

54 ZENBAKIA. 2023

ENTREVISTA | **Aitor Bediaga**. Coordinador de Bilbao AS Fabrik

“Bilbao AS Fabrik es un ecosistema propio que busca favorecer las sinergias y las nuevas oportunidades”



Zenbakia
BI ELETARA
Nº BILINGÜE



Zenbakia
EUSKARAZ



Ejemplar en
CASTELLANO



**Egin
jauzia!**

UNIBERTSITATE MASTERRAK

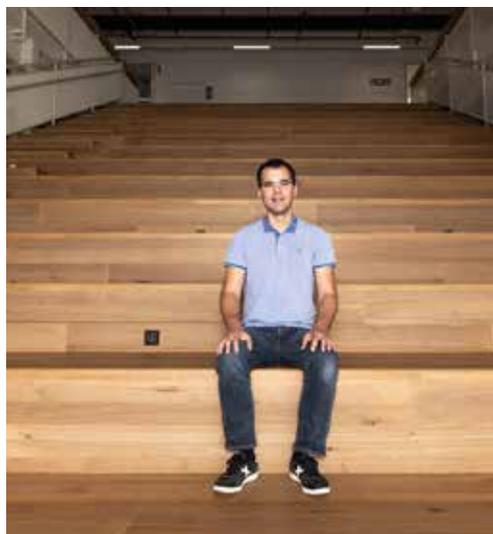


***Izen-ematea
zabalik!***



Un ecosistema de innovación especial

Lo que comenzó como una idea es ya realidad. El Ecosistema de Innovación Bilbao AS FABrik, ubicado en la Isla de Zorrotzaurre en Bilbao, ya está en marcha. Hablamos de las posibilidades que ofrece el edificio y de los proyectos que se quieren llevar a cabo en él con Aitor Bediaga, su coordinador.



AURKIBIDEA

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

Un curso especial

Ha finalizado el curso académico 2022-2023, un curso que ha supuesto la celebración del 25 aniversario de la creación de Mondragon Unibertsitatea. Entre septiembre y junio se han llevado a cabo diversos actos para conmemorar la efeméride como se merece, cuyo momento cumbre se vivió en un emotivo acto institucional celebrado en el Kursaal de San Sebastián el 24 de febrero.

Danza con sabor

Un grupo de estudiantes del Basque Culinary Center ha desarrollado un postre basado en la bailarina Lucía Lacarra. La bailarina zumaiarra ha sido parte activa del proceso y ha destacado los valores que comparten la danza y la cocina.



INNOVAR PARA AVANZAR

Mondragon Unibertsitatea ha celebrado su 25 aniversario durante el curso 22-23, y lo ha hecho reconociendo el pasado, pero sobre todo mirando al futuro, un futuro que se presenta apasionante y lleno de retos. Y para hacer frente al futuro, la Universidad apuesta por la innovación, una apuesta que cada vez es más evidente y que se visibiliza en los Ecosistemas de Innovación. Un claro ejemplo de ello es Bilbao As Fabrik, un edificio que además de albergar tres facultades de la Universidad en un mismo espacio, aúna proyectos de emprendimiento y otras actividades innovadoras. Pero más allá de este ejemplo concreto, los Ecosistemas de Innovación se expanden por todas y cada una de las facultades de Mondragon Unibertsitatea.

marcha hace unos años el MTA, una comunidad de equipos emprendedores en la que se engloban personas o entidades que participan en proyectos emprendedores. La innovación es el eje principal de los proyectos que se llevan a cabo en MTA, y actualmente cuenta con distintas iniciativas en marcha que garantizan la influencia de la comunidad sobre el sector.

En Mondragon Unibertsitatea se innova hacia dentro y hacia fuera, y en esta disyuntiva la Escuela Politécnica Superior cuenta con tres ecosistemas independientes que buscan su propia manera de innovar. Entre los ecosistemas que tiene en marcha actualmente se encuentran MONDRAGON ZTIM Hub, Nagusi Intelligence Center o HIREKIN. Se tratan de ecosistemas de innovación con características propias, dirigidos a distintos públicos, pero que tienen como objetivo final influir en la sociedad a través del desarrollo del sector de la ingeniería y la ciencia.

En Mondragon Unibertsitatea se innova hacia dentro y hacia fuera

Uno de estos ejemplos es el edificio Dorleta inaugurado en septiembre de 2020 por la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación en Eskoriatza. El diseño del edificio está basado en un proyecto educativo concreto para la totalidad de la Facultad, garantizando que el diseño del edificio y su espacio cumpla los requisitos para poder desarrollar las ideas definidas durante el proceso.

En esta línea, la Facultad de Empresariales puso en

Y, por último, cómo olvidarnos de un sector del que el País Vasco es vanguardia mundial, la gastronomía. El Basque Culinary Center nació como una Facultad de Ciencias Gastronómicas totalmente creativa e innovadora, y ahora se expande al centro de San Sebastián con el proyecto GO (Gastronomy Open Ecosystem), un nuevo espacio ubicado en el barrio de Gros.

Mondragon Unibertsitatea no se conforma con el camino realizado hasta ahora, y sin duda la innovación se presenta como el principal vehículo en su camino hacia adelante.



Se pudo disfrutar del concierto de Zetak en el festival de octubre.

Fin a un curso especial

MONDRAGON
UNIBERTSITATEA HA
ORGANIZADO DURANTE EL
CURSO 2022-2023 DIFERENTES
ACTOS PARA CONMEMORAR
EL 25 ANIVERSARIO DE
SU FUNDACIÓN.

Mondragon Unibertsitatea | El comienzo de curso el pasado septiembre en Mondragon Unibertsitatea fue un tanto inusual. Ha sido este un curso que ha merecido la pena celebrar y desde el principio la comunidad universitaria se volcó en las preparar actos que estuviesen a la altura. La primera gran cita fue un animado festival de conciertos vivido el 14 de octubre en el campus de Iturripe, de la mano de los grupos musicales Mugi Panderoa, Skakeitany Zetak. La efeméride ha sido palpable en el día a día de la entidad, desde el nuevo logo creado para el aniversario o en la decoración que han tenido los campus. Además, este aniversario también ha tenido eco en el exterior, con la ubicación en Bilbao de una nueva escultura de Arizmendiarieta o la incorporación del nuevo logo del aniversario al cupón de la ONCE. Además, como consecuencia de las diferentes iniciativas puestas en marcha, se ha incrementado notablemente la presencia de la universidad en los medios de comunicación.

Un gran evento conmemorativo

El Palacio Kursaal de San Sebastián acogió el 24 de febrero el acto central de celebración del 25 aniversario. Dicho evento, además de reunir a personas ligadas a la universidad, fue el punto de encuentro de diferentes agentes, políticos o amigos. La periodista y antigua alumna de la universidad, Garazi Ayesta, fue la encargada de conducir el programa, y los humoristas Zuhaitz Gurrutxaga y Mikel Pagadi añadieron su toque informal al acto. Allí se vivieron distintos momentos emotivos, especialmente con la emisión de un vídeo con los testimonios de todos los rectores que la universidad ha tenido en su historia.

“Continuar aportando en la sociedad”



Con motivo del 25 aniversario de la universidad, la revista Goiena entrevistó en enero al rector Vicente Atxa. En dicha entrevista, además de repasar estos 25 años, analizó los actos organizados a lo largo del curso y visualizó el recorrido hacia el futuro de la universidad: «Debemos seguir transformándonos respondiendo al reto de la digitalización del modelo educativo, o a la globalidad desde nuestras raíces, pero el principal reto es aumentar nuestro impacto socioeconómico».

Cátedra UNESCO de economía social y solidaria

ESTA CÁTEDRA UNESCO ES LA PRIMERA CÁTEDRA MUNDIAL DE ECONOMÍA SOCIAL Y SOLIDARIA. EL RECTOR DE MONDRAGON UNIBERTSITATEA, VICENTE ATXA PARTICIPÓ EN SU PRESENTACIÓN EN SANTA MARTA DE COLOMBIA.



Reunión organizativa para la creación de la cátedra UNESCO celebrada en el campus de Eskoriatza.

Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación | La primera cátedra mundial sobre economía social y solidaria se ha presentado en la ciudad colombiana de Santa Marta. A través del programa UNITWIN, esta cátedra está patrocinada por la UNESCO, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. El objetivo de la cátedra UNESCO es impulsar la formación, la investigación y el intercambio universitario, compartir información e impulsar proyectos interdisciplinarios relacionados con la economía social y solidaria.

Al inicio del acto de presentación online han participado el representante de la UNESCO y los rectores de las cuatro universidades que participan en el proyecto, entre ellas, el rector de Mondragon Unibertsitatea, Vicente Atxa.

Esta cátedra UNESCO de economía social y solidaria es la primera cátedra mundial de economía social y solidaria. Presidida por la Universidad Cooperativa de Colombia, la cátedra está formada por la Universidad Cooperativa de Colombia, la

Universidad de Quilmes (Argentina), la Universidad Iberoamericana de Puebla (México), la Universidad Complutense (Madrid) y Mondragon Unibertsitatea

Instituto de Estudios Cooperativos LANKI

Mondragon Unibertsitatea participará en la cátedra UNESCO de Economía Social y Solidaria bajo la dirección del Instituto de Estudios Cooperativos LANKI. El estudio ubicado en el campus de Eskoriatza de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación es un referente en el estudio y promoción del cooperativismo vasco.

Programa UNITWIN de UNESCO

La UNESCO es la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura. Es una organización cuyo objetivo es establecer la paz a través de la cooperación internacional en materia de educación, ciencia y cultura. Los programas de la UNESCO contribuyen a alcanzar los objetivos de desarrollo sostenible definidos en el Programa 2030 de la Asamblea General de las Naciones Unidas.

Estudiantes premiados en los Premios Nacionales de Envases y Embalajes

ESTUDIANTES DE 3º DE DISEÑO INDUSTRIAL OBTUVIERON TRES ACCÉSIT Y EL PREMIO ESPECIAL DEL PÚBLICO



Alumnos de diseño industrial en la entrega de premios.

Escuela Politécnica Superior | La entrega de premios de la XIV edición del certamen que tiene como objetivo fomentar la innovación, el diseño y la sostenibilidad en el sector de envases y embalajes se ha celebrado en Valencia, donde han estado presentes más de 200 estudiantes y profesionales.

En esta edición han participado 636 estudiantes de 25 centros, y las y los alumnos del Grado en Ingeniería en Diseño Industrial de Mondragon Unibertsitatea han obtenido más de un premio.

Proyectos innovadores

Mondragon Unibertsitatea ha obtenido dos accésits en el reto de la empresa Hinojosa, en el que las y los alumnos debían rediseñar envases de papel o cartón y envases para *take-away* utilizando el menor número de elementos posible.

El primer accésit ha sido para el barco Petite, diseñado por Enara López, Uxue Olariaga y Maiana Alzuguren. Es un proyecto basado en un embalaje que se reduce a medida que el producto se consume.

El segundo accésit ha sido para Haizea Azua Zarraga, Haizea Aranbarri y Maite Txakartegi, por la idea de „Con la comida no ¡jugamos?“. Esta innovadora propuesta es un recipiente de comida rápida que contiene el juego del quién es quién.

El tercer accésit obtenido por Mondragon Unibertsitatea ha sido gracias al proyecto Magma. El proyecto ha sido realizado por Natile Armendariz, Maider Armentia, Oier Bengoetxea e Itziar Sánchez, para dar respuesta al reto planteado por ITC Packaging. Esta empresa ha propuesto al alumnado la creación de un envase reutilizable para alimentos.

Por último, como novedad de esta edición, se ha concedido un premio especial, elegido por las personas asistentes, y que también ha recaído en los estudiantes de Diseño Industrial de Mondragon Unibertsitatea por su proyecto «Magma».

En el concurso 'Enpresa Sortuz' se han seleccionado las ideas tecnológicas innovadoras

EL CONCURSO QUE ORGANIZA LA ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR PREMIA DIFERENTES PROYECTOS RELACIONADOS CON EL EMPRENDIZAJE Y EL TALENTO.



El emprendimiento tecnológico ha sido premiado en la iniciativa.

Escuela Politécnica Superior | El Parque Tecnológico Garaia de Arrasate acogió la entrega de premios del concurso Enpresa Sortzen, un certamen cuyo objetivo es el de ofrecer a estudiantes, ex alumnos o investigadores de la Escuela Politécnica Superior que tengan una idea interesante, recursos para acercar esta idea a la realidad. A su vez, también busca facilitar la integración de ingenieros en proyecto de start-up

o negocios en desarrollo.

Centrándonos en **la categoría Engipreneurship**, se han premiado los proyectos de Diseño Inclusivo Y Satop. La primera, desarrollada por las investigadoras y profesoras Amaia Beitia y Arantxa González de Heredia, se centra en la plataforma y asesoramiento en torno a productos y servicios más inclusivos. Por su parte, Satop, creado por el profesor-investigador

Aritz Esnaola, propone un modelo de negocio en torno a la producción de suelas de calzado deportivo, aprovechando los beneficios de la impresión 3D. El premio de esta categoría es una beca para incorporar a un estudiante de ingeniería de Mondragon Unibertsitatea al proyecto a lo largo del curso 23/24 y 10.000 euros para gastos e inversiones del mismo. Además, Satop también ha sido premiado con 500 euros por la mejor presentación, un premio votado por el público.

En la categoría Technopreneurship categoría, el ganador ha sido la iniciativa Allergenius. Este proyecto, desarrollado por Ainhoa Artola, Malen Herruzo y Judith Zubia, estudiantes del Máster Universitario en Tecnologías Biomédicas, tiene como objetivo desarrollar soluciones no invasivas para el control de alergias.

Una iniciativa colaborativa

Enpresa Sortzen ha repartido más de 100.000 € en formato de beca y como premio económico, lo que no sería posible sin el apoyo de las entidades.

El patrocinador principal es la Fundación Gizabidea, perteneciente al Grupo Fagor, junto con Orbea S. Coop. La Corporación MONDRAGON, el Centro Stirling, Fagor Ederlan, Saiolan, Galbaian, la Diputación Foral de Gipuzkoa, el Gobierno Vasco, Gaztenpresa de Laboral Kutxa y el Parque Tecnológico GARAIA también apoyan el certamen.

El proyecto InclusiPHE encara su recta final



Representantes las entidades participantes en el proyecto han visitado nuestro entorno.

SE TRATA DE UN PROYECTO QUE DESARROLLA UNA HERRAMIENTA DE AUTODIAGNÓSTICO SOBRE LA PARTICIPACIÓN DEL ALUMNADO EN INSTITUCIONES DE EDUCACIÓN SUPERIOR EUROPEAS.

Mondragon Unibertsitatea El proyecto InclusiPHE, financiado por la Unión Europea en el marco del programa Erasmus + 2020, liderado por Mondragon Unibertsitatea y donde participan otras 7 entidades europeas, comenzó su desarrollo en septiembre de 2020, y con una duración de 36 meses ya se encuentra en su recta final. En términos generales, el proyecto InclusiPHE tiene como objetivo principal contribuir a un entorno más inclusivo en las Instituciones Profesionales de Educación Superior, mediante la puesta en marcha de acciones destinadas a aumentar la participación de las y los estu-

diantes no tradicionales en la vida de su institución académica.

Hacia un aprendizaje de calidad

El proyecto está orientado a mejorar las políticas, los mecanismos y las prácticas para la participación inclusiva de todo el alumnado, independientemente de sus antecedentes y circunstancias. El objetivo es involucrar a estos colectivos en todos los aspectos del proceso de enseñanza-aprendizaje para mejorar su experiencia de aprendizaje, en la garantía de calidad y la toma de decisiones institucionales, dentro de la vida de la institución y la vida estudiantil en el sentido más amplio.

Entrega de diplomas al talento empresarial

MONDRAGON UNIBERTSITATEA ENTREGA 250 DIPLOMAS A EGRESADOS Y EGRESADAS DEL ÁMBITO DEL TALENTO Y LA GESTIÓN EMPRESARIAL



250 personas han recibido su correspondiente diploma.

Facultad de Empresariales | La Facultad de Empresariales de Mondragon Unibertsitatea ha celebrado la entrega de diplomas de sus egresados y egresadas de grado y postgrado en el Kursaal de Donostia. En total, 250 estudiantes han recibido sus diplomas en el ámbito del talento y la gestión de empresas.

Más concretamente, 105 alumnos y alumnas se han graduado en Administración y Dirección de Empresas - myGADE Dual de los campus de Oñati y Bidasoa (65 y 40, respectivamente), y otros 145 estudiantes han obtenido su título tras finalizar uno de los másteres que oferta la Universidad, entre los que se encuentran: el Máster en Internalización de Organizaciones, Máster

en Dirección Contable Financiera, Máster en Gestión Estratégica del Talento de las Personas, Máster en Marketing Digital, y otros programas dirigidos a profesionales del ámbito del Liderazgo y Coaching de Personas y Sistemas Relacionales.

Amplia representación en el acto

El evento contó con la presencia del rector de Mondragon Unibertsitatea, Vicente Atxa, y el decano de la Facultad de Empresariales de Mondragon Unibertsitatea, Lander Beloki. Por su parte, Leire Mugerza, presidenta de la Comisión Permanente y Congreso de Mondragon, y Presidenta del Consejo Rector de Eroski, ofreció una ponencia.

Máster en Robótica y Automoción - Itinerario doble diploma internacional

EL INSTITUTO EUROPEO DE INNOVACIÓN Y TECNOLOGÍA EIT MANUFACTURING OFRECE BECAS PARA ESTUDIAR EL MÁSTER EN EL CAMPUS BILBAO AS FABRIK

Escuela Politécnica Superior | El Máster Universitario de Robótica y Sistemas de Control de Mondragon Unibertsitatea cuenta desde hace 3 años con un programa especial que permite cursar el segundo curso en otras universidades europeas, y además se ofrecen varias becas para ello. Se trata del Itinerario Doble Diploma Internacional EIT Manufacturing, y se enmarca dentro del proyecto EIT Manufacturing, una comunidad de innovación perteneciente al Instituto Europeo de Innovación y Tecnología (EIT). Mondragon Unibertsitatea y la Corporación MONDRAGON son miembros de esta comunidad compuesta por 74 empresas, universidades y centros tecnológicos europeos.

Accesible e internacional

Las personas interesadas en este máster podrán acceder a las becas que ofrece el Instituto EIT Manufacturing, pudiendo optar a cada una dependiendo de la candidatura:

- Compensación para la matrícula: 16.000€
- Becas para manutención: 750€/mes
- Becas para la movilidad: 1.500€

Las personas que participan en el programa también tendrán la posibilidad de compaginar sus estudios con prácticas remuneradas en empresas tanto de Euskadi como en el país de destino del segundo curso.

Basque Culinary World Prize 2022

LA CHEF TURCA EBRU BAYBARA HA SIDO PROCLAMADA GANADORA DEL BASQUE CULINARY WORLD PRIZE 2023 PREMIO INTERNACIONAL OTORGADO POR BASQUE CULINARY CENTER Y EL GOBIERNO VASCO, EN EL MARCO DE LA ESTRATEGIA INTEGRAL EUSKADI-BASQUE COUNTRY.

Basque Culinary Center - Facultad de Ciencias Gastronómicas | El Consejo Internacional de Basque Culinary Center, constituido por algunos de los y las chefs más influyentes y relevantes del mundo se reunió en el marco del Summit de la Gastronomía que se celebró en Girona del 19 al 21 de junio bajo el título "Comida que acoge".

El anfitrión del encuentro fue Joan Roca, presidente del Consejo Internacional de Basque Culinary Center y chef de El Celler de Can Roca, con tres estrellas Michelin. Entre otros asistentes, el summit congregó a chefs de primera línea mundial como Gastón Acurio (Perú), Dominique Crenn (Francia/EEUU), Enrique Olvera (México), Manu Buffara (Brasil), Michel Bras (Francia), Mauro Colagreco

(Argentina/Francia), Trine Hahnemann (Dinamarca), Josh Niland (Australia), Pia León (Prú), Narda Lepes (Argentina), y Elena Reygadas (México), que son parte del Consejo Internacional de Basque Culinary Center.

Menciones especiales

Además, el jurado ha reconocido la labor de otras dos chefs otorgando menciones especiales a Nicole Pisani (Reino Unido), por revolucionar la forma en que se asume la alimentación infantil en colegios, y a Heidi Bjerkan (Noruega), por implementar múltiples modelos de restauración basados en la economía circular y una gastronomía comprometida con la realidad social.



La chef turca Ebru Baybara.

¿Qué puertas abre la investigación?

EL ALUMNADO DE PRIMER CURSO DE MÁSTERES DE INGENIERÍA TUVO LA OPORTUNIDAD DE ACUDIR A UNA JORNADA QUE PUSO EN VALOR TANTO LA INVESTIGACIÓN EN LA EMPRESA COMO LOS PROYECTOS REALIZADOS EN LA ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR.



Jornada para reflexionar sobre la investigación.

Escuela Politécnica Superior | El 28 de abril tuvo lugar en el campus de Iturripe una jornada denominada “¿Qué puertas abre la investigación?”, dirigida al alumnado de todos los másteres de ingeniería de la Facultad. La jornada estuvo presentada por la periodista Ainhoa Etxebarria, y los objetivos de la misma fueron (I) visualizar la competitividad de las empresas a través de la investigación y sus necesidades de talento y (II) visualizar la investigación que se realiza en la Escuela Politécnica a través de testimonios de doctorandos. Roberto Uribeberria, coordinador de investigación y transferencia ha comentado que “se ha querido organizar esta jornada para sensibilizar a nuestro alumnado sobre el valor de la ciencia”.

Un menú variado

Uribeberria quiso resaltar la importancia que esta jornada tiene para dar voz a las y los jóvenes investigadores de la Escuela Politécnica Superior. Por ello, el día comenzó con unas ponencias en formato Elevator Pitch en el que jóvenes talentos de Mondragon Unibertsitatea expusieron las investigaciones que estaban realizando en sus tesis doctorales. La mañana continuó con un par de ponencias a cargo de profesionales expertos invitados. Victor Koppers ofreció su ponencia “Afrontar la vida con entusiasmo”, al que dió relevo Miguel Ángel Carrera con su ponencia “Ciencia Vasca en Marte”. Por último, para dar cierre a la jornada las personas asistentes pudieron disfrutar de un coloquio titulado “Empresa y Ciencia”, en el que participaron Digna González de Bexen Cardio, Txomin Nieva de CAF, y Alejandra López de Tubacex.

Analizando la alfabetización en contextos plurilingües en Bilbao

BILBAO BERRIKUNTZA FAKTORIA ACOGIÓ UN CONGRESO SOBRE ALFABETIZACIÓN.



El congreso de Bilbao ha contado con la participación de investigadores internacionales y locales.

Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación | La alfabetización fue el tema de debate en el congreso internacional celebrado los días 18 y 19 de mayo en Bilbao Berrikuntza Faktoria (BBF). En un entorno plurilingüe, el sistema educativo debe permitir que el alumnado domine la lengua materna y otras lenguas, nacionales o internacionales. Pero ¿qué pasa cuando esto no es así? Durante el congreso “Alfabetización en contextos plurilingües: la investigación y la práctica en el aula”, se analizaron este tipo de cuestiones. En el acto participaron universidades internacionales como la Universität Wien de Alemania o la Norwegian University of Science

and Technology de Noruega. El objetivo del encuentro fue presentar nuevas evidencias en la investigación sobre alfabetización disciplinar en contextos plurilingües.

Arloetan alfabetatzearen garrantzia

La organización ha destacado la importancia del trabajo en equipo. En su opinión, las y los investigadores y profesores deben trabajar juntos para conocer con precisión los avances que se realizan en el campo de la alfabetización plurilingüe. Así, el congreso ha reunido a profesores e investigadores que viven una experiencia variada, experiencias y situaciones lingüísticas para hablar sobre el tema.

Premiados los Trabajos de Fin de Grado en euskera

Mondragon Unibertsitatea | Mondragon Unibertsitatea y la Corporación MONDRAGON entregaron en el Palacio de Otalora los premios a los mejores proyectos de Fin de Grado realizados en euskera. En esta edición las dos premiadas han sido alumnas de la Escuela Politécnica Superior. El primer premio fue para la Ianire Rabanete González por su trabajo para Ulma Packaging, y el segundo para Ainhoa Sarasola Olano, por su proyecto para Orkli.

Se trata de la duodécima edición del premio organizado por Mondragon Unibertsitatea y la Corporación MONDRAGON, cuyo objetivo es promover que las y los estudiantes universitarios realicen más proyectos de Fin de Grado en euskera en el entorno empresarial.



Los ganadores reciben los premios en el palacio de Otalora.

La danza de Lucía

UN GRUPO DE ESTUDIANTES DEL MÁSTER EN REPOSTERÍA DE RESTAURANTES Y COCINA DULCE HA CREADO UN POSTRE INSPIRÁNDOSE EN LA BAILARINA ZUMAIARRA LUCÍA LACARRA

Lucía Lacarra señala que algunos de los valores de la danza y la gastronomía son compartidos, “ambos son artes y profesiones que requieren mucha disciplina, dedicación y pasión”



Presentación del postre “La danza de Lucía”.

Basque Culinary Center - Facultad de Ciencias Gastronómicas | Basque Culinary Center, combinando el arte de la danza y la gastronomía, presenta el postre “La danza de Lucía”, creado por un grupo de estudiantes del Máster en Repostería de Restaurantes y Cocina Dulce y profesores de cocina del Basque Culinary Center, inspirándose en la conocida bailarina zumaiarra Lucía Lacarra.

Lucía Lacarra señala que algunos de los valores de la danza y la gastronomía son compartidos, aunque no parecen tener nada que ver entre sí, según la artista “ambos son artes y profesiones que requieren mucha disciplina, dedicación y pasión”. Lucía Lacarra se ha mostrado muy agradecida hacia Basque Culinary Center por dedicarle esta nueva creación: “para mí ha sido una experiencia maravillosa conocer a los

futuros cocineros y cocineras, hablar y bailar para ellos y ellas, para intentar inspirarles y hacerles entender quién soy yo como persona y como bailarina”.

Una receta original

“La danza de Lucía” ha sido el resultado de un reto creativo surgido en el marco del Máster en Repostería y Cocina Dulce de los Restaurantes de Basque Culinary Center, y las ganadoras del mismo han sido María Nieves Pivaral, Elena Castro, Andrea Verónica Vieira y María Ortega.

El postre está compuesto por un adorno de chocolate que representa el movimiento de una bailarina sobre una mousse de manzana verde rellena de compotas de manzana, pretendiendo así representar la fruta principal de Zumaia, pueblo natal de Lucía, la manzana. Ambas composiciones terminaron con el efecto en forma de terciopelo color lila, que es el color favorito de Lucía Lacarra.

Alrededor del mousse, el postre contiene sorbete de moras y frambuesas; bizcocho de Génova y crumble de pistacho; crema de moras; ganache de chocolate blanco, lima y albahaca; jalea de manzana verde y frambuesas frescas.

La idea es presentar el postre de baile de Lucía para que sea un dulce que se integre en los menús de los restaurantes de todo el mundo. Además, este postre se podrá degustar próximamente en alguna de las zonas gastronómicas de Basque Culinary Center.

Leinners en la elite emprendedora

Facultad de Empresariales | La revista *EMPRENDEDORES*, especializada en emprendimiento, acaba de publicar una lista con los emprendedores menores de 35 años más brillantes en España, entre los que se encuentran siete egresados del Grado LEINN de la Facultad de Empresariales.

Reconocer el talento

Álvaro Justríbó es emprendedor y cofundador de Mazinn, una consultora generacional especializada en la Gen Z que ayuda a las organizaciones a entender las demandas de las generaciones más jóvenes y a diseñar estrategias que les permitan conectar con ellas.

Gorka Lorenzo es un emprendedor que ha fundado Aglaya Virtual, una plataforma dedicada a la organización de eventos, ferias y congresos en mundos virtuales.

Hernán Hernández y Marta Maneja son los cofundadores de Gloop. Se trata de una empresa

dedicada a la fabricación y comercialización de cubiertos comestibles como sustituto del plástico de un solo uso.

Iñaki Aramburu y Jorge Maylin son los cofundadores de Oroi, una plataforma que ofrece contenidos terapéuticos de realidad virtual dirigidos a promover el bienestar emocional de las personas mayores a través de experiencias de viajes virtuales y ejercicios cognitivos.

Por último, Pau Pavón es un emprendedor de 20 años y fundador de Examfy, una plataforma que utiliza la inteligencia artificial para simplificar el proceso de evaluación en los centros educativos.

INNOVACIÓN

Surfeando la ola de la innovación

MONDRAGON UNIBERTSITATEA HA CONTADO DESDE SU CREACIÓN CON LA INNOVACIÓN ENTRE SUS LÍNEAS ESTRATÉGICAS Y HA DESARROLLADO NUEVOS ECOSISTEMAS PARA FOMENTAR LA MISMA, SITUÁNDOSE EN LA VANGUARDIA DE ESTE TEMA. LOS ECOSISTEMAS DE INNOVACIÓN SE ENCUENTRAN EN LOS DIFERENTES ESPACIOS DE LA UNIVERSIDAD Y CADA UNO TIENE SU PROPIA FORMA DE TRABAJAR, CON EL OBJETIVO DE LA MEJORA CONTÍNUA.

Se define como ecosistema el sistema formado por las relaciones entre los componentes físicos y vivos de un lugar concreto, y cada uno de estos sistemas tiene sus propias características. En el caso de los diferentes ecosistemas que encontramos a lo largo de Mondragon Unibertsitatea, la innovación se convierte en el principal componente de los mismos, una variable imprescindible para afrontar los retos que plantea la sociedad actual.

Un claro ejemplo de ecosistema de innovación es el edificio Bilbao AS Fabrik, que además de albergar tres facultades de la universidad en un mismo espacio, recoge proyectos de emprendimiento y otras actividades. Sin embargo, al margen de este espacio multidisciplinar, en cada facultad se pueden encontrar diferentes ejemplos de estos ecosistemas de innovación.

Edificio Dorleta en Eskoriatza

Uno de estos ejemplos es el edificio Dorleta inaugurado en septiembre de 2020 por la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación en Eskoriatza. En 2018 el edificio partió de un proceso colectivo de aproximadamente un año en el que participaron tanto estudiantes como trabajadores de la facultad. Este proceso se estructuró para la totalidad

de la facultad, pero una vez identificadas las necesidades se centró en el edificio Dorleta, orientando a este espacio la reflexión para encarnar la idea de innovación que surgió a lo largo del proceso. Así las cosas, el diseño del edificio partió de un proyecto educativo concreto para la facultad, y uno de cuyos profesores se integró en el equipo de arquitectos, garantizando que el diseño del edificio y su espacio cumpliera los requisitos para poder desarrollar las ideas definidas durante el proceso. Dentro del proyecto educativo de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación aparece la idea de un proyecto escolar compartido que impulsa la colaboración con la comunidad, destacando la apertura en el diseño del edificio. Para ello existen numerosos espacios acristalados, el bar está abierto al pueblo o en su biblioteca se organizan diferentes iniciativas.

Además de todo esto, en el edificio Dorleta también se encuentra KoLaborategia, el Laboratorio de Educación y Comunicación para la Sociedad Digital, el proyecto más significativo de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación a la hora de incidir en la innovación. Se trata de un espacio para experimentar en la innovación educativa, un espacio para relacionar a los diferentes grupos que investigan

los proyectos educativos. En base a los proyectos, se prototipa lo trabajado en áreas como la digitalización, la metodología, el euskera o el STEAM, dotando al proyecto que lleva a cabo las facultades de una personalidad física.

KoLaborategia es un proyecto a largo plazo, pero el edificio Dorleta ofrece diferentes posibilidades para trabajar la innovación, como jornadas académicas, jornadas sociales (riesgo de consumo de drogas, feminismo), exposiciones (ASpace 50 años, organizaciones juveniles), conciertos musicales (Gari, Inés Osinaga y Joseba Sarrionandia) o presentaciones (académicos, revistas, proyectos).



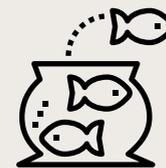
Un claro ejemplo de ecosistema de innovación es el edificio Bilbao AS Fabrik, que además de albergar tres facultades de la universidad en un mismo espacio, recoge proyectos de emprendimiento y otras actividades.

Innovar en el emprendimiento

MTA (Mondragon Team Academy) es la comunidad emprendedora de la Facultad de Empresariales, en la que se engloban personas y entidades que participan en programas de emprendimiento cuyo eje central es la innovación.

Porque la principal salida profesional del grado LEINN es la innovación, y esto está muy integrado en los distintos programas. Por otro lado, también es importante la innovación educativa, ya que se aplica un modelo pedagógico innovador desde el punto de vista metodológico. En este sentido, además de los programas para grados y profesionales, se han puesto en marcha diferentes iniciativas de innovación:

- GAZTENEK Berri: Programa de apoyo al emprendimiento e innovación en el sector primario, con el apoyo del



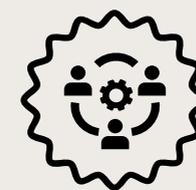
Los espacios multidisciplinares son cada vez más frecuentes en los ecosistemas de innovación..



Cada facultad busca la manera de responder a los retos que presenta la sociedad moderna.



La innovación se aplica tanto en el sector académico como en la sociedad, aportando valor añadido a los diferentes procesos.



La colaboración con los agentes externos es imprescindible para estabilizar una posición de liderazgo en materia de innovación.



Gobierno Vasco y las 3 Diputaciones Forales.

- B-Global: Es un programa de atracción de talento emprendedor internacional en el que jóvenes internacionales desarrollarán proyectos innovadores en nuestro territorio. Estos retos se han planteado a empresas como Eroski, Orbea o Laboral Kutxa, con el objetivo de integrar a este talento emprendedor internacional en sus organizaciones.
- Actividades desarrolladas para apoyar al emprendedor de Fintech: programa de innovación abierta y HACKATHON (que se llevará a cabo los días 13 y 14 de julio). Programa de innovación abierta y Hackathon desarrollado en el espacio de BBF.

“
Se han creado 80 empresas de LEINN-MTA, de las cuales más de 30 pueden considerarse startups. Además, el 35% de los egresados crea una nueva empresa al año de graduarse.

- Platform Coops: Programas de formación y procesos de incubación que se desarrollan para el fomento de plataformas cooperativas.
- T-Program: es un proyecto colaborativo con ITA en el que se forma a emprendedores internos de empresas para convertir proyectos tecnológicos en oportunidades de negocio.

Además de los proyectos actualmente en marcha, la MTA tiene la intención de ser protagonista de cara al futuro y el impulso y dinamización de una comunidad en crecimiento se definen como uno de los objetivos más importantes de la comunidad. En este sentido, se pretende seguir creando nuevas empresas y proyectos para seguir teniendo

un impacto positivo en la sociedad. De hecho, analizando su trayectoria hasta la fecha, se han creado 80 empresas de LEINN-MTA, de las cuales más de 30 pueden considerarse startups. Además, el 35% de los egresados crea una nueva empresa al año de graduarse.

Distintas iniciativas en la Escuela Politécnica Superior

La Escuela Politécnica Superior trabaja en el presente mirando al futuro, y en este sentido tiene en marcha distintos ecosistemas de innovación.

MONDRAGON ZTIM HUB es uno de ellos, un proyecto que busca fomentar las vocaciones STEAM en los jóvenes y despertar el interés por las áreas de

Ciencia, Tecnología, Ingeniería y Matemáticas. El proyecto se articula en una estructura de redes, y los nodos configurados por comarcas aprovechan la realidad local para despertar el interés de los jóvenes en las áreas STEAM y visualizar las profesiones de la misma. En este sentido, diversos agentes están trabajando en acciones de promoción de vocaciones STEAM, y el proyecto pretende establecer una colaboración estable y permanente entre ellas, que permita ofrecer una solución conjunta e integral a la sociedad.

El segundo ecosistema se aplica al sector conocido como Silver Economy, un sector que requiere de innovación continua, por lo que la Escuela Politécnica Superior ha apostado por jugar un papel activo. Se prevé que más del 45% de la población de Euskadi supere los 55 años, y el Nagusi Intelligence Center, ubicado en Urduliz, nace para responder a los retos de esta nueva sociedad. Se trata de un ecosistema integrado por un amplio abanico de agentes, entre los que se encuentran sus destinatarios (enfermos, dependientes, cuidadores, profesionales), agentes del sistema sociosanitario (Osakidetza o entidades de servicios de atención social), agentes del tercer sector (Asociaciones, ONGs), agentes de I+D+i, administraciones públicas (Ayuntamientos, Diputación Foral, Gobierno Vasco), emprendedores, empresas y asociaciones empresariales, así como agentes académicos (entre otros, la Escuela Politécnica Superior). El proyecto se estructura en tres ejes que coordinan el eje de actuación NIC PRES-TAKUNTZA de Mondragon Unibertsitatea. En ella se promueve la formación e investigación en economía de plata, bioingeniería y tecnologías sanitarias, se forman profesionales del sector y se fomentan proyectos de cooperación y transferencia en salud.

Por último, debemos abordar el proyecto HIREKIN, un nuevo espacio colaborativo que fomenta el emprendimiento, el intraemprendimiento, la investigación y la educación, y la transferencia de conocimiento entre diferentes agentes. En el nuevo edificio en construcción se trabajará en la descarbonización, digitalización y sostenibilidad de la industria y del sector tecnológico, trabajando con el objetivo de convertirse en un centro de referencia de alto valor añadido en materia de industria sostenible. Las instalaciones de HIREKIN



Se prevé que más del 45% de la población de Euskadi supere los 55 años, y el Nagusi Intelligence Center, ubicado en Urduliz, nace para responder a los retos de esta nueva sociedad.

dispondrán de 6.000 metros cuadrados en los que se recogerá un gran espacio industrial dotado de equipamiento para

prototipos, simulaciones y experimentos, además de salas de recuento o zonas de creación y salas de reuniones.

Gastronomy Open Ecosystem

El Basque Culinary Center se ha convertido en un referente mundial en el sector gastronómico por la constante apuesta por la innovación y por seguir avanzando hacia el futuro. A este objetivo responde GOe (Gastronomy Open Ecosystem), un proyecto que combina la pasión por la gastronomía con el talento, la investigación, la innovación y el emprendimiento. Se ha configurado como un ecosistema para innovar y atraer talento a nivel internacional y se ubicará en un nuevo espacio en construcción en el barrio donostiarra de Gros. El objetivo del proyecto GOe es crear un nuevo ecosistema

gastronómico centrado en la formación avanzada, la investigación, la innovación y el emprendimiento.



. El objetivo del proyecto GOe es crear un nuevo ecosistema gastronómico centrado en la formación avanzada, la investigación, la innovación y el emprendimiento.

EN

On the wave of innovation

MONDRAGON UNIBERTSITATEA HAS HAD INNOVATION AMONG ITS STRATEGIC LINES SINCE ITS CREATION AND HAS DEVELOPED NEW ECOSYSTEMS TO PROMOTE IT, PLACING ITSELF AT THE FOREFRONT OF THIS ISSUE. THE INNOVATION ECOSYSTEMS ARE LOCATED THROUGHOUT THE UNIVERSITY'S DIFFERENT SPACES AND EACH ONE HAS ITS OWN OPERATING METHOD, WITH THE AIM OF CONTINUOUS IMPROVEMENT.

Ecosystem is defined as the system formed by the relationships between the physical and living components of a specific place, and each of these systems has its own characteristics. A clear example of an innovation ecosystem is the Bilbao AS Fabrik building, which houses three of the university's faculties, as well as entrepreneurship projects and other activities. Each faculty also has its own example of innovation ecosystems, such as the Dorleta building in the Faculty of Humanities and Education Sciences. This building was designed with a specific educational project, using open spaces that promote collaboration with the community.

In addition, the Laboratory for Education and Communication for Digital Society, called KoLaborategia, is located in the Dorleta building. This laboratory is a space to experiment with educational innovation and associated different research groups in educational projects such as digitization, methodology, Basque language or STEAM. The building also offers different possibilities to work on innovation through academic and social workshops, exhibitions, music concerts and presentations.

Innovating in entrepreneurship

The Faculty of Business also has the entrepreneurial community called MTA (Mondragon Team Academy), which focuses on entrepreneurship and innovation programs within its entrepreneurial and innovation degree, LEINN. These include different innovation initiatives and programs in the field of

entrepreneurship, such as GAZTENEK Berri, B-Global, Fintech entrepreneur support activities like HACKATHON, Platform Coops and T-Program.

The university's Polytechnic School works on different innovation ecosystems, such as the MONDRAGON ZTIM HUB, which seeks to promote STEAM careers for young adults, and the Nagusi Intelligence Center, which focuses on the Silver Economy sector.

It also has the HIREKIN project, a new collaborative space that promotes entrepreneurship, research, education and knowledge transfer. It is located in a building currently under construction that will focus on decarbonization, digitalization and sustainability in industry and the technology sector. The aim is to become a center of reference in sustainable, high-value-added industry with technology for prototypes, simulations and experiments, as well as meeting rooms and creation areas.

Gastronomy Open Ecosystem

The Basque Culinary Center has created the Gastronomy Open Ecosystem (GOe) project, which seeks to combine the passion for gastronomy with innovation, research and entrepreneurship. GOe aims to create a new culinary ecosystem focused on advanced training, research and innovation. It will be located in a new space, currently under construction, in San Sebastian's Gros neighborhood, and aims to attract international talent and thus consolidate itself as a world reference in the culinary sector.

Collaboration and Innovation: Unlocking the Power of Synergy

KangHyun Rio Kim CPO at HBM Social Coop, MTA Seoul Lab Co-founder & Teamcoach



In various contexts, Collaboration and Innovation are often perceived as incongruous concepts that do not naturally align. If we were to visualize each word, distinct images would emerge - a collective group united in collaboration, contrasted with a solitary visionary presenting their ideas to an audience. But is this an accurate representation? Does innovation truly clash with collaboration?

Innovation, deeply rooted in the Latin word "innovare" meaning "something new from within," perfectly encapsulates its three core components: 'new ideas,' 'creating value,' and 'practice.' Innovation is not merely about creating novel technology with sleek designs; rather, it is the implementation of new ideas that generate societal value.

The first component, 'new ideas,' implies concepts that do not already exist within a given society. Since innovation is contextual, something considered old in one society may be groundbreaking in another. However, not all new ideas automatically qualify as innovation. The second component, 'creating value,' necessitates validation by society. The satisfaction of customers, users, and society as a whole determines the true value of an innovative idea. Finally, valuable ideas must be actualized through real 'practice' - not solely performance but the creation of meaning through interaction and communication within society.

Collaboration, derived from 'col' (together) and 'labore' (economic activity of humankind to generate

value), embodies the notion of creating value collectively for society. Both collaboration and innovation share a common objective of value creation and societal contribution. In fact, collaboration serves as a pivotal key to driving innovation forward.

Firstly, collaboration fosters a diverse source of ideas. Innovation thrives on creativity, requiring diverse inputs to generate out-of-the-box ideas. One effective approach is 'brainstorming,' a collaborative process that encourages idea generation. Even within a single

Innovation is not merely about creating novel technology with sleek designs; rather, it is the implementation of new ideas that generate societal value.

society sharing similar social contexts, each individual possesses a unique interpretation code, serving as a wellspring for novel ideas.

Secondly, collaboration plays a complementary role in addressing the complex needs of society. In an increasingly intricate world, diverse skills and knowledge are essential for value creation. Given the rapid pace of societal change, it is impractical to acquire

all the necessary knowledge and skills individually. Collaboration allows for the pooling of diverse expertise, enabling more efficient and comprehensive value creation.

Lastly, collaboration cultivates shared knowledge, a valuable asset in the digital transformation era. In the digital economy, knowledge serves as a crucial component for value creation, and its impact multiplies when shared within a collaborative ecosystem.

However, fostering sustainable collaboration can be challenging, as trust validation can incur substantial costs. To create a more sustainable collaborative ecosystem, several key ingredients are essential. These include a shared aim of learning from one another, prioritizing process over immediate results, embracing diversity, and adhering to shared values and principles. Furthermore, a strong foundation built on real-world practice enhances the sustainability of collaborative efforts.

In conclusion, Collaboration and Innovation are not opposing forces but rather two sides of the same coin. Collaboration fuels innovation by providing a rich source of diverse ideas, addressing complex societal needs, and creating shared knowledge assets. By cultivating a sustainable collaborative ecosystem rooted in trust and common principles, we can unleash the full potential of collaboration, propelling us towards a future marked by continuous innovation and societal transformation.



“Bilbao AS Fabrik es un ecosistema propio que busca favorecer las sinergias y las nuevas oportunidades”

Aitor Bediaga

Coordinador de Bilbao AS Fabrik

BILBAO AS FABRIK FUNCIONA A PLENO RENDIMIENTO. TRAS SUPERAR EL PROCESO DE IDEACIÓN Y UNA PROGRESIVA FASE DE INSTALACIÓN EL EDIFICIO VA TOMANDO COLOR, Y SE POSICIONA COMO UN ECOSISTEMA INNOVADOR EN LA ISLA DE ZORROTXAURRE. HABLAMOS DE ELLO CON SU COORDINADOR AITOR BEDIAGA.

¿Qué es Bilbao AS Fabrik? Lo definimos como un ecosistema del ámbito de los servicios avanzados y la economía digital cuyo objetivo es la generación de talento y la mejora de la competitividad de las empresas locales. Es un proyecto del Ayuntamiento de Bilbao que está coordinado por Mondragón Unibertsitatea, y es un espacio en el que hoy en día conviven personas emprendedoras, profesionales del sector de servicios avanzados, alumnado de grado y postgrado y la propia sociedad.



“
Las sinergias que en otras localizaciones podrían parecer interesantes aquí se vuelven necesarias”

Además, Bilbao AS Fabrik es la primera piedra en el proyecto de la isla de Zorrotzaurre como un ecosistema innovador.

¿Cómo fue el proceso de creación?

El proyecto nace de la necesidad por parte del Ayuntamiento de Bilbao de diseñar y ejecutar un proyecto innovador en la isla de Zorrotzaurre. Ahí es donde entra Mondragon Unibertsitatea, que de forma proactiva diseña un proyecto que fue seleccionado de entre casi 400 propuestas de diferentes países obteniendo así casi 6 millones de euros de financiación del Programa de Acciones Urbanas Innovadoras.

Nosotros contábamos con la experiencia previa de Bilbao Berrikuntza Faktoria, otro ecosistema de emprendimiento, y esta vez se pretendía trasladar esa filosofía a un edificio donde además de ofrecer sinergias entre empresas y

alumnado, se desarrollaba la idea de los laboratorios urbanos.

Desde que nos otorgaron la concesión del proyecto y obtuvimos la financiación por parte de la Comisión Europea, un equipo de investigadores e investigadoras de Mondragon Unibertsitatea coordinado por Luis Berasategi estuvimos trabajando durante cerca de dos años en la idea del proyecto. Aún el edificio ni siquiera existía.

Supongo que en esta tesitura la arquitectura del edificio también juega un papel. Así es. El edificio está diseñado por el arquitecto del Ayuntamiento de Bilbao, pero teniendo en cuenta el uso que se va a hacer de él. Nosotros lo definimos como un pequeño jardín que florece más y mejor cuanto más diversidad de plantas haya. Es un ecosistema propio, que busca favorecer las sinergias y las nuevas oportunidades. Cuando en un mismo espacio físico tienes múltiples agentes desarrollando múltiples actividades es difícil que no surja la chispa de la innovación, de la hibridación.

Todos los agentes implicados suman en el proyecto.

En este sentido, contamos con un edificio preparado para albergar toda esta diversidad y la actividad frenética del día a día. Y además queremos que esta actividad frenética se vea, esté a la vista de

cualquiera que venga aquí. Por ello tenemos muchos espacios acristalados (aulas o salas de reuniones) o una gran variedad de espacios abiertos. Los materiales predominantes son el vidrio, la madera y el hierro, en honor al edificio Beta II que había aquí previamente. Es importante recordar los orígenes industriales del lugar en el que nos encontramos para poder realizar esta transición hacia las nuevas industrias. Zorrotzaurre es un proyecto de regeneración que transformará una antigua península industrial en una isla dinámica e innovadora.

Hoy en día se trata del único campus multidisciplinar de Mondragon Unibertsitatea. ¿Supone esto una ventaja?

Como punto de partida, el hecho de encontrarnos tres facultades en un mismo espacio, nos permite hacer las cosas de forma diferente.

Es cierto que es la primera vez que distintas facultades de la Universidad conviven en un mismo espacio. Las sinergias que en otras localizaciones podrían parecer interesantes, aquí se vuelven necesarias, partiendo de cosas básicas como la coordinación de las impresoras, la compra de materiales o la gestión de la red WIFI. Después evidentemente se convierten en retos atractivos por ejemplo el diseño de itinerarios compartidos *interfacultad* para alumnos *incoming* o el incorporar las posibilidades que nos ofrecen los laboratorios urbanos en los programas formativos de las diferentes facultades.

Y en esto no hemos hecho más que empezar. Las oportunidades que vislumbramos son infinitas. Sobre todo, para el alumnado, que podrá a futuro participar en actividades de otras ramas de conocimiento y tener un acercamiento, aunque sea superficial, a otros ámbitos.

En este momento ¿cuáles son los principales retos que afronta Bilbao AS Fabrik?

Ahora mismo tenemos por delante tres grandes retos. Uno tiene que ver con el exterior, en cómo nos incorporamos en el ecosistema que se está gestando en la isla, aprovechando las sinergias y viendo qué podemos aportar desde Bilbao AS Fabrik. Los otros dos principales retos los calificaría de índole interna. Uno de ellos hace referencia al aprovechamiento de las oportunidades que van surgiendo de forma colaborativa, en cómo los diferentes agentes que convivimos en este espacio aportamos desde lo individual a lo colectivo. Y



“
Nuestro reto es llenar el campus de contenidos de calidad que favorezcan el desarrollo del entorno”

el tercero tiene que ver en cómo vamos atrayendo a emprendedores y empresas innovadoras al edificio y en cómo éstas aportan al ecosistema.

¿Cuáles son las previsiones a futuro para el campus?

Si hablamos de números, en dos años tendremos aquí a más de 1.000 estudiantes, más de 50 profesionales y más de 30 iniciativas emprendedoras. En este momento el edificio estará prácticamente lleno. Una vez esto suceda, trataremos de mejorar continuamente y dotar al campus del mejor contenido posible.

Por otro lado, el entorno continuará con su transformación, Zorrotzaurre se convertirá en una isla dinámica e innovadora. En pocos años este será un ecosistema mayor con centros tecnológicos, otras universidades y otros agentes que harán aún más rico este proyecto.

Nuevos retos en la gestión del talento

EL PRÓXIMO MES DE SEPTIEMBRE LLEGA A BARCELONA EL MÁSTER UNIVERSITARIO EN GESTIÓN ESTRATÉGICA DEL TALENTO Y DE LAS PERSONAS DE MONDRAGON UNIBERTSITATEA: MTALENT. BEGOÑA ECHABURU, COORDINADORA DE ESTE PROGRAMA, NOS HABLA DEL PROYECTO.



Begoña Echaburu y su equipo han realizado la labor de difusión del máster.

Facultad de Empresariales | ¿Cómo podemos poner realmente a las personas en el centro en una organización? Todos los proyectos en los que he tomado parte me han enseñado que poner a las personas en el centro es tomarlas en cuenta en las decisiones diarias y estratégicas, ofrecer autonomía y libertad para crear y crecer, y además hacerlo todo ello en equipo.

¿Todavía tiene sentido estudiar o es mejor lanzarse al mercado y aprender de la experiencia? Sin aprendizaje es difícil experimentar una evolución profesional o personal. Cualquiera de las fórmulas puede ser válida, dependerá de las personas, de los contextos en los que lo haga, de los equipos y personas con las que te encuentres en el camino... todo sumará sin duda. Lo ideal es buscar formas de aprender que nos acerquen por lo menos a los contextos reales de trabajo a los que nos queremos dedicar.

Hablemos sobre el futuro del trabajo: ¿inteligencias artificiales y nuevas tecnologías pueden ser profesiones? ¿Cómo podemos prepararnos para esto? Como en todo, la tecnología tiene una doble cara y no es menos en el mundo del trabajo. Lo importante, creo, es hacernos preguntas sobre por qué y para qué una tecnología y en qué medida nos es de ayuda y qué impacto puede tener la misma sobre nuestra persona.

En cualquier caso, es una variable que no podemos obviar; tenemos que estar atentos sobre

sus avances y su impacto en las personas, sus competencias y cómo pueden llegar a transformar los contextos de trabajo.

¿Cuáles son las competencias que tenemos que entrenar para tener éxito en el desarrollo de nuestra carrera profesional?

Muchos estudios sobre competencias nos ponen sobre la mesa la importancia del desarrollo de competencias. Las llamadas softskills. Esta terminología a veces parece que la hace de menos, competencias como resolver problemas, creatividad, trabajar en equipo, inteligencia emocional, adaptación al cambio... sin embargo nuestro futuro y desarrollo profesional seguramente dependa más de estas que de competencias de carácter técnico.

¿Qué consejos le darías a una persona joven para que le ayuden en su desarrollo profesional?

Pues seguramente que no tenga prisa. Que hay tiempo y que dar por hecho que las decisiones de un momento sean las buenas el tiempo nos lo dirá. Que escuche bien muy dentro de sus deseos, a lo que le mueva de verdad. A veces desechamos opciones por miedo a no encontrar un trabajo tras una formación, pero estoy convencida de que todas las personas pueden encontrar un lugar en el que crecer y desarrollarse si lo que les moviliza son sus pasiones y talentos.

Aplicando metodologías que fomenten el intraemprendimiento en las empresas

DURANTE EL CURSO 22-23 SE HA APLICADO LA METODOLOGÍA GAITZEN EN LA EMPRESA BILIBIN CIRCULAR, Y SE ESPERA QUE DURANTE EL CURSO 23-24 SE INCORPOREN NUEVAS EMPRESAS.



Escuela Politécnica Superior | La metodología GAITZEN de acompañamiento para la implantación de un modelo de intraemprendimiento en las empresas gipuzkoanas está siendo empleada por el grupo de investigación de Innovación-Gestión-Organización de la Escuela Politécnica Superior a diferentes empresas desde el año 2020. Lo están haciendo de la mano de diferentes consultoras y ha quedado demostrada su efectividad en dos niveles:

1. IMPACTO MACRO 1: Impactos positivos sobre el perfil emprendedor de las pymes participantes en los programas de acompañamiento y capacitación.

2. IMPACTO MACRO 2: Impactos positivos sobre el ecosistema de apoyo al intraemprendimiento, a través de un mejor conocimiento de y entre agentes e intereses, una recopilación de experiencias y nuevas herramientas: programas de capacitación y un modelo de intraemprendimiento.

Medir el impacto real

Este curso académico, 22-23, se está implantando GAITZEN en la empresa Bilibin Circular, empresa que acompaña a otras empresas y organizaciones de los sectores Horeca, cultural e industrial en su transición hacia la sostenibilidad. Concretamente se está trabajando hacia la consecución de los siguientes impactos:

- Orientar y capacitar a la organización para desarrollar propuestas de modelos de negocio de mayor valor añadido e incorporar, a base de la sistematización, la gestión ambiental en su día a día.
- Impulsar que sea más eficaz y eficiente (generadora de empleo) y competitiva a través del intraemprendimiento, la creación y desarrollo de nuevas líneas de negocio y el aumento del valor añadido de las existentes.
- Aumentar la competitividad y sostenibilidad de Bilibin gracias a la identificación y despliegue de nuevos modelos de negocio.

El proyecto GAITZEN ha contado con el apoyo de la Diputación Foral de Gipuzkoa y los buenos resultados obtenidos podrían facilitar que nuevas empresas se incorporen al proyecto durante el curso 23-24.

XIII edición del MBA Executive

Facultad de Empresariales | La Cámara de Gipuzkoa y Mondragon Unibertsitatea celebraron el acto de clausura de la decimotercera edición del MBA Executive, un máster que fue puesto en marcha en 2009 por ambas entidades. Su objetivo es actualizar y reforzar las diversas herramientas necesarias para gestionar los diferentes retos y proyectos a las que se enfrentan las empresas, teniendo en cuenta la diversidad de contextos internacionales y culturales. Además aporta un enfoque integral y sistémico de las empresas y la gestión empresarial en todas sus áreas relevantes.

Amplia variedad de participantes

Las y los participantes en el programa pertenecen a empresas tanto del sector industrial como de servicios, donde desempeñan puestos de responsabilidad. Todos ellos tienen una amplia experiencia profesional, y diversa formación académica previa. Los y las estudiantes han contado con sesiones lectivas para el estudio de las áreas funcionales de la empresa (Finanzas, Estrategia, Marketing, Operaciones, Innovación-Emprendimiento, Personas) y han trabajado también sus habilidades directivas y de liderazgo en el contexto de estancias residenciales. En este tiempo les ha acompañado un equipo docente multidisciplinar, combinando los enfoques y experiencias de la universidad, la consultoría y la empresa.



El MBA Executive ha vuelto a ser un éxito de participación.

FATECO llega a su fin

EL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN HA TENIDO COMO OBJETIVO MEJORAR LA SEGURIDAD ESTRUCTURAL DE LOS COMPONENTES DE AUTOMOCIÓN Y HA CONTADO CON EL APOYO Y FINANCIACIÓN DE LA COMISIÓN EUROPEA A TRAVÉS DE LA CONVOCATORIA RESEARCH FUND COAL AND STEEL.



FATECO ha dado a conocer los resultados del proyecto.

Escuela Politécnica Superior | A finales de abril se celebró la última reunión del proyecto de investigación FATECO, un proyecto que se ha desarrollado con el objetivo de mejorar la seguridad estructural de los componentes de automoción aplicando procesos de fabricación de acabado innovadores y con menor impacto medioambiental. Para ello, los componentes en

los que se ha centrado el trabajo de investigación han sido ejes y engranajes de la caja de cambios, y han analizado a fondo los efectos del empleo de diferentes tipos de refrigerantes, en procesos de acabado convencionales e innovadores, consiguiendo reducir su uso, y por lo tanto, también una disminución de su impacto en el medio ambiente.

Un proceso enriquecedor

El equipo de trabajo compuesto por investigadores de Mondragon Unibertsitatea, Sidenor, EMAG-Samputensilli, UNIBO, ECL-ENISE y CRF ha identificado procesos de fabricación alternativos que en el futuro podrán mejorar el rendimiento final de los componentes. Además, también se ha generado un sistema de Aprendizaje Automático capaz de estimar el comportamiento de los componentes en función de las propiedades del material y los parámetros del proceso. Se ha hecho una valoración positiva sobre los resultados obtenidos, y de cara al futuro se piensa trabajar en la validación más cercana a las necesidades industriales tanto en espacios similares al Laboratorio de Mecanizado de Alto Rendimiento y en las propias empresas.

Retos y oportunidades de la educación digital

EN EL ACTO CELEBRADO EN BILBAO AS FABRIK PARTICIPARON AMAIA ARROYO SAGASTA, PROFESORA E INVESTIGADORA DE LA FACULTAD DE HUMANIDADES Y CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN, Y CRISTINA SÁNCHEZ ROMERO, PROFESORA E INVESTIGADORA EXPERTA DE LA UNIVERSIDAD NACIONAL DE EDUCACIÓN A DISTANCIA (UNED).

Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación | Cada vez se profundiza más en la relación entre la educación y la tecnología digital. Muchas veces se atiende a los riesgos y a los efectos adversos de esta asociación, pero también hay opciones que no se pueden obviar. Por todo ello, la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación celebró la jornada "Educación digital: oportunidades y retos", el 16 de mayo, en el campus Bilbao AS Fabrik. El objetivo de la jornada fue el de hacer una reflexión constructiva y centrar la atención en las oportunidades y retos que la digitalización supone para la educación.

Afrontando nuevas realidades

El encuentro estuvo dirigido por Amaia Arroyo Sagasta, profesora e investigadora de Mondragon Unibertsitatea, y Cristina Sánchez Romero, profesora e investigadora experta de la Universidad Nacional de Educación a Distancia (UNED). Entre otras cosas, destacaron que centrarnos en los problemas y riesgos de las tecnologías digitales puede llevarnos a crear discursos oscuros: "Es mejor ofrecer buenos modelos de uso de las redes y la tecnología para que los alumnos o los hijos vean qué posibilidades ofrecen", aclaraba Arroyo.

Cristina Sánchez Romero ha presentado el proyecto denominado CIBERPROXY, en el que, con la colaboración de Mondragon Unibertsitatea, se pretende prevenir el bullying a través del metaverso.



La jornada quiso hacer una reflexión constructiva y puso el foco en las posibilidades que ofrece la digitalización a la educación.

III Reto Aquanaria

LA PROPUESTA "LIRIOS DEL ATLÁNTICO" DE BLANCA LAHOZ HA SIDO LA VENCEDORA DEL III RETO AQUANARIA.



Blanca Lahoz se hizo con el premio que entrega una beca de estudios.

Basque Culinary Center - Facultad de Ciencias Gastronómicas | La edición de 2023, celebrada el 12 de mayo en Donostia-San Sebastián, reunió a los cuatro finalistas seleccionados de entre más de 100 participantes, todos ellos estudiantes del segundo curso del Grado en Gastronomía y Artes Culinarias de Basque Culinary Center. Se disputaron el premio en la final celebrada en Basque Culinary Center. En ella, las personas finalistas contaron con un espacio de 25 minutos para exponer ante un jurado de expertos y expertas su propuesta gastronómica.

Blanca Lahoz se hizo con el premio que entrega una beca de estudios por valor de 4.750€. El resto de finalistas fueron Jon Carazo, con "Barra de pintxos y su secuencia", Pablo Cabrera, con "Recuerdos de Mazagón" y Vega Strumbraite con "Por el corriente frío".

El Reto Aquanaria supone una forma inspiradora de poner en contacto a las nuevas generaciones de chefs con la acuicultura y con los desafíos que supone un modelo gastronómico sostenible.

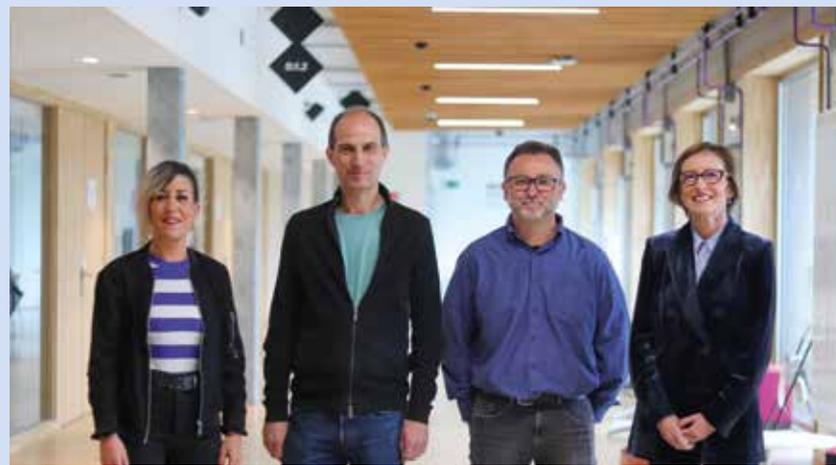
Un exigente reto centrado en el producto

Los retos son una parte fundamental del modelo educativo de Basque Culinary Center, ya que además de ser una excelente oportunidad de aprendizaje y desarrollo de sus capacidades, posibilitan a las y los estudiantes mostrar su enorme potencial. En este sentido, el Reto Aquanaria lleva desarrollándose con un gran éxito de participación desde que en 2021 Aquanaria y Basque Culinary Center firmaran un acuerdo de colaboración. El Reto Aquanaria supone una forma inspiradora de poner en contacto a las nuevas generaciones de chefs con la acuicultura y con los desafíos que supone un modelo gastronómico sostenible.

Aquanaria es una empresa pionera en acuicultura marina que cuenta con una larga trayectoria en el cultivo de distintas especies.

Nuevo máster para influir en la cultura vasca

EN LA SESIÓN CELEBRADA EN EL CAMPUS DE ESKORIATZA PARTICIPARON EL COORDINADOR DEL MÁSTER Y REPRESENTANTES DE LAS ENTIDADES COLABORADORAS: AITOR BENGOTXEA, DIRECTOR DE LA UEU, Y ANA URKIZA, PRESIDENTA DE EUSKO IKASKUNTZA.



Nagore Ipiña, decana de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, Eneko Bidegain, coordinador del máster, Aitor Bengoetxea, director de la UEU y Ana Urkiza, presidenta de Eusko Ikaskuntza.

Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación | El 24 de mayo fue presentado en el campus de Eskoriatza, el nuevo Máster de Promoción de la Cultura Vasca que pondrá en marcha Mondragon Unibertsitatea en octubre de 2023. Al acto de presentación asistieron Nagore Ipiña, decana de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, Eneko Bidegain, profesor, investigador y coordinador del máster de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, y representantes de las dos entidades que participarán y apoyarán el máster: Aitor Bengoetxea, director de la UEU y Ana Urkiza, presidenta de Eusko Ikaskuntza. El acto de presentación del máster sirvió, además, para firmar el convenio de colaboración entre la UEU y la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación y ratificar el convenio vigente entre Eusko Ikaskuntza y la Facultad.

Amplia representación

Nagore Ipiña, decana de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación de Mondragon Unibertsitatea, agradeció el apoyo de la UEU y Eusko Ikaskuntza y destacó la importancia de la colaboración

entre las tres instituciones.

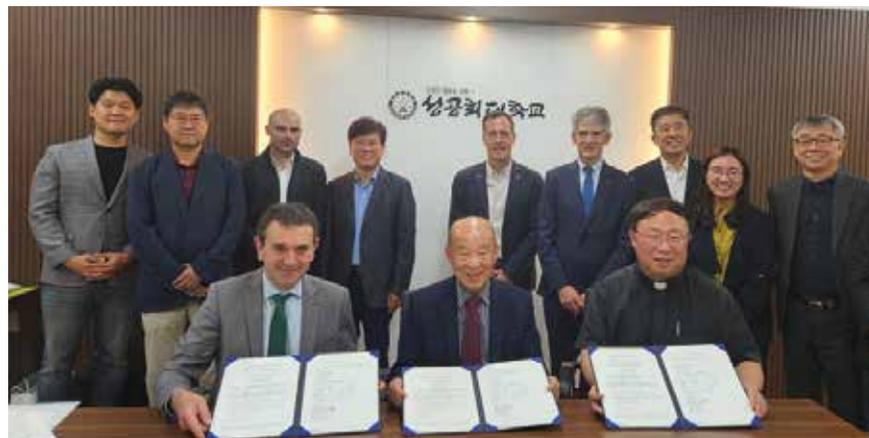
Por su parte, Eneko Bidegain destacó la necesidad de profundizar en la actividad cultural vasca. Según Bidegain, la revitalización del euskera no depende únicamente de una competencia lingüística o instrumental, sino que es el eje de una comunidad lingüística, y la cultura es el soporte de ese eje.

Aitor Bengoetxea, por su parte, añadió que siendo la cultura vasca el objeto del máster, el carácter de UEU se ve reflejado de lleno en el mismo, ya que la institución se ha instalado desde sus inicios en el mundo del pueblo y del euskera, y ha subrayado que este master podría servir para formar a los agentes que van a difundir la cultura vasca.

El acto de presentación finalizó con las palabras de la presidenta de Eusko Ikaskuntza, Ana Urkiza, quien comentó que Eusko Ikaskuntza aportará al máster de diferentes maneras: ofreciendo una visión de territorialidad, poniendo a disposición los resultados de los diferentes proyectos que se realizan en Eusko Ikaskuntza, tanto valiéndose del contraste como de la posibilidad de realizar Trabajos de Fin de Máster.

Estrechando lazos con Corea del Sur

COREA DEL SUR ES UN PAÍS REFERENTE DENTRO DE LAS ACTIVIDADES DE INTERNACIONALIZACIÓN DE MONDRAGON UNIBERTSITATEA.



Vicente Atxa, Lander Beloki y Aitor Lizartza han firmado un convenio de colaboración en Corea.

Facultad de Empresariales | Corea del Sur es un país referente dentro de las actividades de internacionalización de Mondragon Unibertsitatea. 230 estudiantes/empresarios del Grado Liderazgo Emprendedor e Innovación - LEINN de todos los laboratorios de la red Mondragon Team Academy han realizado este curso su viaje de aprendizaje a Corea del Sur. En dicho viaje de aprendizaje han conocido el ecosistema de innovación y empresas referentes del país asiático y

han desarrollado proyectos emprendedores. Además, 30 estudiantes del Grado de Administración y Dirección de Empresas-DUAL - myGADE de todos los Campus de Mondragon Unibertsitatea del itinerario de marketing digital también han realizado su estancia internacional en dicho país.

Con la asistencia de Vicente Atxa (rector de Mondragon Unibertsitatea), Lander Beloki (decano de la Facultad de Empresariales de Mondragon Unibertsitatea) y Aitor Lizartza (Coordinador de Mondragon Team Academy), Mondragon Unibertsitatea ha desarrollado una intensa agenda dentro de la cual se ha firmado un convenio de colaboración con Sungkonghoe University-SKHU para intensificar el intercambio de estudiantes y desarrollar actividades académicas de forma conjunta.

Participación activa sobre el terreno

Entre los acuerdos firmados, cabe destacar el nuevo marco entre Jeju Development Center, Happy Bridge Management Institute y Mondragon Unibertsitatea para el impulso del emprendimiento y la innovación en la isla de Jeju entre las partes. El tercer acuerdo se ha firmado con Byulmuri Social Cooperative, una red referente que agrupa a centros educativos innovadores.

Además de los acuerdos firmados, Mondragon Unibertsitatea ha participado en Jeju Forum for Peace and Prosperity presentando dos ponencias: una primera sobre el modelo cooperativo de MONDRAGON y su impacto en el desarrollo territorial y la segunda sobre el proyecto educativo de Mondragon Team Academy y su ecosistema de emprendimiento internacional.

Diseñando un estilo de vida práctico

UN EQUIPO DE LA ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR PARTICIPA EN EL PROYECTO EUROPEO DE RENOVACIÓN DEL BARRIO DE SANTA ANA DE ERMUA.



El proyecto se ha desarrollado en colaboración con la ciudadanía.

Escuela Politécnica Superior | El proyecto europeo DrOp, en el que participan investigadores del Centro de Innovación de Diseño, tiene como objetivo la renovación del barrio de Santa Ana de Ermua. Con la creación de entornos más amigables y digitales se pretende impulsar la innovación social y mejorar las condiciones de vida de las personas mayores del barrio. La iniciativa se enmarca dentro de la corriente Diseño Basado en Personas y el objetivo principal de esta disciplina es poder centrarse en las necesidades de las personas y garantizar el bienestar de los usuarios aplicando la innovación. Para ello, se logra un equilibrio entre la factibilidad tecnológica de las iniciativas y la viabilidad económica.

Influir en el día a día de los habitantes

El proyecto que está en marcha en el barrio de Santa Ana de Ermua busca una renovación integral a nivel estratégico para hacer el barrio más accesible y amigable con la gente mayor. Para ello, investigadores universitarios expertos en el diseño de estos procesos están realizando varios workshops con la población para trabajar la visión social, económica, digital o sostenible del barrio. Una vez identificados los obstáculos y problemas se propondrán soluciones para incidir en los mismos.

Para llevar a cabo este proyecto el grupo de trabajo de la Escuela Politécnica Superior está colaborando con el Ayuntamiento de Ermua y Tecnalia, además de realizar estudios de ciudades similares con *partners* de Italia y Estonia.

Podcast sobre el Grado en Comunicación Audiovisual

UN GRUPO DE ESTUDIANTES DESGRANA EN 5 CAPITULOS LAS VIVENCIAS RELACIONADAS CON EL GRADO Y REFLEXIONA SOBRE SU FUTURO



Una sesión de grabación del podcast.

Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación | Las y los estudiantes del grado de Comunicación Audiovisual de Mondragon Unibertsitatea Jone Markuleta, Julen Iglesias, Lara García, Irati Álvarez y Leire Llano han grabado una serie de podcast sobre el grado en el campus de Aretxabaleta. El alumnado de 4º curso ha abordado de forma informal temas tan variados como la organización del grado, la vida universitaria o las reflexiones sobre el futuro...

Describiendo el día a día del campus

Los podcasts han sido grabados en el plató del campus de Aretxabaleta y, según el tema, también han contado con personas invitadas en las grabaciones. Por ejemplo, para hablar sobre la vida del alumnado han contado con los testimonios de dos estudiantes de 3º de grado Ane Urresti e Iker Mateo. Por otro lado, la exalumna Idoia Lahidalga ha sido la invitada para hablar sobre el futuro de una vez finalizados

El podcast se ha grabado en el plató del campus de Aretxabaleta

los estudios, y la periodista y exalumna Ane Zuazubizkar para hablar sobre el futuro profesional del sector.

El podcast consta de cinco capítulos, cada uno de los cuales narra las situaciones en las que las y los alumnos viven habitualmente el día a día del audiovisual.

Estos son los cinco capítulos del podcast:

- Capítulo 1: Fundamentos del grado.
- Capítulo 2: La vida estudiantil.
- Capítulo 3: La vida estudiantil fuera de la universidad.
- Capítulo 4: Profesorado, créditos e infraestructuras.
- Capítulo 5: El futuro.

Evento social 'Erantzi' en Bilbao

EL ACTO ORGANIZADO EN EL HOTEL ILUNION PRETENDE FOMENTAR LAS RELACIONES AFECTIVO-SEXUALES SALUDABLES ENTRE LAS PERSONAS JÓVENES.

Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación | El alumnado de 2º de Grado en Humanidades Digitales Globales (HDG) organizó el acto social "Erantzi" el pasado 8 de junio en Bilbao. Con el acto, celebrado en el hotel Ilunion, quisieron fomentar relaciones afectivo-sexuales sanas entre las y los jóvenes, y participaron en el mismo los siguientes artistas y ponentes: Josu Cardoso, Unai Rivera, Irati Erauskin, Aida de la Calle e Idoia Madarieta.

Sin prejuicios

Durante el evento "Erantzi" se analizaron y trabajaron los prejuicios existentes sobre las relaciones afectivo-

sexuales entre las y los jóvenes, entre otros, los temas de violencia sexual, cuidados y tabúes, de una manera dinámica y atractiva. Las mesas redondas, los monólogos y diversas dinámicas fueron utilizadas en el acto para recoger las experiencias de la juventud y los puntos de vista de las y los profesionales.

Esta es la segunda vez que estudiantes de 2º del Grado en Humanidades Digitales Globales organizan este tipo de evento social. Durante el curso pasado, y dentro del módulo de organización y gestión de eventos sociales de grado, organizaron la jornada "Taburu" de sensibilización sobre salud y enfermedades mentales.



Durante el acto se promovió un debate abierto..

Encuentro Alumni en LABe

MÁS DE 200 ALUMNI DE 14 NACIONALIDADES PARTICIPARON EN EL ENCUENTRO ALUMNI DE BASQUE CULINARY CENTER CON EL OBJETIVO DE REFORZAR LAZOS EN EL SECTOR

Basque Culinary Center - Facultad de Ciencias Gastronómicas | Egresados y egresadas de Basque Culinary Center se dieron cita en LABe en Tabakalera para compartir visiones y reflexiones sobre la gastronomía y su desarrollo profesional. Los y las alumni de Basque Culinary Center son profesionales que desarrollan su actividad profesional más allá de la cocina; investigación, docencia, gerencia, comunicación e influencia y hospitalidad son algunos de los ámbitos en los que plantean su carrera profesional.

En total, más de 200 alumni provenientes de 14 nacionalidades participaron en el encuentro. Un 40% de los egresados y egresadas desempeñan puestos de nivel alto ya sea como jefes de cocina o de sala, gestores, responsables de negocio, etc. En este sentido, cabe destacar que más del 20% de los y las alumni que trabajan en Gipuzkoa son emprendedores y emprendedoras, se trata de personas que han apostado por crear y desarrollar su propio negocio y así contribuir al desarrollo de la gastronomía en territorio gipuzkoano.

Un evento participativo

Los egresados y las egresadas compartieron un espacio de reflexión e inspiración basado en sus propias experiencias en las que el presente

y futuro de la gastronomía guipuzcoana, los retos a los que se enfrentan en su día a día y cómo la gastronomía se compone de múltiples miradas fueron los temas clave. Cuatro fueron las mesas redondas planteadas para la jornada: “Emprender en Gastronomía y sus retos” compuesta por Sebastián Pinchera, Luisa Rubio y Valerie Maza, moderada por Javier Rivero, Gerente y copropietario del Restaurante AMA Tolosa.

“La Gastronomía más allá de la cocina” fue la segunda mesa redonda moderada por Nagore García, directora de LACRÉME donde participaron Isabel Posada, y Cristina y Laura Tejada.

La tercera fue “Innovando desde la gestión” con Ainhoa Berasategi Albisu, Chesko Salas y Miguel Montorio, moderada por Álvaro Oviedo, responsable del departamento de Eventos de Basque Culinary Center.

Y, por último, “Liderando una nueva manera de entender la cocina”, última mesa redonda de la jornada que contó con Nut García, Javier Álvarez, y Andoni Arranz, moderada por Julián Otero, Gerente del Área de Investigación y Formación de Mugaritz.



El encuentro alumni ha sido un éxito de asistencia.

Alumni

“El grado me ha permitido adentrarme en el mundo laboral desde joven”

TRAS ESTUDIAR EL GRADO PROFESIONAL myGADE Y HABER VIVIDO VARIAS EXPERIENCIAS PROFESIONALES, JONE SAN SALVADOR TRABAJA ACTUALMENTE EN DUBAI. TRABAJA EN EL ÁREA DE MARKETING Y COMUNICACIÓN DE LA COOPERATIVA FAGOR PROFESSIONAL PARA ASIA Y ÁFRICA.



Jone San Salvador, en Dubai.

Facultad de Empresariales | **¿Por qué decidiste estudiar myGADE?** Siempre tuve bastante claro que quería estudiar sobre el ámbito empresarial y, tras ver la metodología que se aplica en la universidad, supe que quería hacerlo en Mondragon Unibertsitatea. myGADE y LEINN eran mis opciones y lo que me ayudó a tomar la decisión fue el poder combinar el grado con la experiencia profesional gracias al modelo dual.

¿Qué destacarías del grado? Recuerdo que la época universitaria fue muy bonita, en la que tuve que trabajar y disfruté mucho. Hice mi formación dual en el departamento comercial de Eroski, donde sentí mucho apoyo. También destacaría mi experiencia internacional en México, ya que pude aprender mucho sobre nuevos temas y gestión institucional.

¿Cómo estu día a día en la actualidad? NHice un postgrado para especializarme internacionalización y al finalizar este me vine a Dubai con Fagor Profesional para trabajar desde el emirato en el área de marketing y comunicación

para Asia y África.

Ahora me encargo mayoritariamente de promocionar la marca en ferias y eventos, viajando a países como India, Australia o Singapur. A través de estas acciones, presentaciones corporativas y de producto, puedo acercarme a los distribuidores y clientes finales, y dar a la marca el lugar que merece en el mercado. El diseño de showroom, la gestión de redes sociales o el trabajo de promociones en revistas son otros de los temas que están en mi día a día.

¿Cómo te ha ayudado el grado en tu carrera profesional? Entrar en el mundo laboral desde tan joven te saca totalmente de la zona de confort y, desde mi experiencia actual, creo que eso es lo que más te ayuda a crecer como persona y profesional.

¿Qué le dirías hoy a alguien que acaba de empezar a estudiar myGADE? Creo que la universidad no es una etapa fácil, y en muchos momentos hay que dar el 300%, pero pasar por este proceso merece la pena, ya que las vivencias y los aprendizajes que se extraen son muy enriquecedores.

El florecer de las carreras de montaña

EL AUMENTO DE LAS CARRERAS DE MONTAÑA HA SIDO NOTABLE EN LOS ÚLTIMOS AÑOS. ESTA DISCIPLINA COMBINA EL RUNNING TRADICIONAL CON EL ENTORNO NATURAL Y MONTAÑOSO, LO QUE LA HACE ESPECIALMENTE ATRACTIVA PARA LOS AMANTES DEL DEPORTE AL AIRE LIBRE Y LA AVENTURA.



Las carreras de montaña son cada vez más frecuentes.

Deporte | Varios factores han contribuido al crecimiento de las carreras de montaña. En primer lugar, cada vez hay más conciencia sobre la importancia del beneficio y bienestar de la actividad física. Por otro lado, la gente busca realizar el ejercicio de una manera más desafiante y agradable y las carreras de montaña lo ofrecen. Además, las carreras de montaña nos ofrecen un reto único; los corredores se enfrentan a sendas diferentes, a caminos técnicos y rocosos, como ascensiones abruptas y bajadas técnicas. Para ello se necesitan habilidades físicas y técnicas que permitan superar obstáculos y llegar a las cumbres de las montañas, lo que ha propiciado un mayor interés por este deporte.

La difusión de las redes sociales y las plataformas digitales también ha influido notablemente en la difusión de las carreras de montaña. Los corredores comparten sus experiencias, fotografías y logros, lo que anima a otros a sumarse a la comunidad. Además, las redes sociales permiten una mayor visibilidad de las capacidades y facilitan la difusión de información sobre eventos, rutas y consejos prácticos.

Una comunidad activa en la universidad

El calendario de carreras de montaña ha crecido considerablemente en todo el mundo. Hay competiciones de diferentes distancias y grados de dificultad, desde carreras cortas de montaña, hasta ultramaratones. Estos eventos atraen tanto a corredores profesionales como aficionados, lo que contribuye a la diversidad y difusión de la comunidad del trail running.

En Mondragón Unibertsitatea también hay diferentes personas (estudiantes, ex-estudiantes y trabajadores) que participan activamente en el mundo de las carreras de montaña, desde corredores de montaña de diferentes niveles a organizadores de carreras o filmmakers de carreras de montaña. A la vista de todo ello, y coincidiendo con la celebración del 25 aniversario de Mondragón Unibertsitatea, el Servicio de Deportes ha organizado una tertulia especial para conocer a los diferentes corredores universitarios y charlar sobre sus experiencias. Las y los invitados han sido: Malen Osa, Aritz Egea, Garazi Artola, Ganix Lasa y Julen Elorza, con nuestros compañeros Xabi Igoa ejerciendo de moderadores.

Judith Zubia gana el premio CAF-Elhuyar

LA ESTUDIANTE DEL MÁSTER EN TECNOLOGÍAS BIOMÉDICAS RECIBE EL RECONOCIMIENTO AL MEJOR ARTÍCULO DE DIVULGACIÓN DE LOS PREMIOS CAF-ELHUYAR



Judith Zubia con el premio.

Escuela Politécnica Superior | El artículo "Garena egiten gaituena, egiten duguna idazteko" de Judith Zubia ha obtenido el premio al mejor artículo de divulgación en la edición de 2023 del concurso CAF-Elhuyar. Este artículo divulgativo aborda el tema del almacenamiento digital, explicando el problema que supone y una posible solución para ello. El jurado,

formado por expertos en ciencia, tecnología, arte y periodismo, ha destacado la actualidad del tema tratado, así como su exposición de forma clara y comprensible, con la ayuda de imágenes realizadas por el propio autor.

Zubia es estudiante del Máster Universitario en Tecnologías Biomédicas y colabora también con el grupo de investigación en Tecnologías de Superficies, dentro del programa Dual de la universidad. Por el reconocimiento recibido en los premios CAF-Elhuyar ha ganado 2000 €, una escultura y una suscripción de un año de la revista Elhuyar

Fomentando la divulgación en euskera

Elhuyar organiza los premios CAF-Elhuyar en colaboración con la empresa CAF y con el patrocinio de NEIKER. El objetivo del concurso es impulsar, premiar y reconocer la divulgación, el periodismo y la inserción social en euskera de las investigaciones y temas de ciencia y tecnología.

¡Felicidades Judith! ¡Sigue trabajando así!

Arizmendiarrietaren

TXOKOA

El legado, la filosofía y los valores de José María Arizmendiarrieta.
Libro de reflexión.

ES

“El signo de la madurez es la participación e integración en el quehacer colectivo”.

(Libro Pensamientos. p.289)

Septiembre

Goi Eskola Politeknikoa:

- **MÁSTER PROFESIONAL EN FABRICACIÓN ADITIVA INDUSTRIAL**
Ordizia, Septiembre
- **MÁSTER PROFESIONAL EN SOLDADURA (IWE/IWT), ROBÓTICA E INSPECCIÓN DIGITAL**
Ordizia, Septiembre

Octubre

Goi Eskola Politeknikoa:

- **MÁSTER DE FORMACIÓN PERMANENTE EN EMPRENDIMIENTO TECNOLÓGICO PARA LA SILVER ECONOMY**
Urduliz, Octubre
- **MÁSTER DE FORMACIÓN PERMANENTE EN INTELIGENCIA ARTIFICIAL PARA PROFESIONALES DEL SECTOR SALUD Y SILVER ECONOMY**
Urduliz, Octubre
- **MÁSTER DE FORMACIÓN PERMANENTE ONLINE EN CIBERSEGURIDAD**
Campus Virtual, Octubre
- **MÁSTER EXECUTIVE EN LOGÍSTICA INTEGRAL Y COMPRAS**
Bilbao, Octubre
- **MÁSTER INTERUNIVERSITARIO DE FORMACIÓN PERMANENTE EN TECNOLOGÍAS DE HIDRÓGENO**
Bilbao-Barcelona-Tarragona-Zaragoza, Octubre
- **MÁSTER PROFESIONAL EN FABRICACIÓN ADITIVA INDUSTRIAL**
Ordizia, Septiembre
- **MÁSTER PROFESIONAL EN SOLDADURA (IWE/IWT), ROBÓTICA E INSPECCIÓN DIGITAL**
Ordizia, Septiembre
- **DIPLOMA DE EXPERTO EN GESTIÓN DE PROYECTOS**
Hernani (Galarreta), Octubre
- **DIPLOMA DE EXPERTO EN PROGRAMAS DE MEJORA CONTINUA LEAN-SIX SIGMA BLACK BELT**
Arrasate-Mondragón, Octubre
- **CURSO DE ESPECIALIZACIÓN ONLINE EN GESTIÓN DE PROYECTOS**
Campus Virtual, Octubre

MBA EXECUTIVE:

- **MÁSTER DE FORMACIÓN PERMANENTE ONLINE EN BUSINESS ANALYTICS:**
Enero 2024
- **DIPLOMA EXPERTO EN PERSONAS, CULTURA Y TALENTO PARA EL FUTURO DEL TRABAJO:**
Enero 2024
- **MÁSTER DE FORMACIÓN PERMANENTE EN COACHING**
Febrero 2024
- **DIPLOMA DE ESPECIALIZACIÓN EN LIDERAZGO**
Febrero 2024
- **DIPLOMA EXPERTO EN LIDERAZGO Y TRABAJO EN EQUIPO**
Febrero 2024

GRADOS

www.mondragon.edu/eu/ikasketak/graduak

MÁSTERES UNIVERSITARIOS

www.mondragon.edu/eu/ikasketak/unibertsitate-masterrak

FORMACION PARA PROFESIONALES

www.mondragon.edu/eu/ikasketak/unibertsitate-masterrak

OTROS

Ibili munduan 0 komisio ordainduta*.



EZ du komisiorik Estatu osoko 10.000tik gora kutxazainetan*.

EZ du komisiorik LABORAL Kutxaren aldetik atzerriko kutxazainetan**.

EZ du komisiorik dibisa aldatzeagatik.

*Zure probintzian dirua ateratzeko, LABORAL Kutxaren kutxazain-sarea duzu; zure probintziaz kanpo, berriz, entitate hauetako kutxazainak erabil ditzakezu: Caja Rural, Cajamar, Bankinter, Caja de Ingenieros, Cashzone, Deutsche Bank, Arquia Banca, Euro Automatic Cash eta Euronet WorldWide. **LABORAL Kutxak ez du komisiorik kobratuko atzerriko kutxazainetan. Kutxazainaren jabeak komisio bat ezar lezake kutxazaina erabiltzeagatik (LABORAL Kutxak ez).

Abantaila horietaz baliatzeko, LABORAL Kutxaren bezero izan behar duzu, 18 eta 29 urte bitartekoa (biak barne), eta Bizum aktibatuta eduki behar duzu entitatearekin.



LABORAL
kutxa