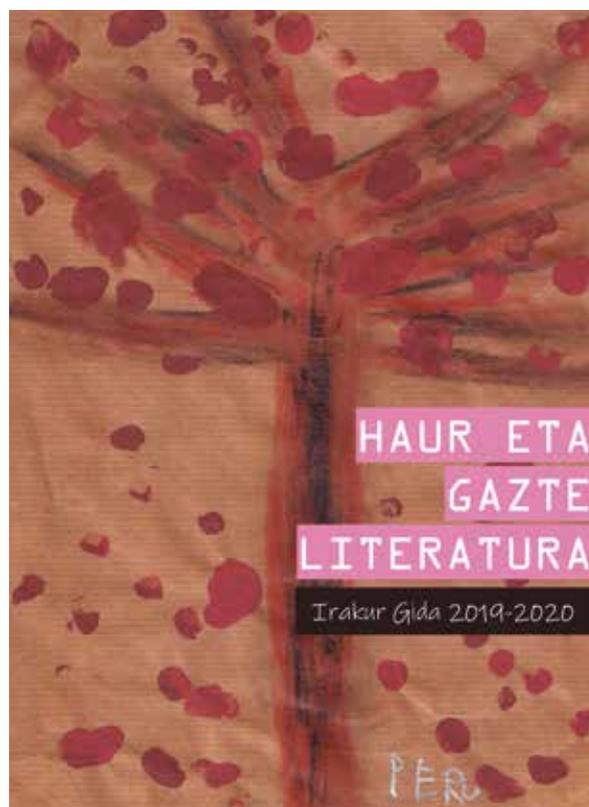
LA GUÍA ANALIZA 343 LIBROS PUBLICADOS EN LOS AÑOS 2019-2020, Y ESTÁ DISPONIBLE EN LA WEB DE LA UNIVERSIDAD.

Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación | El Seminario del Libro Infantil de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación de Mondragon Unibertsitatea ha publicado la guía de lectura de literatura infantil y juvenil 2019-2020. La guía consta de 102 folios en los que se han analizado y clasificado 343 libros dirigidos a niñas y niños y jóvenes. La guía se publica anualmente desde 1990 y está disponible en la web de la universidad.

Resultado de la investigación

La guía 2019-2020 “es el resultado del trabajo continuado de un grupo y de la lectura de muchos libros. Quiere ayudar a padres, madres, profesorado y personal de biblioteca”. En cuanto a la forma de trabajar, dicen que “hemos leído lo que se ha publicado en euskera en los años 2019-2020, hemos contrapuesto nuestras lecturas y hemos valorado el uso del lenguaje, la calidad literaria y el tratamiento que se da al tema, entre otros”. Los trabajos están clasificados por rangos de edad.

Para la elaboración de este último número de la guía han participado 13 personas relacionadas con la literatura infantil y juvenil, entre las que se encuentran bibliotecarios, profesores de escuelas y expertos de la facultad.



Portada de la guía 2019-2020.

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.

Máster para impulsar el emprendimiento Silver Economy

EL NUEVO MÁSTER FORMARÁ A PROFESIONALES PARA IDENTIFICAR IDEAS Y NICHOS DE MERCADO QUE GARANTICEN LA CALIDAD DE VIDA DE LAS PERSONAS QUE COMPONEN SILVER ECONOMY.



Hay que promover diferentes proyectos para mejorar la calidad de vida de las personas mayores.

Escuela Politécnica Superior | En la CAV, se prevé que para 2031 más del 46% de la población sea mayor de 55 años y en Europa, para 2025 habrá más de 88 millones de personas por encima de esa edad. Estos datos permiten extraer dos conclusiones principales: la importancia de elaborar nuevas propuestas y soluciones que permitan mejorar el proceso de envejecimiento desde las fases más tempranas; y la urgencia y prioridad de elaborar nuevas propuestas y soluciones que garanticen una buena calidad de vida a las personas mayores y a su entorno.

En este contexto, la Escuela Politécnica Superior de Mondragón Unibertsitatea, en colaboración con la Diputación Foral de Bizkaia y Nagusi Inteligente Centre, ha puesto en marcha la primera promoción del Máster en Emprendimiento Tecnológico para Silver Economy. El máster tendrá una duración de nueve meses, comenzará en noviembre de 2021, y se impartirá en formato presencial en Urduliz.

Las personas especializadas en este programa se formarán para facilitar los procesos de innovación, identificar las necesidades clave y convertirlas en propuestas de valor que permitan generar nuevos productos y servicios atractivos para las personas mayores. Las áreas en las que se pretende influir son las relaciones sociales, deporte, ocio y viajes; dispositivos ortoprotésicos o médicos; teleasistencia, atención integral a domicilio, sensores y dispositivos; alimentación saludable, apps y entornos agradables; y pensiones y ahorros.

Podrán participar en el máster personas del ámbito sociosanitario, emprendedor, titulados en ingeniería o profesionales de la gestión empresarial.



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

Xanty Elias, 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 Bacereido 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.

Programa ‘Conexão Mundo’ Formación dirigida a profesionales de la educación de Brasil

SE OFRECEN DISTINTAS SESIONES FORMATIVAS MULTIDISCIPLINARES BAJO PETICIÓN DE LA SECRETARÍA DE ESTADO PARA LA FORMACIÓN, CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE PARABÍBA, EN BRASIL



Una sesión síncrona ofrecida online.

Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación | La Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación de Mondragon Unibertsitatea participará en el programa Conexão Mundo de Brasil a petición de la Secretaría de Estado de Educación, Ciencia y Tecnología de Paraíba. Gracias a este programa, 60 profesionales del ámbito educativo de este país recibirán formación específica en la modalidad online durante el curso 2021-2022.

La oferta está dividida en tres amplios temas: gastronomía y hostelería, medio ambiente y energías y educación cooperativa. Para trabajar cada área colaboran en los cursos la Escuela Politécnica Superior (MGEP) y Basque Culinary Center (BCC).

Tres cursos en marcha

Formación pedagógica para el profesorado de Formación Profesional de Gastronomía y Hostelería. Las y los participantes en este curso recibirán una formación teórica y práctica en el ámbito de la innovación educativa.

Educación pedagógica para el profesorado de Formación Profesional en Medio Ambiente, Sostenibilidad y Energías. Las y los participantes en este curso también recibirán formación teórica y práctica en el ámbito de la innovación educativa.

La educación cooperativa. Este programa permitirá a las y los participantes conocer, reflexionar e implementar en las claves del aprendizaje cooperativo.

TITULACIONES

Un catalogo infinito

CON EL INICIO DEL NUEVO CURSO, MONDRAGON UNIBERTSITATEA HA ACTUALIZADO SU OFERTA ACADÉMICA. EL PRINCIPAL OBJETIVO DE LA UNIVERSIDAD ES EL DE OFRECER UNA FORMACIÓN MÁS INTEGRAL MEDIANTE LA APUESTA POR LA INNOVACIÓN CONTINUA EN LOS PROCESOS INTERNOS.

El curso 2020-2021 supone para Mondragon Unibertsitatea la oportunidad de renovar su compromiso con la educación superior, el alumnado y la sociedad en general, y la institución se ha marcado diferentes retos para responder a estos nuevos tiempos. En virtud de este compromiso, uno de los principales retos definidos por la universidad es promover un aprendizaje integral de calidad para las personas jóvenes, que haga del alumnado un agente activo y constructivo de transformación social, trabajando en los valores para ello. En este contexto, la universidad desempeña un papel activo entre otros en aspectos como la formación del talento joven y la recualificación de las personas profesionales.

Para ello, Mondragon Unibertsitatea ha renovado su oferta formativa de cara al curso 2021-2022, dirigida a grados, másteres y formación de profesionales.

Llegada de nuevas promociones

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

Adaptándose a la nueva realidad de la sociedad, el auge del sector gastronómico en los últimos años

ha disparado la demanda de perfiles especializados, y en respuesta a ello se ha puesto en marcha el Máster Universitario en Formación de Profesores en Gastronomía y el Máster Universitario en Comunicación y Periodismo Gastronómico. El primero se ofrece 100% online y cuenta con 60 créditos ECTS. Su objetivo es formar profesionales con una base pedagógica y didáctica sólida para afrontar los retos futuros de la gastronomía, desarrollando el pensamiento crítico para conocer el contexto y los procesos de enseñanza-aprendizaje gastronómico. De



Uno de los principales retos definidos por la universidad es promover un aprendizaje integral de calidad para los jóvenes, de manera que el alumnado sea un agente activo y constructivo de transformación social.

esta manera, se pretende facilitar el aprendizaje gastronómico con las competencias de la función docente y diseñar y desarrollar proyectos educativos innovadores. Por otro lado, el Máster Universitario en Periodismo Gastronómico combina la formación online y presencial, ya que parte de un formato online de 6 meses que prosigue con la estancia de un mes en el Basque Culinary Center, finalizando con otros 3 meses de prácticas. El objetivo de este máster de 60 ECTS es el de formar profesionales especializados en el ámbito del periodismo y la comunicación gastronómica, capacitándolos para diseñar, producir y promocionar contenidos e iniciativas gastronómicas.

Además de grados y másteres, la formación dirigida a profesionales ha cobrado gran importancia en la oferta de Mondragon Unibertsitatea. En este sentido, en el curso 2021-2022 se ofrece la primera edición de las siguientes.

- **Curso experto en Ciberseguridad Industrial:** Este curso online capacita a las y los participantes para responder proactivamente a los problemas de seguridad, utilizando los protocolos y tecnologías de los que disponen.

- **Curso experto en Transformación Digital en Empresas Industria-**

NUEVA OFERTA

5 CURSOS
PARA PROFESIONALES
4 MÁSTERES
DIFERENTES
ESPECIALIZACIONES

BASQUE CULINARY CENTER

Formación Magisterio en Gastronomía
Máster Universitario
Másteres Universitarios en Comunicación y Periodismo Gastronómico.

ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR

Magisterio en Gastronomía Silver Economy
Máster en Emprendimiento Tecnológico
Master en Tecnologías de Hidrógeno.

FACULTAD DE HUMANIDADES Y CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN

Máster universitario en docencia en Tecnología y Humanidades y Ciencias Sociales, Grado Audiovisual en formato DUAL y menciones en Psicomotricidad, Audición y Lenguaje e Innovación Digital en el grado de Educación.

FACULTAD EMPRESARIALES

Curso de Marketing Data Analytics y curso de Diseño de Alianzas Operativas entre otras especializaciones.



les: Este curso se ofrece en Arrasate forma presencial o en formato online. El objetivo del mismo es poder responder a corto plazo a las necesidades en el ámbito de la digitalización de las empresas, abordando los conceptos necesarios para gestionar el cambio de paradigma en el sector industrial.

• **Curso experto Data Science, Industria y Silver Economy:** Se ofrecerá en Urduliz en formato semi-presencial y busca que las personas asistentes sean capaces de analizar los datos para que puedan diseñar y difundir proyectos completos, utilizando para ello el lenguaje de

programación Python 3.

• **Curso experto en Personas, Cultura y Talento para el Futuro del Trabajo:** Se ofrece en la sede de Adeg, en Donostia, con el objetivo de que las y los participantes que acudan al mismo adquieran las competencias necesarias para diseñar estrategias de gestión de personas en sus organizaciones, teniendo en cuenta las tendencias de futuro del trabajo.

• **Curso experto en Marketing Data Analytics:** Se trata de un curso que ayudará a profesionales del marketing, las ventas y clientela a adquirir ventajas competitivas de



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.

negocio a partir de diferentes insight.

• **Curso experto en Diseño de Alianzas Operativas:** Está orientado a proporcionar a las personas que acudan al mismo una sistemática para diseñar experiencias de colaboración con partners estratégicos en un contexto de proyecto específico o de prospección de oportunidad de negocio.

Una oferta repleta de novedades

La innovación continua es una línea estratégica en la actividad de Mondragon Unibertsitatea, que aplica a su oferta académica. Así pues, en el curso que está en marcha varios

títulos que ya estaban en el catálogo previamente se presentan con importantes novedades. Uno de ellos es el máster universitario que habilita para ejercer como profesorado en Educación Secundaria Obligatoria, Bachillerato, Formación Profesional y Enseñanza de Idiomas. Este máster ha incorporado a su oferta dos nuevas especificidades, Tecnología y Humanidades y Ciencias Sociales. Estas dos nuevas especialidades se ofrecen online y en el espacio AS Fabrik, y se realizan en euskera. De esta manera, el máster destinado a formar futuras profesoras y profesores, abre esta posibilidad a personas con titulación universitaria en Tecnología y Humanidades y Ciencias Sociales.

La Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación presenta otra importante novedad, ya que a partir del curso 2021-2022 el Grado Audiovisual se ofrece en formato DUAL en el Campus de Aretxabaleta, dividiendo el grado en dos ciclos de dos años de duración. El primer ciclo se centrará en la creación audiovisual, mientras que en el segundo se trabajarán el resto de campos del ámbito de la comunicación.

Además, en los grados de Educación que se ofrecen en la facultad de Eskoriatza se podrán adquirir las menciones de Psicomotricidad y Audición y Lenguaje, dotando al alumnado de las competencias necesarias para atender las necesidades especiales de niñas y niños. Por otro lado, en AS Fabrik también se ofrecerá una nueva mención, Innovación Digital, en la que el alumnado desarrollará las características digitales del profesorado para poder poner en marcha procesos de innovación en la enseñanza y el aprendizaje.

Hacia un futuro fértil

Además de la elaborada de cara al presente curso, Mondragon Unibertsitatea está trabajando para completar la oferta académica de cara al curso 2022-2023. De esta manera, el próximo curso se estrenará un nuevo grado, el Grado en Física e Ingeniería Matemática, que se ofrecerá en AS Fabrik, preparando a los alumnos para afrontar los retos tecnológicos del futuro. El Grado en Física e Ingeniería Matemática busca formar un perfil muy versátil y polivalente, basa-

do en las últimas innovaciones, y que llevará a cabo desarrollos tecnológicos con un sólido conocimiento de las ciencias básicas.

Igualmente, también se prevé ampliar la oferta de másteres, y de momento será posible matricularse en tres nuevas titulaciones. En el campus Orona-Ideo se pondrá en marcha el Máster Universitario en Sistemas Energéticos Inteligentes, destinado a profundizar en los sistemas energéticos y que se llevará a cabo en formato DUAL. En el campus de Arrasate se estrenará el Máster Universitario en Dirección de Operaciones Logísticas Productivas, con el objetivo de dar respuesta a los retos fundamentales a los que se enfrentan las empresas en el nuevo contexto económico, encarándolos de forma sostenible para conseguir una mayor eficien-

cia de los recursos productivos. Por último, el Máster Universitario en Análisis de Datos para Business Analytics o Inteligencia de Negocio, que se impartirá en AS Fabrik, tendrá como principal objetivo ofrecer las capacidades y competencias necesarias para la aplicación eficaz de la inteligencia analítica en distintas áreas de negocio.

Por otro lado, se ofrecerá el programa Liderazgo de Ecosistemas de Aprendizaje y Desarrollo en la plataforma Blended, dirigido a las personas responsables de los ámbitos de formación y desarrollo para el desarrollo de competencias.

Además de las nuevas titulaciones, el próximo curso traerá novedades en las titulaciones ya en marcha. Un claro ejemplo puede hallarse en el Máster Universitario en Gestión

Estratégica del Talento de las Personas, que añadirá una nueva sede a su programa, ya que este máster dirigido a personas tituladas en recursos humanos se ofrecerá en Barcelona junto a Teamlabs.

Tal y cómo se puede observar, la innovación no cesa en Mondragon Unibertsitatea, y en esa constante búsqueda de nuevas formas de afrontar los retos que nos rodean, la oferta formativa de la universidad se completa según las necesidades y el perfil de estudiantes y profesionales.

“
La innovación no
cesa en Mondragon
Unibertsitatea

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!



“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, considero 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.

Se ha realizado el proyecto 'Gaitzen'

LA ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR, JUNTO CON LA FACULTAD DE EMPRESARIALES, HA COORDINADO EL PROYECTO IMPULSADO POR LA DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA, CON EL OBJETIVO DE FOMENTAR EL EMPRENDIZAJE INTERNO DE LAS PYMEES INDUSTRIALES Y DESARROLLAR CONOCIMIENTO.



Uno de los actos del proyecto 'Gaitzen'.

Escuela Politécnica Superior | 'Gaitzen' (Construyendo Emprendizaje Interno en Empresas de Gipuzkoa) se desarrolló durante el curso 20-21, finalizando esta primera fase con un acto organizado en julio en la Diputación Foral de Gipuzkoa. En el proyecto participaron seis empresas; Calderería Zue, Zubiola, Ormola, Lazpiur, Soraluze y Grupo Bokado, y contó con la coordinación de la Escuela Politécnica Superior. De esta manera, se compusieron grupos de trabajo distintos en cada empresa participante, y la composición fue la siguiente: En Ormolán HUB Advisory, MUE y la Escuela Politécnica Superior, en Calderería Zue HUB Advisory y la Escuela Politécnica Superior, en Zubiola B+I y la Escuela Politécnica Superior, en Lazpiur B+I eta MUE, en Soraluze LOOP y la Escuela Politécnica Superior y en Grupo Bokado LOOP eta BIC Gipuzkoa.

Los pilotos realizados durante el proyecto permitieron unificar el conocimiento y las metodologías, aplicando los resultados en esas seis empresas. En general, se puede concluir que las empresas participantes en el proyecto consiguie-

ron definir modelos de emprendizaje interno, desarrollando los primeros pasos sistemáticos que se irá estableciendo durante los próximos meses. Por ello, el grupo de trabajo de la Escuela Politécnica Superior no ha dado por finalizado el proyecto, y ha realizado una petición para el desarrollo de una segunda fase a la Diputación Foral de Gipuzkoa junto con una empresa participante en el proyecto. Por otro lado, la Facultad de Empresariales se encuentra desplegando en las empresas las iniciativas de desarrollo de la formación.

Especial cierre

En julio se organizó un evento de clausura de la primera fase del proyecto "Gaitzen". En el mismo, se quiso reconocer la labor de las seis empresas participantes, y la realizada por Mondragon Unibertsitatea en la coordinación y la secretaría técnica.

Por otro lado, el evento sirvió para agradecer el interés mostrado por todos los agentes participantes, especialmente por la labor realizada por las empresas de Gipuzkoa para estabilizar el emprendizaje interno.

El equipo de la Escuela Politécnica Superior no da por finalizado el proyecto y se ha solicitado subvención a la Diputación Foral de Gipuzkoa para una segunda fase.

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, aliado para fomentar la fabricación inteligente y la industria 4.0

Escuela Politécnica Superior | Fagor Arrasate y la Escuela Politécnica Superior han renovado su convenio de colaboración para impulsar el desarrollo de tecnologías para la fabricación inteligente de sistemas de estampación, procesado y corte de chapa. La clave del éxito de esta alianza entre el mundo académico y el empresarial es la transferencia de conocimiento para la investigación.

La Universidad y la Unidad de I+D Koniker, de la que Fagor Arrasate es miembro, han firmado un nuevo convenio para aunar esfuerzos, realizar proyectos conjuntos de investigación e intercambiar conocimientos. La cooperación impulsará el desarrollo de sistemas inteligentes de transformación de chapa de acero, aluminio y materiales compuestos, incluyendo servicios de supervisión remota.

La cooperación incidirá en el desarrollo de Industria 4.0, con soluciones para la supervisión remota y el análisis de datos. Asimismo, se fomentará la investigación en sistemas ciberfísicos para mejorar la eficiencia, fiabilidad, solidez, inteligencia, autonomía y prestaciones de interacción de los productos de Fagor Arrasate.



Han renovado el convenio de colaboración.

Representantes colombianos reciben formación en Mondragon Unibertsitatea

COMO CONSECUENCIA DEL PROCESO DE PAZ INICIADO EN COLOMBIA EN 2017, PARTICIPAN EN EL PROGRAMA DE FORMACIÓN CREADO POR LANKI, EL CENTRO DE INVESTIGACIÓN DEL COOPERATIVISMO, Y EL INSTITUTO DE ESTUDIOS SOBRE COOPERACIÓN Y DESARROLLO INTERNACIONAL UZU/HEGOA DE LA UPV. EL OBJETIVO DE LA FORMACIÓN ES, ENTRE OTROS, LA REINTEGRACIÓN DE EX MIEMBROS DE LA GUERRILLA.

Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación | 11 personas procedentes del Cauca Norte de Colombia visitaron la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación como parte de la formación del programa Estrategias de Interooperación y Desarrollo Territorial Rural-Grupo Norte del Cauca. Este programa de colaboración está impulsado por dos entidades: EHU-UPV Hegoak, Instituto de Estudios sobre Desarrollo y Cooperación Internacional y LANKI, el laboratorio de investigación sobre el cooperativismo de Mondragon Unibertsitatea.

El programa tiene como objetivo reforzar el liderazgo de las organizaciones locales de producción agrícola campesina, indígena y afrodescendiente, junto a ex combatientes de las FARC-EP. El proyecto se lleva a cabo en dos municipios rurales del norte del Cauca: Buenos Aires y Caldono. Este proyecto se impulsa desde una visión compartida de la economía social solidaria y comunitaria, aborda la perspectiva de género y promueve la integración intergeneracional.

Una estancia fructífera

Durante su estancia de tres semanas en



El grupo colombiano durante su visita.

Euskal Herria, representantes colombianos visitarán diferentes instituciones y agencias de desarrollo vascas, cooperativas, organizaciones no gubernamentales, iniciativas de economía social solidaria, sindicatos, OlatuKoop, KoopFabrika, Azaro Fundazioa, Aiaraldea Ekintzen Faktoria, etc.

Este proyecto está financiado por la Agencia Vasca de Desarrollo de Cooperación del Gobierno Vasco, en la que es la segunda edición de este programa.

Convenio para la promoción de la innovación, la iniciativa y el talento



Xabier Egibar, de Laboral Kutxa, con Vicente Atxa.

Mondragon Unibertsitatea | El rector de Mondragon Unibertsitatea, Vicente Atxa, y el director general de Laboral Kutxa, Xabier Egibar, firmaron un convenio de colaboración entre ambas entidades para dar continuidad a la actividad que ya tenían y desarrollar otras líneas de colaboración. Ámbitos de actuación y algunas de las líneas de trabajo del presente convenio de colaboración: innovación, emprendimiento y talento.

Puesta en marcha de las actividades de la Unidad de Innovación y Open Business para fomentar la participación en proyectos de innovación. También se impulsarán los retos para el alumnado y la puesta en marcha de iniciativas como BBF-Fintch-MUE, LK-GEP.

Dar solidez, fortaleza y continuidad al ámbito del emprendimiento.

Dar respuesta a proyectos y necesidades concretas de LABORAL Kutxa en diferentes áreas y trabajar con el alumnado universitario.

Un acuerdo a largo plazo

El convenio tiene un claro objetivo: promover y dirigir las acciones que se inicien a partir de ahora para desarrollar los marcos de presente y futuro: innovación, emprendimiento y talento. Ambas instituciones colaborarán en los ámbitos de la investigación y transferencia en áreas de interés mutuo. Para la puesta en marcha de las acciones necesarias para estos fines, ambas instituciones aportarán la estructura y el personal necesario.

En marcha el Servicio de Atención Psicológica al alumnado y personal

ESTE NUEVO SERVICIO GRATUITO ESTÁ DIRIGIDO A ESTUDIANTES Y PERSONAL TRABAJADOR. EL SERVICIO TENDRÁ CARÁCTER PREVENTIVO Y ESTARÁ DIRIGIDO POR PSICÓLOGOS PSICOTERAPEUTAS COLEGIADOS



El servicio está dirigido a todo el alumnado y el personal trabajador.

Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación

| La Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación de Mondragon Unibertsitatea ha puesto en marcha el Servicio de Atención Psicológica (SAP). El servicio, liderado por profesionales psicólogos psicoterapeutas colegiados, tiene como objetivo ofrecer apoyo

preventivo a alumnado y personal trabajador. En materia de prevención primaria, el servicio ofrecerá diferentes experiencias orientadas al desarrollo saludable en contextos seguros. Se trata de garantizar el

bienestar de las y los estudiantes a través de un proceso de viaje.

Servicio personalizado

Atendiendo a la prevención secundaria, el CAP realizaría la detección del alumnado que pudiera estar en riesgo y, si fuera necesario tras un proceso de valoración, se derivaría a profesionales externos. En definitiva, el objetivo principal del proyecto es la prevención del bienestar bio-psico-social primario y secundario de alumnado y personal trabajador de la facultad.

Atención individualizada

El servicio ofrecerá atención individualizada y pondrá en marcha procesos grupales. Por último, el CAP tiene como objetivo la investigación y asesoramiento en atención psicológica.

El servicio, liderado por psicólogos psicoterapeutas colegiados, tiene como objetivo ofrecer apoyo preventivo a alumnos y trabajadores.

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 acudirán 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 pers-

pectiva 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! permitió 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.

Protagonismo para personas egresadas

La entrega de diplomas dejó varios momentos para el recuerdo, especialmente de la mano de aquellas personas que han pasado largos años en la universidad. Todas ellas se convirtieron en las principales protagonistas del evento, ya que tuvieron la oportunidad de contar su propia experiencia. Por ejemplo, la recién doctorada Maitane Mazmela puso ritmo a sus vivencias académicas. Lanzando bertso explicó cómo ha podido compaginar la aventura familiar con la tesis, y cómo se han compaginado los papeles de madre e investigadora: "Tres años y tres niños, dos niños y una tesis".

Recordando los momentos fuera del aula

Joseba Gorospe e Ibai Irigoyen son graduados en Ingeniería Informática y Telecomunicaciones, y representaron en el escenario a la última promoción de este doble grado. En sus palabras, los cinco años invertidos en la universidad fueron muy fructíferos, y quisieron resaltar las oportunidades que les ha brindado el cursar un doble grado, sobre todo agradeciendo la oportunidad de haber podido conocer distintas personas. "Año a año ha ido creciendo el grupo del pintxopote, poniendo en valor el tiempo invertido en quehaceres más allá del aula. Aún así, admitieron que han realizado "algunas gaupasas" con temas de estudio rondándoles la cabeza, "especialmente en periodos de entregas de PBL".

Además de estas personas egresadas, fueron otras muchas las que subieron al escenario, y aún muchas más las que recibieron unos diplomas con total merecimiento. Todas ellas se convirtieron en protagonistas, y mostraron muchas ganas de afrontar la nueva etapa que ese les abre ahora de par en par.

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 Emprendimiento. 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!’

EN EL ACTO DE PRESENTACIÓN DEL PROYECTO ELKARLAN PARTICIPARON LA DIPUTADA FORAL DE MOVILIDAD Y ORDENACIÓN DEL TERRITORIO, ELUSKA RENEDO-ILLARREGI, DIRECTORA DE LA AUTORIDAD TERRITORIAL DEL TRANSPORTE DE GIPUZKOA, Y NAGORE IPIÑA, DECANA DE LA FACULTAD DE HUMANIDADES Y CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN DE MONDRAGON UNIBERTSITATEA.



El campus de Aretxabaleta acogió la presentación del proyecto.

Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación | La diputada de Movilidad y Ordenación del Territorio, Rafaela Romero, y el presidente de la Autoridad Territorial del Transporte de Gipuzkoa, junto a la directora de la Autoridad, Eluska Renedo-Illarregi, y la decana de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación de Mondragon Unibertsitatea, Nagore Ipiña, presentaron el pasado 23 de septiembre en el campus de Aretxabaleta la campaña “Gazteak mugitzen dira!”

Fruto de la colaboración definida, las y los estudiantes Comunicación Audiovisual de Mondragon Unibertsitatea realizarán una recopilación y síntesis de los trabajos recibidos en el concurso “Gazteak mugitzen dira!”. Estas colecciones deberán realizarse en dos soportes: audiovisuales y carteles. Estos trabajos se utilizarán posteriormente en la campaña publicitaria de difusión del concurso.

La juventud como objetivo

Romero ha señalado que el objetivo del concurso y de la colaboración impulsada con la universidad es doble: “Queremos conseguir la complicitad de los jóvenes en torno a la movilidad sostenible y que sean ellas

y ellos los que nos ayuden a potenciar el transporte público, el uso de la bicicleta y las vías peatonales desde una perspectiva valiosa”.

Por su parte, la directora de la Autoridad del Transporte de Gipuzkoa, Eluska Renedo-Illarregi, ha señalado que “la Autoridad del Transporte de Gipuzkoa trabaja en el impulso del uso del transporte público desde todos los frentes, a través de MUGI y en colaboración con todos los operadores integrados de Gipuzkoa. En este sentido, las y los jóvenes son los mejores prescriptores de nuestra tarjeta MUGI en nuestras redes sociales, son nuestro fandom y queremos hablar con ellos sobre ese futuro. Ese es el objetivo de esta iniciativa”.

Nagore Ipiña, decana de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación de Mondragon Unibertsitatea, ha agradecido la invitación a participar en el proyecto y ha añadido que “la colaboración se corresponde plenamente con los valores que Mondragon Unibertsitatea defiende con el grado de Comunicación Audiovisual: aunar creatividad y compromiso social. En este caso, el compromiso de impulsar la movilidad sostenible; un tema muy importante y además muy cercano al mundo del alumnado”.

Fomentando el ejercicio físico con nuevas medidas

EL SERVICIO DE DEPORTES OFRECE DISTINTOS RECURSOS PARA QUE LA ACTIVIDAD FÍSICA CONTINÚE EN LAS DISTINTAS SITUACIONES.



La actividad física tiene una gran importancia en nuestra vida cotidiana.

Kirola | La situación de pandemia que hemos vivido en los últimos meses ha puesto de manifiesto, entre otras cosas, la enorme importancia de la actividad física en nuestra vida cotidiana y nuestra capacidad para adaptarnos a nuevas situaciones.

La actividad del Servicio de Deportes de Mondragon Unibertsitatea también ha sido un claro espejo de esta época en la que vivimos, por lo que varias actividades deportivas se han tenido que adaptar a todo tipo de situaciones. El objetivo principal ha sido que estudiantes y personal de la universidad puedan disfrutar de la actividad física en múltiples ocasiones. Para ello, tal y como se ha mencionado anteriormente, hemos tenido que cambiar los hábitos saludables que teníamos adquiridos hasta ese momento y han sido muchas las propuestas activas en la red destinadas a realizar ejercicio físico de otra manera. De hecho, durante el periodo de confinamiento, por ejemplo, desde el Servicio de Deportes se llevaron a cabo sesiones en directo en solitario o con personas del entorno. Entre ellos se encontraban ejercicios de fuerza, estiramiento y movilidad. Además, aprovechando el crecimiento de las plataformas deportivas y para compartir actividades de forma virtual, hemos creado la comunidad Strava.

Adaptarse a la nueva realidad

Seguimos haciendo estas adaptaciones y los cursos y campeonatos organizados últimamente han sufrido algunos cambios. Además, también se han producido cambios significativos en los Campeonatos de Mondragon Unibertsitatea que se están disputando en la actualidad, y también se prevén en los Campeonatos de Euskadi que se disputarán más tarde. Teniendo en cuenta las medidas definidas por el Gobierno Vasco, garantizando unos comportamientos individuales y sin contacto físico, se ha celebrado una competición indoor que reúne las modalidades de carrera a pie, bicicleta y remo.

Todo ello reivindica la importancia que tiene la actividad física en algunos ámbitos de nuestra vida cotidiana. De este modo, el Servicio de Deportes de Mondragon Unibertsitatea continuará llevando a cabo iniciativas de promoción de la actividad física, adaptándose a las nuevas situaciones y ofreciendo una oferta lo más variada posible a nuestro alumnado y personal.

We 4 all!

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

Enpresagintza Fakultatea | 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 Elkartea) 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!

Arizmendiarietaren

TXOKOA

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

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

MÁSTERES UNIVERSITARIOS

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

FORMACION PARA PROFESIONALES

www.mondragon.edu/cursos/es

ATE IREKIAK

Izen ematea: 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 INDUSTRIAL ETAN 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 GARAPENKO 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

INGENIARITZA MEKATRONIKOA

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 ARETXABALETA 11:00
2022-02-26 ARETXABALETA 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



LK Pay



bizum

