

Nº63. 2026



ENTREVISTA | Teresa Navarro Alaez |  
Gestora de la Comunidad Alumni de  
Basque Culinary Center

**“Es imprescindible querer  
compartir tu conocimiento y  
ayudar a florecer a jóvenes  
talentos”**



Zenbakia  
BI ELETARA  
Nº BILINGÜE



Zenbakia  
EUSKARAZ



Ejemplar en  
CASTELLANO



**ASTELEHENAK HOBETO**  
ERAMATEN DIRA GIRO ONA BADAGO

# ZEUREA DA ERABAKIA



HEMEN ERABAKI



**ZU ZARA ULMA**

Kanpaina honetan erakusten diren pertsonen irudiak adimen artifizialaren bidez egindako sorkuntza digitalak dira. Ez dira benetako pertsonen irudiak. Helburu argigarrietarako eta komunikaziorako bakarrik erabiltzen dira.

## Programa de mentoring, ejemplo de transmisión

El programa Mentoring es una iniciativa institucional para dar respuesta directa a una necesidad muy clara detectada en la comunidad universitaria: acompañar y guiar a los nuevos estudiantes y graduados en ese momento crucial de transición hacia el mundo profesional, conectando estos perfiles jóvenes con personas tituladas de Mondragon Unibertsitatea que ya tienen más experiencia laboral. Teresa Navarro, miembro de Basque Culinary Center, nos lo cuenta con más detalles.



## ÍNDICE

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

## Unibertsitate hezkuntza dual eta iraunkorreko Europako erreferentea jaio da

The European Dual Studies University-k hezkuntza dualean, nazioarteko lankidetzan eta industriarekiko lotura zuzenean oinarritutako unibertsitate eredu europarra eraikitzen du, Europako prestakuntza dualaren erreferente dena. Aliantzak Europako hainbat herrialdeetako 10 unibertsitate biltzen ditu, ikasleei nazioarteko prestakuntza esperientzia eskaintzeko.

## Fiesta para culminar el 50 aniversario

El 10 de julio, con el lema 'Beste 50 urte baietz!', se cerrará la programación del 50 aniversario de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación con una gran fiesta. Mes a mes la facultad ha organizado numerosas actividades, y ese día habrá música, charlas y sorpresas en el campus de Eskoriatza. A esta fiesta estarán invitadas todas las personas que han formado parte de esta comunidad durante todos estos años: antiguos trabajadores y trabajadoras, estudiantes y ex alumnos, amigos, representantes institucionales...

## CONTACTO ININTERRUMPIDO

La etapa de aprendizaje es uno de los tramos más importantes de la vida, en la que se desarrolla la autonomía, se adquieren conocimientos que serán fundamentales en el día a día y en el futuro y se encarnan relaciones con recorrido. Es un período que siempre permanece en nuestro recuerdo, con nostalgia o sin ella, pero siempre como experiencia vital importante.

Y aún habiendo aprendido, vivido y avanzado con el salto al mundo laboral incluido, hay siempre un hilo relacionado con esa época y esa experiencia que nunca se quiebra. De esta manera, a partir de ahí surgió la figura de MUKide o Alumni, para mantener esa relación como se merece y seguir aprendiendo y

creciendo, no sólo a través de la Universidad, sino también desde donde uno está para seguir valorando y aportando a la Universidad.

Es más, a través del programa Mentoring esta relación tiene también otros resultados multiplicadores: el valor y la cercanía de esta figura 'de parentesco' que puede ofrecer a los alumnos de los últimos cursos un testimonio claro sobre lo que pueden encontrar en el mundo laboral. Además, teniendo en cuenta la amplia oferta que tiene Mondragon Unibertsitatea, abundan las experiencias y los ámbitos de trabajo, de ramas diferentes, y siempre hay algo que sorprende, seduce o atrae.

A ello se dedican diferentes mentores y alumnado. La de este curso es la segunda edición del programa de mentoring, gracias al cual se han formado 37 'parejas' que aprenden y colaboran entre sí. La valoración hasta la fecha es muy positiva y la intención es convocar su tercera edición en noviembre.

La única condición para ejercer de mentor o mentora es que haya cursado sus estudios en Mondragón Unibertsitatea y que comparta sus conocimientos de forma altruista para ayudar al alumnado que está finalizando sus estudios a sacar lo mejor de sí mismos.

*La de este curso es la segunda edición del programa de mentoring, que ha permitido formar 37 "parejas" que aprenden y colaboran entre sí*



Alumnado conectando con empresas durante las jornadas.

# Empresas y talento conectadas en Bilbao AS Fabrik

BILBAO AS FABRIK ACOGIÓ UN ENCUENTRO CLAVE ENTRE ORGANIZACIONES REFERENTES Y EL ALUMNADO DE ANALÍTICA DE DATOS DE LA FACULTAD DE EMPRESARIALES, CONSTATANDO QUE EL PERFIL DE BUSINESS DATA ES DE LOS MÁS SOLICITADOS PARA LIDERAR LA TRANSFORMACIÓN DIGITAL.

**Facultad de Empresariales** | La jornada, que reunió a unas 100 personas, tuvo como objetivo central fomentar el networking directo entre el alumnado y el tejido empresarial, permitiendo al alumnado conocer de primera mano las necesidades reales del sector, y a las empresas identificar talento especializado de forma proactiva.

El evento estuvo dirigido específicamente al alumnado de 3º y 4º curso del Grado en Business Data Analytics (BDATA), así como a estudiantes del Máster en Análisis de Datos para la Inteligencia de Negocio/Business Analytics (MUBA). La dinámica buscó facilitar el acceso a prácticas académicas para los estudiantes de tercer curso y abrir puertas de empleabilidad directa para quienes finalizan su formación este año.

## Conexión directa con empresas

Las empresas participantes presentaron sus proyectos y recalcaron la necesidad crítica de incorporar profesionales capaces de analizar datos para la toma de decisiones estratégicas. Esta competencia se ha convertido en un activo altamente demandado, lo que sitúa a nuestro alumnado en una posición de ventaja competitiva en el mercado actual.

Las organizaciones protagonistas de esta edición fueron: en Tecnología e Industria, Ormazabal, Idom, Mondragon Assembly y PowerCloud; en Banca y Seguros, Kutxabank y Laboral Kutxa; y en Retail y Servicios, Eroski, Woko y Arise.

## Compromiso con la empleabilidad



Esta jornada forma parte de la estrategia de la Facultad para conectar el talento con las oportunidades reales de negocio. Un aspecto muy significativo fue la participación de Alumni que regresaron a la Facultad como representantes de sus actuales empresas. Esto certifica la excelente acogida de este grado en el entorno profesional, y refuerza el sentimiento de orgullo de pertenecer a una comunidad académica que responde con éxito a los retos reales de la industria.

## Encuentro de universidades que ofrecen ayuda psicológica



Imagen de las jornadas celebradas en Bilbao.

EN LA SESIÓN DE ABRIL CELEBRADA EN BILBAO, COMPARTIERON EXPERIENCIAS, PRESENTARON PONENCIAS Y SUBRAYARON EL VALOR SOCIAL DEL CUIDADO PSICOLÓGICO. LA FACULTAD DE HUMANIDADES Y CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN CREÓ EL SERVICIO DE ATENCIÓN PSICOLÓGICA EN 2021.

**Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación** | Los días 23 y 24 de abril, Mondragon Unibertsitatea se convirtió en el lugar de encuentro de las universidades que ofrecen servicio psicológico. De hecho, en la jornada celebrada en Bilbao Berrikuntza Faktoria, se reunieron representantes de más de 30 universidades del Estado español que cuentan con un servicio de atención psicológica tanto para estudiantes como para trabajadores.

### Bienestar emocional

Hubo dos razones para organizar la reunión en Bilbao. Por un lado, con motivo del 50 aniversario de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, abril fue el mes del bienestar emocional (para celebrar el aniversario, cada mes se han enfocado los actos en torno a un tema); y por otro, la AESPPU (Asociación Española de Servicios Psicológicos y Psicopedagógicos Universitarios) aprovechó la cita de abril para celebrar su XXII reunión.

Durante estos dos días, los representantes reunidos en Bilbao trataron diversos temas.

- **Innovación tecnológica:** desarrollo de chatbots basados en la IA como apoyo terapéutico e intervenciones digitales de ansiedad.
- **Poblaciones específicas:** Atención al alumnado procedente de zonas de conflicto y análisis de la salud mental del alumnado con diversidad funcional motriz.
- **Prevención y salud:** Programas de primera generación en salud mental (PASaMCoR), relación entre apego e idea suicida e impacto del trauma.
- **Éxito académico:** Estrategias de mentalidad universitaria integral para prevenir el estudio y el abandono del burnout en entornos positivos.

### Servicio de atención psicológica

En 2021 la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación de Mondragon Unibertsitatea creó el Servicio de Atención Psicológica; desde entonces, un grupo de profesionales ha ofrecido apoyo preventivo a numerosos estudiantes y trabajadores de la universidad..

## Learning Journey aplicada al ámbito sanitario en Madrid

EL ALUMNADO DEL MÁSTER EN TECNOLOGÍAS BIOMÉDICAS HA REALIZADO UN LEARNING JOURNEY EN MADRID, UNA EXPERIENCIA FORMATIVA QUE COMBINA NEUROCIENCIA, BIOTECNOLOGÍA Y FABRICACIÓN 3D APLICADA AL ÁMBITO SANITARIO.



Alumnado del Máster en Tecnologías Biomédicas.

**Escuela Politécnica Superior** | El alumnado del Máster en Tecnologías Biomédicas de la Escuela Politécnica Superior ha realizado un Learning Journey en Madrid, una iniciativa que complementa la formación académica a través del contacto directo con universidades y empresas punteras del sector.

Durante su estancia, el grupo visitó la Universidad Complutense de Madrid, donde profundizaron en los fundamentos de la neurociencia. Allí trabajaron aspectos relacionados con la adquisición y el procesamiento de electroencefalogramas (EEG), así como en las distintas aplicaciones de estas bioseñales en el ámbito biomédico.

El recorrido continuó en la Universidad Europea de Madrid, donde tuvieron la oportunidad de conocer el Hospital Veterinario y el Hospital Simulado Veterinario. Además, el alumnado participó en un reto conjunto con estudiantes de Biotecnología, centrado en el diseño de un dispositivo microfluídico para la detección de diferentes contaminantes en el agua. Esta actividad ha fomentado el trabajo colaborativo y la resolución de problemas reales desde una perspectiva multidisciplinar.

Por último, visitaron la empresa Serveo Salud, donde conocieron de primera mano su laboratorio de fabricación 3D y el trabajo que desarrollan en colaboración con hospitales de Madrid. La visita permitió al alumnado acercarse a aplicaciones reales de la ingeniería biomédica en el entorno sanitario.

Este Learning Journey refuerza el enfoque práctico y aplicado del máster, permitiendo al alumnado conectar conocimientos técnicos con experiencias reales del sector biomédico y sanitario.

# Exitosa conferencia DeepTech Connect en ocho países europeos

RECIENTEMENTE TUVO LUGAR LA PRIMERA EDICIÓN DE LA CONFERENCIA DEEPTech CONNECT, ORGANIZADA DE FORMA SIMULTÁNEA EN 8 PAÍSES EUROPEOS. EL EVENTO REUNIÓ UN TOTAL DE 77 PONENCIAS, CONSOLIDÁNDOSE COMO UN ESPACIO RELEVANTE PARA EL INTERCAMBIO DE CONOCIMIENTO EN EL ÁMBITO DE LA INNOVACIÓN TECNOLÓGICA Y EL EMPRENDIMIENTO.



Grupo participante en la conferencia DeepTech Connect.

**Escuela Politécnica Superior** | Las presentaciones se estructuraron en tres categorías principales: artículos de investigación, proyectos de desarrollo y presentaciones de iniciativas empresariales emergentes. Este enfoque permitió combinar la investigación académica, su aplicación práctica y el impulso de nuevas iniciativas

empresariales en un mismo foro. Asimismo, uno de los principales objetivos del evento ha sido el de fomentar la conexión y la colaboración entre participantes de distintos países. Para ello, se ha habilitado una plataforma virtual que ha estado disponible entre el 20 de abril y el 10 de mayo, facilitando la interacción y el networking a nivel internacional.

## Innovación y emprendimiento en las instituciones

La conferencia DeepTech Connect se enmarca dentro del proyecto A-SIDE, una iniciativa financiada por la Unión Europea en el marco del programa EIT Higher Education Initiative, que se desarrollará durante el periodo 2025-2027. Este proyecto tiene como objetivo impulsar la innovación y el emprendimiento en las instituciones.

El proyecto cuenta con la participación de diversas universidades y entidades europeas, entre las que se encuentran Dublin City University (Irlanda), la University of Bergamo (Italia), la Université de Tours (Francia), la

University of Ioannina (Grecia), Gebze Technical University (Turquía), la University of East Sarajevo (Bosnia y Herzegovina) y Mondragon Unibertsitatea, junto con organizaciones como Vodena (Serbia). Esta red internacional refuerza el carácter colaborativo del proyecto y amplía las oportunidades de desarrollo conjunto en el ámbito de la deep tech.



Acto celebrado en Eskoriatza con motivo del 50º aniversario de la Facultad.

## Fiesta para celebrar el 50 aniversario de la facultad

### Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación

| El 10 de julio, la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación celebrará una gran fiesta bajo el lema 'Beste 50 urte baietz!'. Ya que, en 2026, la cooperativa educativa nacida en Eskoriatza como Escuela de Magisterio cumple 50 años. Para celebrar este aniversario, la facultad ha organizado numerosas actividades mes a mes; y como colofón, el 10 de julio, será el turno de la gran fiesta. Durante todo el día, la música, las charlas y las sorpresas estarán presentes en el campus de Eskoriatza. A la celebración de clausura están invitadas todas las personas que han formado parte de la comunidad durante todos estos años: antiguos trabajadores y trabajadoras, estudiantes y ex alumnos, amigos, representantes institucionales...

# Leinners reciben su diploma en Donostia

LA FACULTAD DE EMPRESARIALES DE MONDRAGON UNIBERTSITATEA CELEBRÓ LA ENTREGA DE DIPLOMAS A EMPRENDEDORES DE LEINN.

**Facultad de Empresariales** | La Facultad de Empresariales de Mondragon Unibertsitatea celebró el viernes 22 de mayo en el centro Tabakalera de Donostia la entrega de diplomas a los y las 71 leinners que han acabado su grado.

Concretamente recogieron su título las alumnas y alumnos de LEINN de Bilbao, Irún, Oñati y de LEINN Internacional. Tras recoger su diploma, los equipos de leinners explicaron sus procesos de aprendizaje a las

personas asistentes. A lo largo del próximo mes se sumarán a recoger su titulación los y las leinners de Madrid, Barcelona, Valencia y Corea del Sur, para un total de 200 alumnos y alumnas.

La apertura del acto corrió a cargo del decano de la Facultad de Empresariales de Mondragon Unibertsitatea, Lander Beloki, y fue clausurado por el rector de Mondragon Unibertsitatea, Vicente Atxa.



Alumnos de LEINN de Bilbao, Irún, Oñati y de LEINN Internacional.

## EU4DUAL

### El referente europeo en educación universitaria dual y sostenible



**Rectorado** | The European Dual Studies University construye un modelo universitario europeo basado en la educación dual, la cooperación internacional y la conexión directa con la industria, con la ambición de convertirse en referente de la formación dual en Europa. La alianza reúne a 10 universidades de Alemania, Austria, Croacia, España, Finlandia, Francia, Hungría, Malta, Polonia y Portugal para ofrecer al alumnado una experiencia formativa internacional, práctica y vinculada a empresas y retos reales. Cuenta ya con dos másteres conjuntos acreditados —European Joint Master in Digital and Sustainable Manufacturing Engineering y Joint Master Programme in Green Economy and Sustainable Future— y desarrolla un tercero, el Joint Master in Healthy Living and Well-being, consolidando una oferta académica europea orientada al futuro.

## 4ª edición de 100 Jóvenes Talentos de la Gastronomía



Nuevos jóvenes talentos de la gastronomía.

**Basque Culinary Center - Facultad de Ciencias Gastronómicas** | Basque Culinary Center ha presentado la cuarta edición de 100 Jóvenes talentos de la Gastronomía, una selección de profesionales menores de 30 años que componen una mirada multidisciplinar y actual del sector, perfiles que reflejan la amplitud de la gastronomía y que están contribuyendo a su transformación.

La recopilación ha partido de una selección de perfiles realizada a través de una investigación por el equipo de Basque Culinary Center, y se ha completado con la nominación abierta a cualquier persona del sector.

Así se ha conformado la selección de los 100 perfiles de 2026 disponibles en: <https://100jovenestalentos.bculinary.com>. Abarcan un gran abanico de perfiles de las siguientes categorías:

Restauración, Producción, Vino y Bebidas, Divulgación y Comunicación, Startups, Investigación, Panadería y Pastelería y nuevos perfiles profesionales.

#### Nuevos perfiles

Emerge una generación que diversifica el sector y lo expande hacia nuevos espacios. Se consolidan perfiles dedicados a la innovación, la comunicación, y la investigación. De hecho, la restauración representa un 25% de la lista.

En cuanto al género de la selección, un 57% son hombres y un 43% mujeres. El peso femenino es mayor en oficios y proyectos ligados a la Divulgación y la Comunicación (57%), Investigación (60%) y Nuevos perfiles profesionales (60%). En cambio, hay más perfiles masculinos en Productor, Restauración, Sector del vino y Start Ups.

## Cómo trabajar la transmisión cultural en las escuelas

CUARTO ENCUENTRO DE LORALDIA ESKOLA DIRIGIDO A LOS INTERESES Y NECESIDADES DE LA COMUNIDAD EDUCATIVA EN EL CAMPUS DE ARETXABAETA.



Evento celebrado en el campus de Aretxabaeta.

### Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación

Loraldia Eskola, junto con la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación de Mondragon Unibertsitatea, celebró el pasado 8 de mayo una jornada que tiene como objetivo reflexionar, compartir e imaginar conjuntamente cómo trabajar la transmisión cultural en las escuelas. Loraldia Eskola es un punto de encuentro para la comunidad educativa, ya que ha sido el 4º encuentro que se celebró en el campus de Aretxabaeta.

En el encuentro se analizó cómo trabajar las estrategias de transmisión cultural vasca en los diferentes ámbitos de la comunidad educativa. Con este objetivo, tanto la dirección de los centros como el claustro elaboraron propuestas que tienen como objetivo empoderar y, además, en el encuentro se brindó la oportunidad de conocer el cambio de paradigma puesto en marcha por la ikastola Seaska para reforzar las competencias en euskera del alumnado. Además, la jornada sirvió para conocer la experiencia 'Impregnar el aula de cultura' y la experiencia de Kulturbide para realizar y mejorar el diagnóstico de las prácticas culturales del centro.

La jornada de Aretxabaeta reunió a profesores de la Facultad, instituciones educativas de diverso tipo y numerosos agentes que fomentan tanto el uso del euskera como la transmisión cultural. A partir de la colaboración de estos agentes, las personas participantes tuvieron la oportunidad de conocer experiencias muy diferentes e interesantes, compartir claves entre ellas e incluso pensar juntos colaboraciones de futuro.

Loraldia es un agente en la transgresión de la cultura vasca contemporánea y en la promoción de la industria cultural vasca, y cada año promueve numerosos proyectos: Loraldia Festibala, conferencias, formaciones...



14 alumnas y alumnos han presentado proyectos y 26 han mostrado interés por participar en proyectos de emprendimiento.

## Concurso Industrial Sustainable Entrepreneurship Awards

EL CONCURSO INDUSTRIAL SUSTAINABLE ENTREPRENEURSHIP AWARDS PROMOVIDO POR LA ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR DE MONDRAGON UNIBERTSITATEA VUELVE A DEMOSTRAR LA IMPORTANCIA DEL EMPRENDIMIENTO TECNOLÓGICO Y LA SOSTENIBILIDAD EN EL CONTEXTO INDUSTRIAL ACTUAL.

**Escuela Politécnica Superior** | En esta edición se han reunido un total de 60 participantes, poniendo de manifiesto la creatividad y el compromiso de estudiantes y emprendedores. Entre los participantes, 14 alumnos han presentado sus propios proyectos; otros 26 han mostrado su interés por participar en proyectos de emprendizaje; y, además, 20 startups se han sumado a la iniciativa dando una visión más profesional y real al certamen.

### Impacto positivo en la industria

El objetivo del concurso es impulsar ideas y proyectos innovadores con impacto positivo en el ámbito industrial, siempre centrados en la sostenibilidad. Se trata de que el alumnado de Ingeniería de la Escuela Politécnica Superior de Mondragon Unibertsitatea pueda participar en proyectos tecnológicos que ayuden a poner en marcha estas iniciativas. Para ello, el concurso otorgará más de 100.000 euros en becas para la incorporación de estudiantes de ingeniería universitaria a proyectos durante un mínimo de tres meses y un máximo de dos años.

Junto a la beca, los grupos premiados recibirán el apoyo tecnológico de los

grupos de investigación de la Escuela Politécnica Superior de Mondragon Unibertsitatea, así como apoyo individual sobre emprendimiento, formación grupal sobre la empresa, apoyo al acceso a otras fuentes de financiación y apoyo, un espacio de oficinas para la puesta en marcha del proyecto, y asesoramiento sobre patrocinio industrial e intelectual.

### Acorde con nuestro modelo educativo

La iniciativa Industrial Sustainable Entrepreneurship Awards se suma al modelo educativo de Mondragon Unibertsitatea, fomentando el protagonismo del alumnado, el emprendimiento y la transformación social. A través de ella se forma a los futuros profesionales, que tendrán la capacidad de entender y aportar soluciones innovadoras y sostenibles a los retos globales.

Edición tras edición, este certamen se está convirtiendo en un referente en el ámbito de la industria sostenible y el emprendimiento tecnológico, y sigue ofreciendo una plataforma sólida para los emprendedores del futuro.

**El objetivo del concurso es impulsar proyectos innovadores con impacto positivo en el ámbito industrial, centrados en la sostenibilidad.**

## Dos nuevos másteres y un posgrado en EDA Drinks & Wine Campus

EDA DRINKS & WINE AMPLÍA LA MATRÍCULA DE DOS NUEVOS MÁSTERES: MARKETING, COMERCIALIZACIÓN Y NEGOCIO DE VINO Y BEBIDAS; Y INNOVACIÓN MUNDIAL PARA SUMILLERS Y LÍQUIDOS. ADEMÁS, EN BREVE PRESENTARÁ UN NUEVO POSTGRADO.



Máster para sumillers e innovación en el mundo de los líquidos.

**Basque Culinary Center - Facultad de Ciencias Gastronómicas** | En primer lugar, el Máster en Marketing, Comercialización y Negocio del Vino y Bebidas, que se pondrá en marcha en noviembre de 2026, cuya inscripción se cerrará en octubre de este año si no se cubren previamente las plazas.

### Forma de entender y desarrollar el negocio

Este máster transformará la forma de entender, desarrollar y expandir el negocio de las bebidas. Además de aprender del producto, se aprovechará para sacar rentabilidad, leer datos y atrapar al consumidor. En concreto, supondrá tener una visión de mercado de 360°. Y de eso también depende saber diseñar para mejorar el posicionamiento de la marca y construir las mejores estrategias de venta de marketing. Será impartido por profesorado puntero y la metodología será híbrida y experimental.

Las opciones profesionales son muy variadas: Dirección comercial y gestión de ventas (en el sector de bebidas); Exportación y desarrollo de mercados internacionales; Marketing, branding y comunicación estratégica; Gestión de la distribución y comercio

minorista; Asesoramiento estratégico en comercialización y mercados de bebidas; y Emprendimiento en el ámbito del vino y bebidas, entre otros.

### Sumillers con miras internacionales

Por su parte, el Máster en Innovación Mundial para Sumiller y Líquidos comenzará en septiembre. En cuanto a la inscripción, finalizará el 7 de septiembre si no se cubren las plazas previamente. Este máster ofrecerá una visión global de la nueva Sumillería; y enseñará a diseñar propuestas de bebidas características y a comunicar con impacto.

Para ello se contará con expertos altamente cualificados; la metodología será híbrida y práctica; y de cara a la proyección internacional las opciones profesionales son variadas: Sumiller en alta gastronomía y cocina de excelencia; Responsable de la gestión de la bodega y de la oferta de bebidas; Especialista en Bebidas para los departamentos F&B; Consultoría sobre bebidas; Desarrollo de experiencias líquidas y eventos enogastronómicos; Divulgación especializada; y Emprendimiento en el sector de bebidas, entre otras.

## El alumnado de myGADE vive experiencias internacionales

LA INTERNACIONALIZACIÓN ES UNO DE LOS PILARES DEL GRADO EN ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS DUAL (MYGADE) DE LA FACULTAD DE EMPRESARIALES DE MONDRAGON UNIBERTSITATEA.



Alumnos de myGADE en la India.

**Enpresagintza Fakultatea** | A lo largo de sus estudios, el alumnado tiene la oportunidad de complementar su formación académica con experiencias internacionales que le permiten desarrollar una visión multicultural y adquirir competencias cada vez más demandadas por las empresas.

Durante este mes de mayo, el alumnado de tercer curso ha participado en el International Experience Program, una experiencia de inmersión internacional vinculada a su especialización académica. Durante un mes, los y las estudiantes completan su formación en algunos de los principales ecosistemas internacionales de conocimiento e innovación:

- Finanzas y Data Analytics en Dublín.
- Marketing Digital en Budapest.
- Talento y Personas en México.
- Internacionalización en India.

Más allá de la experiencia académica, el programa permite conocer diferentes realidades empresariales, colaborar con universidades de referencia y trabajar sobre retos reales relacionados con cada especialidad. Estas estancias internacionales forman parte de un itinerario que acompaña al alumnado durante todo el grado, incluyendo experiencias colaborativas en Europa y la posibilidad de cursar un semestre académico en el extranjero en cuarto curso.

Una apuesta por el aprendizaje internacional que prepara a los futuros profesionales para desenvolverse con éxito en entornos multiculturales y afrontar los retos de un mercado laboral cada vez más interconectado.

MONDRAGON UNIBERTSITATEA ALUMNI

# Mucho más que una red

LA FUNDACIÓN DE LA ASOCIACIÓN ALUMNI DE MONDRAGON UNIBERTSITATEA SE PUEDE TRASLADAR AL AÑO 2008. ENTONCES, SURGIÓ CON EL NOMBRE DE MUKIDE Y ASÍ CONOCIMOS A LA ASOCIACIÓN HASTA ENERO DE 2017, DONDE, POR DOS RAZONES, PASÓ A SER MONDRAGON UNIBERTSITATEA ALUMNI.

Una de las razones fue que el nombre de MUKide incluía, sin más explicaciones y de forma clara, a toda la comunidad universitaria y había que diferenciar el colectivo de Alumni; y la otra razón fue que el nombre que usaban las otras universidades para este colectivo era Alumni y para hacer un acercamiento a estos colectivos se vio más acertado ponerle un nuevo nombre.

MUKide se puso en marcha con un objetivo concreto y en la actualidad la citada asociación avanza con los mismos objetivos:

- Mantener la relación con nuestra universidad, facilitando la creación de redes y espacios de participación que puedan ser un canal de comunicación con quienes fueron compañeros y compañeras y con el resto de exalumnos y exalumnas.
- Definir espacios de colaboración con el alumnado actual, apoyando a la Universidad y al desarrollo social y económico de su entorno, respetando y promoviendo los valores de Mondragon Unibertsitatea (Cooperación, Innovación, Participación, Responsabilidad con la sociedad, Desarrollar a la persona para transformar la sociedad) y dando un valor añadido a las y los socios de esta asociación.

En la actualidad, el número de personas que componen Mondragon Unibertsitatea Alumni ronda los 12.000 y las personas que forman parte de este grupo cumplen al menos una de las siguientes características.

Pueden ser miembros de ella todas las personas que hayan realizado estudios universitarios en Mondragon Unibertsitatea desde la designación de cada facultad como centro universitario o cualquier persona con título propio de Mondragon Unibertsitatea desde la creación de esta entidad universitaria.

Tal y como se acordó en la creación de esta asociación, la pertenencia a la asociación Alumni de Mondragon Unibertsitatea no tiene coste alguno; es gratuita y sólo hay que entrar e inscribirse en [www.mondragon.edu/alumni](http://www.mondragon.edu/alumni).

La asociación ofrece diversos servicios a cada miembro inscrito en el mismo y en este momento los más destacados son el Programa de Mentoring y los Ciclos de Conferencias. Estamos en la segunda edición del Programa de Mentoring y en marzo se ha celebrado una nueva edición de los Ciclos de Conferencias.

La oferta completa se puede ver en [alumni.mondragon.edu](http://alumni.mondragon.edu).



**Gorane Urain Gartzia**

**Alumni de la Escuela Politécnica Superior**

**Cargo:** Product manager en Kiro Grifols. Actualmente sigo trabajando en la misma empresa en la que hice la experiencia Dual en el máster, Kiro Grifols, es una empresa que desarrolla soluciones en los campos de la salud y los diagnósticos. Entre mis funciones, llevo el liderazgo de un producto y me dedico a la mejora continua incorporando activamente el feedback de los clientes. Mi trabajo se basa en identificar nuevas ideas, impulsar mejoras y analizar nuevas aplicaciones que aporten valor para fomentar el desarrollo y crecimiento del producto.

**Estudios realizados en Mondragon Unibertsitatea.** Grado en Ingeniería Biomédica y máster en Tecnologías Biomédicas.

**Un recuerdo de la época universitaria... algo que subrayar.** Al principio se me hizo raro no estudiar con los amigos de siempre de mi pueblo. Sin embargo, esta situación te empuja a salir de tu zona de confort, hacer nuevos amigos y adaptarte a un nuevo entorno. La verdad es que, aunque al principio me dio un poco de miedo, disfruté mucho de los años de universidad.

En cuanto a ingeniería, me encanta cómo están planteados el grado y el máster. De hecho, se trabajan diferentes áreas. Puede que no entre a fondo en todos, pero aprender un poco de todo me parece muy interesante.

**¿Qué le dirías a un estudiante que acaba de empezar?** Aunque parezca difícil, creo que se puede conseguir con esfuerzo y que hay que disfrutar al máximo de esta bonita nueva etapa. Porque cuando luego empiezas a trabajar, la forma de vivir cambia.



**Jon Joseba Ayerdi Gomez**

**Alumni de la Escuela Politécnica Superior**

**Cargo:** Ingeniería Industrial (CAF). Cuando estudiaba en la universidad tuve la oportunidad de hacer Formación Dual. Durante este periodo trabajé en la empresa Ibarria, donde tuve la oportunidad de poner en práctica y desarrollar profesionalmente los conocimientos adquiridos en mis estudios.

Después de terminar mis estudios seguí trabajando en la misma empresa. Después de tres años decidí dar un paso más en mi carrera profesional y cambié de puesto. Actualmente trabajo en la empresa CAF.

**Estudios realizados en Mondragon Unibertsitatea.** Grado en Ingeniería Mecánica y máster en Ingeniería Industrial.

**Un recuerdo de la época universitaria... algo que subrayar.** Lo que más me gustó de la Universidad fue tratar los problemas de forma práctica, a través de proyectos reales o casos muy cercanos a la realidad. Gracias a eso entiendes cómo se aplica realmente lo aprendido y sales más preparado para el mundo laboral.

Como buen recuerdo destacaría los trabajos en equipo. En el ámbito industrial es imprescindible trabajar con equipos multidisciplinares y trabajarlos desde la propia universidad aporta una base sólida.

**¿Participas en las actividades de los programas Alumni?** Me he unido al programa Alumni Mentoring para compartir mis experiencias con el nuevo alumnado. Al final, compartir experiencias y visiones diferentes ayuda mucho a que uno encuentre su propio camino. Se trata de ofrecer esa orientación que yo mismo agradecería en el pasado.



**Ainhoa Ortiz Triguero**

**Alumni Facultad de Empresariales**

**Programa formativo cursado:** LEINN  
**¿Cuál es tu cargo actual y trayectoria?**

Trabajo en las oficinas centrales de Inditex (Arteixo) como Business Partner de RR. HH. para los equipos de producto de Zara. Gestiono todo el ciclo de vida del empleado, desde la captación hasta el desarrollo estratégico. Entré hace cuatro años mediante prácticas en formación y pronto pasé a mi rol actual. Previamente, realicé mi TFG en Micolet, donde lideré la apertura de nuevas líneas de negocio (hombre y niños) junto a los CEOs.

**¿Alguna vivencia clave de tu etapa universitaria?** Lo que más me marcó fue nuestro *Learning Journey* a India en tercero. Allí reafirmé mi pasión por la moda organizando un evento con Jaguar Land Rover. Conseguimos su showroom para realizar tres desfiles VIP. Personalmente creé los estilismos con ropa de diseñador y, junto a mi equipo, logramos una experiencia increíble con modelos y artistas locales. Fue el punto de inflexión profesional que necesitaba antes de graduarme.

**¿Qué consejo darías a un nuevo estudiante de Mondragon Unibertsitatea?** Si eliges LEINN, ten claro que la carrera te da todo lo que tú le entregas. Tienes la libertad y responsabilidad de marcar tu propio camino. Mi consejo es que te rodees de "gente buena y buena gente"; cada uno tiene su ritmo y es vital ser fiel a uno mismo. No temas al error: cuanto antes te equivoques, antes aprenderás. Mira los obstáculos como redirecciones, evita el conformismo y escucha a cada persona que cruces. Al final, todo suma para acercarte a la persona que quieres ser.



**Oier Iturricastillo Telleria**

**Alumni Facultad de Empresariales**

**Programa formativo cursado:** MyGade  
**¿Cuál es tu trayectoria profesional actual?**

Comencé en Natra en segundo de grado con la experiencia DUAL. Los dos primeros años estuve en el departamento de Supply Chain (compras y facturación), pasando también por logística. En el último año, renuncié al Erasmus para aceptar mi primer contrato profesional como responsable de planificación de materiales y secuencias de producción. En 2025, me uní al nuevo departamento de Mejora Continua. Tras un año allí, buscando mayor responsabilidad, acepté liderar un proyecto de mejora de seis meses en la fábrica de Natra en Malle (Bélgica), desde donde trabajo actualmente.

**¿Qué recuerdas de tu época de estudiante?** Mis mejores recuerdos están ligados a las experiencias internacionales. Estos programas fueron una oportunidad inmejorable para conocer de cerca otros lugares, culturas y costumbres. Salir de casa y conocer gente nueva te permite vivir experiencias que van mucho más allá de lo puramente académico y que te enriquecen personalmente de forma única.

**¿Qué consejo darías a un nuevo estudiante de Mondragon Unibertsitatea?** Le daría tres recomendaciones principales:

- Sin miedo: Aunque requiere esfuerzo y trabajo, la universidad no es tan dura como se imagina uno al empezar.
- Exprime la experiencia DUAL: Es la mejor puerta al mundo laboral.
- Disfruta lo internacional: Quizás no le saques un provecho académico directo, pero volverás con aprendizajes vitales fundamentales.



**Aitor Carazo**

**Alumni de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación**

**Programa:** Humanidades Digitales Globales

**¿Dónde estás trabajando y cuál ha sido tu trayectoria?** Actualmente estoy en Bolonia como mediador y facilitador social en la Fundación Fondazione Rusconi Ghigi. Además, organizo eventos culturales en la red ESN. Mi carrera comenzó en la primera promoción del grado Humanidades Digitales Globales, con el objetivo de entender la complejidad del mundo. En mi época de estudiante, trabajé en el Instituto Etxepare trabajando la diplomacia cultural. En tercero, fui a Amberes con el programa Erasmus y aquella experiencia marcó mi vida. En cuarto curso, gracias a mi terquedad, recurrí a Bolonia para hacer el Trabajo de Fin de Grado. Al finalizar el grado, realicé una estancia en el Agirre Lehendakaria Center y, posteriormente, regresé a Bolonia para cursar un máster especializado en gestión de procesos participativos.

**¿Una vivencia universitaria?** Sin duda la estancia en Amberes. Fue una experiencia que me cambió la vida.

**¿Qué le dirías a un estudiante que acaba de empezar?** No dejes de aprender. La vida exige un aprendizaje permanente para ser más inclusivos y justos.

- No cierres las puertas: Los caminos no son directos; ceñirse a un área concreta hace perder oportunidades.
- Trabajar las competencias: La empatía, la escucha activa, la creatividad y los lenguajes son fundamentales.
- Voluntariado: aporta muchas habilidades (skills).
- Perseverancia: Cree en lo que haces, actúa con humildad y ten ganas de aprender cosas nuevas.



**Maria Urrutia**

**Alumni de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación**

**¿Dónde estás trabajando y cuál ha sido tu trayectoria?** Tras graduarme en la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación, comencé a trabajar en las ikastolas de Navarra. Desde 2018 soy tutora de Primaria y profesora de PT en la ikastola San Fermín. Con la experiencia he ganado confianza, pero sigo aprendiendo cada día; la formación continua es clave ante una sociedad cambiante..

**¿Una vivencia de su etapa de estudiante?** Tengo muy buenos recuerdos: además de la teoría, pusimos en práctica situaciones reales (sesiones de experimentación, cuentacuentos, lengua de signos...). Unas de las cosas más importantes fueron la cercanía del profesorado y la atención personalizada. También son inolvidables los momentos entre compañeros: trabajos en grupo, sesiones de cafetería, diversidad de euskalkis y fiestas como la de Txomin Txapel.

**¿Qué supone participar en el Programa Mentoring?** En los dos últimos años he ejercido como mentora. Asesoramos y trabajamos las inquietudes (currículums, oposiciones, fortalezas...) del nuevo alumnado. Para mí es un privilegio ayudar en el desarrollo de alguien; es una responsabilidad motivadora y nos permite aprender juntos. Es una ayuda que hubiera agradecido mucho cuando era estudiante.

**¿Qué le dirías a un estudiante que acaba de empezar?** Que aproveche al máximo el momento y el proceso, tenga curiosidad y disfrute con lo que hace. Pero, más allá de los estudios, también le diría que disfrute de la vida social; estos años pasan rápido y merece la pena vivir esta etapa a tope.

**Julen Lavado****Alumni Basque Culinary Center**

**Programa formativo cursado:** Máster en Sumillería e Innovación en el Mundo Líquido

**¿Dónde trabajas actualmente y qué recorrido has hecho?** Sommelier en el Restaurante Itzuli.

**Una experiencia/recuerdo vivido en Basque Culinary Center:** Uno de los grandes recuerdos vividos, sin duda fue el viaje a Jerez con todos los compañeros del master de sumillería. Una aventura vivida desde el corazón de los vinos de jerez conociendo a los bodegueros más auténticos del marco.

**Después de tu estancia en Basque Culinary Center, ¿has vuelto a interactuar con la Universidad (asistido a eventos, participado en alguna actividad,...)? ¿Qué te aporta este hecho?** Siempre he estado conectado con el Basque Culinary Center, tanto yo como mi familia y restaurante. Siempre que podamos aportar desde nuestra casa y proyecto al Basque Culinary Center, lo haremos!

“ Uno de los grandes recuerdos vividos, sin duda fue el viaje a jerez con todos los compañeros del master de sumillería”.

“ Siempre he estado conectado con el Basque Culinary Center, tanto yo como mi familia y restaurante”.

**Oihana Oribe Holland****Alumni Basque Culinary Center**

**Programa formativo cursado:** Máster en Diseño de Experiencias de Turismo Gastronómico

**¿Dónde trabajas actualmente y qué recorrido has hecho?** Con la ayuda del máster y como trabajo de fin de máster pude poner en funcionamiento mi empresa Bilbao Food Safari donde realizo visitas guiadas especializadas en gastronomía y fotografía.

**Una experiencia/recuerdo vivido en Basque Culinary Center:** En el máster teníamos diferentes invitados que nos hablaban de una parte importante de la Gastronomía y hubo varios ponentes con los que disfruté como nunca me hubiera imaginado al volver a estudiar. Nunca se me olvidarán las clases que tuve con Iñaki Álava, con Mikel Zeberio o incluso la visita a las cocinas de Pedro Subijana. Nunca hubiera podido conocer a gente tan interesante como ellos de la Gastronomía vasca.

**Después de tu estancia en Basque Culinary Center, ¿has vuelto a interactuar con la Universidad (asistido a eventos, participado en alguna actividad,...)? ¿Qué te aporta este hecho?** Sí, intento asistir a todos los eventos que se organizan y participar en todo lo que se me ofrezca. Para mi es esencial no perder el contacto con BCC y alumnos y ex alumnos porque me hace volver a sentirme actualizada con el momento y de coger fuerzas para seguir adelante.

“ Nunca se me olvidarán las clases que tuve con Iñaki Álava, con Mikel Zeberio o incluso la visita a las cocinas de Pedro Subijana”.

## MONDRAGON UNIBERTSITATEA ALUMNI

THE ORIGINS OF MONDRAGON UNIBERTSITATEA ALUMNI DATE BACK TO 2008. IT ORIGINALLY EMERGED UNDER THE NAME MUKIDE, AND THAT WAS THE NAME BY WHICH THE ASSOCIATION WAS KNOWN UNTIL JANUARY 2017, WHEN IT WAS RENAMED MONDRAGON UNIBERTSITATEA ALUMNI FOR TWO REASONS.

One reason was that the name MUKide included the entire university community, clearly but with no clarification, and it was necessary to distinguish the Alumni group. The other reason was that the name used by other universities for this group was Alumni, and in order to align more closely with these groups, it was considered more appropriate to rename it accordingly.

MUKide was launched with a specific objective, and today the association continues to pursue the same goals:

- To maintain the relationship with our university, facilitating the creation of networks and spaces for participation that can serve as a channel of communication with former classmates and all other alumni.
- To create spaces for collaboration with current students, supporting the University and the social and economic development of its local community while respecting and promoting the values of Mondragon Unibertsitatea (cooperation, innovation, participation, social responsibility, and personal development to transform society) and adding value for the members of this association.

At present, Mondragon Unibertsitatea Alumni has around 12,000 members, who must meet at least one of the following criteria.

Anyone who has studied at Mondragon Unibertsitatea at university level since each faculty was designated as a university centre, or anyone holding an in-house degree from Mondragon Unibertsitatea since the creation of the institution, may become a member.

As agreed when the association was founded, membership in Mondragon Unibertsitatea Alumni is free of charge; all one needs to do is go to [[www.mondragon.edu/alumni](http://www.mondragon.edu/alumni)] (<http://www.mondragon.edu/alumni>) and register.

The association offers a range of services to registered members, including the mentoring programme and the lecture series. We are in the second edition of the mentoring programme, and a new edition of the lecture series was held in March.

The full range of activities is available at [[alumni.mondragon.edu](http://alumni.mondragon.edu)] (<http://alumni.mondragon.edu>).

# El lado humano de nuestra red: el peso de la experiencia, el lenguaje y la cultura en Basque Culinary Center



**Flavia Pellecchia.** Exalumna del Máster en Dirección de F&B, promoción 20/21, Basque Culinary Center.

Aquel día en que asistí a la presentación del Máster en Dirección de F&B, al que me había inscrito con una mezcla de ilusión y nervios, quedó grabado en mi memoria. Fue especialmente revelador el momento en que se cedió la palabra a los exalumnos. Lo que escuché superó toda expectativa: relatos auténticos y cargados de la energía de quienes, no mucho tiempo antes, estaban en mi lugar. Esa transmisión espontánea de confianza fue clave para afirmar que había tomado la decisión correcta. Sentí que formaba parte de algo especial; una semilla que germinó en una comunidad sólida y vital a la que hoy debo devolver con pasión y compromiso.

Viví desde el primer día en Basque Culinary Center un ambiente de colaboración total y apertura constante. Caminar por sus pasillos es una experiencia inmersiva: un viaje por un universo donde las cocinas humean y los jóvenes talentos experimentan, mientras cerca, otros grupos estudian gestión financiera o diseño de experiencias. En estos cruces se generan encuentros fortuitos que propician una "contaminación de ideas" fundamental para entender la potencia creativa de Basque Culinary Center.

Esa misma red de apoyo caracterizó mi experiencia de máster. Las sinergias con estudiantes de otras especialidades me ayudaron a ampliar mi visión. Este *networking* es profundamente orgánico: no es fruto de agendas, sino de un entorno diseñado para que las conversaciones fluyan con naturalidad.

## La transición de estudiante a profesional: un salto casi sin red

Uno de los capítulos más delicados es el momento en que ese contexto protegido queda atrás para dar paso al mundo real. Recuerdo el día de la graduación con una mezcla de emoción y vulnerabilidad ante una industria impredecible. Sin embargo, no me enfrenté sola a esa transición. La red de compañeros de la promoción 20/21 se convirtió en un salvavidas. Los grupos de WhatsApp y las reuniones informales construyeron

una trama de apoyo mutuo que mitigaba la soledad de los primeros meses. La red no solo facilitaba contactos, sino que daba forma a una contención emocional indispensable.

## Un sector que demanda más que habilidades

Trabajar en el sector gastronómico y hotelero exige lidiar con horarios atípicos, presión constante y gestión de equipos en contextos complejos. Esta realidad hace que contar con una red de apoyo sea una necesidad vital. Lo que distingue a la Comunidad BCC es que entiende esto sin necesidad de explicaciones. Cuando un exalumno habla con otro, no hace falta justificar por qué fue duro un turno; existe un código implícito que genera confianza y permite ofrecer consejos pragmáticos desde una cultura de "dar sin esperar".

*A quienes hoy comienzan este viaje, solo puedo decirles: cuiden esos vínculos y, cuando llegue el momento, devuelvan sin dudar. Porque en esa devolución es donde más se crece.*

## Un 'idioma' compartido y diversidad internacional

Lo que caracteriza a esta comunidad es un lenguaje común: un modo de entender el sector basado en la innovación constante, la sostenibilidad real y la centralidad de las personas. En Basque Culinary Center, además, convergen estudiantes de todos los rincones del planeta. Esta heterogeneidad cultural expande nuestra perspectiva profesional, transformando la red Alumni en un tejido global vivo y dinámico, capaz de

aportar soluciones innovadoras desde cualquier parte del mundo.


## Redefiniendo el éxito y construyendo puentes

La red me ha enseñado que el verdadero éxito no es el cargo, sino el impacto positivo y el legado intangible que dejamos en quienes trabajan con nosotros. Este ethos es compartido también por el profesorado, quienes dejan de ser figuras teóricas para convertirse en referentes y contactos clave a lo largo de nuestra carrera.

Basque Culinary Center no cierra la puerta cuando te gradúas. Años después, como Directora de Alimentos y Bebidas, recibí a una alumna del máster para sus prácticas. Compartir el mismo 'idioma' me permitió guiarla desde la empatía. Asimismo, participar en el programa de *mentoring* de Mondragon Unibertsitatea y regresar al máster como profesora invitada me hizo tomar conciencia de nuestra responsabilidad social como exalumnos. La red Alumni no funciona únicamente como soporte externo, sino como parte del propio proceso formativo, cerrando el círculo entre quienes aprenden y quienes ya han recorrido el camino.

Para testar esto, realicé una encuesta entre la red de Alumni. Los testimonios confirmaron que la red actúa en los momentos que más importan: desde un exalumno que reflató un negocio gracias a la asesoría de un compañero, hasta un recién graduado tutorizado en sus prácticas hoteleras. Como bien expresó un colega, pertenecer a Basque Culinary Center es "una inversión a futuro y una declaración de intenciones".

El concepto del *give back* o devolución es lo que da sentido a todo. Si pudiera decirle algo a la Flavia que entró nerviosa a aquella presentación, le diría que todo lo que iba a vivir tenía un hilo conductor: la red. A quienes hoy comienzan este viaje, solo puedo decirles: cuiden esos vínculos y, cuando llegue el momento, devuelvan sin dudar. Porque en esa devolución es donde más se crece.



**“Es imprescindible querer compartir tu conocimiento y ayudar a florecer a jóvenes talentos”**

**Teresa Navarro Alaez**

**Gestora de la Comunidad Alumni de Basque Culinary Center**

EL PROGRAMA DE MENTORING ES UNA INICIATIVA INSTITUCIONAL DE MONDRAGON UNIBERTSITATEA QUE GUÍA A PERSONAS RECIÉN GRADUADAS EN SU TRANSICIÓN AL MUNDO PROFESIONAL. PARA ELLO, LOS CONECTA CON TITULADOS DE LA UNIVERSIDAD QUE YA CUENTAN CON UNA AMPLIA EXPERIENCIA LABORAL. TERESA NAVARRO, DE BASQUE CULINARY CENTER, NOS DETALLA LAS CLAVES DE ESTE PROYECTO.

**¿Qué es el Programa de Mentoring? ¿Con qué objetivo se creó?** El programa de mentoring surge como respuesta directa a una necesidad muy clara detectada en nuestra comunidad: la de acompañar y guiar a las y los estudiantes y egresados recientes en ese crucial momento de transición hacia el mundo profesional. Esta es una etapa vital que muchas veces está marcada por la incertidumbre, el mar de dudas y, en no pocas ocasiones, por la falta de referentes cercanos que puedan servir de guía.

Ante esta realidad, se impulsa esta iniciativa institucional que busca conectar de forma estratégica a estos perfiles jóvenes con titulados y tituladas de Mondragon Unibertsitatea que ya cuentan con una mayor experiencia laboral, generando de este modo un espacio de

relación humana y profesional basado en intereses compartidos.

Así, el programa no solo facilita el acceso a un conocimiento sumamente práctico y a una orientación personalizada, sino que también permite y fomenta que las y los alumni devuelvan a la comunidad universitaria parte de lo aprendido durante su carrera. Al acompañar a las nuevas generaciones en su camino, les ayudan a explorar opciones reales de mercado, a afrontar los miedos lógicos del debut laboral y a tomar sus decisiones formativas y profesionales con un mayor criterio, madurez y confianza.

**¿A quién está dirigido el Programa de Mentoring?** Desde el punto de vista de su situación en cuanto a la formación actual, el programa está dirigido de manera específica a estudiantes que se encuentran cursando 3º o 4º curso de grado, o bien a estudiantes de másteres universitarios dentro de Mondragon Unibertsitatea. Asimismo, la de iniciativa se dirige también al estudiantado egresado con un máximo de 2 años desde que finalizaron sus últimos estudios en nuestras facultades.

De todas formas, más allá de cumplir estrictamente con este perfil académico mencionado, buscamos que sean personas con verdaderas ganas de aprender y de conocer de primera mano la realidad de la vida profesional en las empresas, así como personas que busquen activamente referentes sólidos para orientar su carrera tanto profesional como académica.



**El programa está dirigido a estudiantes que se encuentran cursando 3º o 4º curso de grado, o bien a estudiantes de másteres universitarios dentro de Mondragon Unibertsitatea"**

Pero tengo que decir y subrayar que para que un programa de estas características pueda funcionar con éxito, necesitamos la otra parte de la ecuación: estudiantes que ya egresaron en su día y que hoy tengan la disposición gene-



rosa para ocupar esos puestos de mentores y mentoras. Para poder cubrir estos puestos, buscamos cada año a personas profesionales que se encuentren en activo, que hayan estudiado un grado o un máster universitario en Mondragon Unibertsitatea, que cuenten con una experiencia laboral contrastada de al menos 5 años una vez finalizados sus estudios y que, por encima de todo, tengan ganas reales de compartir su conocimiento y ayudar a florecer a los jóvenes talentos.

**¿Qué edición es la que está en marcha actualmente?** En este momento estamos inmersos en la segunda edición. Se trata de un proyecto que, a pesar de su todavía corta vida y trayectoria, nos está aportando muchísimas satisfacciones. Esto se debe a que las valoraciones cualitativas de la primera edición fueron francamente buenas y, para esta segunda edición, incluso hemos tenido un incremento notable de mentees y de mentores y mentoras con total disposición a participar activamente en el programa. Para nuestro equipo, estas son señales inequívocas de que el programa está respondiendo a una necesidad real y de que puede tener una larga vida por delante.

**¿Qué motiva a un mentor y a un mentee a participar?** Los mentores y mentoras actúan de forma altruista, movidos por el interés personal, el compromiso con la institución y sus valores cooperativos, y la vocación de impacto. Les motiva el componente humano: acompañar a alguien en sus primeros pasos, ofrecer la orientación que a ellos les

hubiera gustado recibir y entender mejor a las nuevas generaciones. A las y los mentees les motiva acortar la distancia entre la academia y el mercado laboral, aprender de la experiencia directa y disponer de un espacio de diálogo con una persona profesional consolidada para contrastar ideas y abrirse a nuevas perspectivas.

**¿Cómo se valoró la 1ª edición y qué adaptaciones se han hecho para la segunda?** La primera edición fue globalmente positiva. Las y los mentores destacaron el valor del acompañamiento y la escucha, mientras que el colectivo de mentees otorgaron una puntuación media de 8/10, resaltando la cercanía y los consejos prácticos. No obstante, se identificaron áreas de mejora como cierta brecha de expectativas, la necesidad de mayor claridad en los objetivos, optimizar la comunicación inicial y ofrecer una formación menos teórica.

La segunda edición ha incorporado cambios metodológicos clave:

- Mayor estructuración: Definición clara de objetivos y contenidos desde el inicio.
- Herramientas concretas: Elaboración de una guía práctica para las y los mentores.
- Enfoque práctico: Rediseño de la formación inicial orientada a la acción.
- Optimización de tiempos: Se ha adelantado el inicio y ampliado la duración del programa de 3 a 5 meses para dejar más espacio entre sesiones.

En su conjunto, todos estos ajustes metodológicos buscan consolidar los indudables puntos fuertes detectados en el debut -especialmente la calidad humana de las relaciones- y pulir de forma decidida aquellos aspectos organizativos y metodológicos clave para maximizar el valor que aporta el programa.



**Las y los mentores actúan de forma altruista, movidos por el interés personal, el compromiso con la institución y sus valores cooperativos, y la vocación de impacto”.**



**¿Cuántos mentores y mentee participaron en la primera edición y en la actual?** La primera edición fue una prueba piloto con 12 parejas. En la de este año nos hemos abierto más y contamos con 37 parejas. Varios mentores y mentoras están repitiendo la experiencia, lo que demuestra que merece la pena. Además, en esta convocatoria gran cantidad de alumni se han ofrecido de forma voluntaria, lo que nos permitirá absorber a más mentees en el futuro. Esta respuesta tan exitosa nos alegra enormemente.

**¿Qué se podría destacar de la primera edición?** Más allá de la excelente disposición de los mentores y mentoras para compartir su conocimiento, si bajamos a detalles concretos de esa primera edición, hubo más de un mentee que consiguió trabajo a través de su mentor o mentora. Asimismo, personas que no veían claro su futuro profesional lograron dibujarlo gracias a las experiencias compartidas en las sesiones.

**De cara a la 3ª edición, ¿se puede adelantar algo?** Al estar dando los primeros pasos, aún es difícil adelantar detalles porque quedan temas por ajustar. Siguiendo la filosofía de Mondragon Unibertsitatea, “*Learning by doing*” (aprender haciendo), esperaremos a recibir las valoraciones finales de este grupo más amplio de participantes para aplicar las mejoras oportunas. Lo único que podemos confirmar es que la tercera edición comenzará en noviembre con el llamamiento a alumni (mentores) y a estudiantes de últimos cursos o recién egresados (mentees).

## Fagor Arrasate y Mondragon Goi Eskola Politeknikoa renuevan su alianza

LA EMPRESA Y LA FACULTAD DE INGENIERÍA HAN UNIDO FUERZAS PARA DESARROLLAR Y MEJORAR EL CONOCIMIENTO Y LAS TECNOLOGÍAS EN DOS ÁREAS DE INNOVACIÓN: EN LOS PROCESOS DE FABRICACIÓN DE CHAPA METÁLICA Y MATERIALES COMPUESTOS; Y EN LA AUTOMATIZACIÓN INTELIGENTE.



Las empresas y la facultad de ingeniería han unido fuerzas con este acuerdo.

**Escuela Politécnica Superior** | Con esta colaboración se potenciará el desarrollo de conocimientos y tecnologías en los procesos de fabricación de chapa metálica (acero y aluminio) y materiales compuestos, por un lado; y automatización inteligente, por otro. En concreto, se trabajará en las principales tecnologías en las que Fagor Arrasate se especializa, como aplanamiento, plegado, corte, conformado y perfilado; así como en los procesos de fabricación de materiales compuestos, digitalización de procesos y control inteligente, visión artificial para control de calidad y robótica.

Los nuevos desarrollos tecnológicos se incorporarán a los sistemas de estampación y procesado, líneas de corte y equipos para siderurgia de Fagor Arrasate. El director general de la empresa, Unai López, ha explicado que esta actualización permitirá que los productos de la empresa "sean cada vez más avanzados tecnológicamente y contribuirá a mantener la competitividad a nivel mundial".

La alianza entre Mondragon Unibertsitatea y la empresa se centra en la transferencia de conocimiento, un aspecto que Carlos García, director de Mondragon Goi Eskola Politeknikoa,

considera fundamental. "Este acuerdo nos permite trasladar al mundo real lo que nuestros grupos investigan y además nos ofrece la posibilidad de desarrollar una investigación de alto nivel", ha señalado. A su juicio, los resultados obtenidos son "muy enriquecedores" para ambas partes. La cooperación incluye también la captación de talento especializado y la organización de acciones formativas para el personal investigador.

Tras más de 15 años de colaboración permanente, el acuerdo ha sido renovado respaldado por los buenos resultados obtenidos en este periodo. Así lo ha destacado el director de Koniker, Andoitz Aranburu, quien ha destacado que la colaboración entre Fagor Arrasate, Mondragon Unibertsitatea y Koniker ha permitido impulsar proyectos conjuntos de investigación, generar conocimiento científico y preparar nuevos investigadores en áreas clave para la industria.

"Es un ejemplo de que los equipos de investigación están perfectamente alineados. Con este nuevo convenio seremos capaces de afrontar los retos tecnológicos del futuro", ha señalado Aranburu.

## Mondragon Team Academy referente en B-Venture 2026

LA COMUNIDAD MONDRAGON TEAM ACADEMY DE LA FACULTAD DE EMPRESARIALES HA TENIDO UNA PRESENCIA DESTACADA EN LA FERIA DE EMPRENDIMIENTO MÁS IMPORTANTE DE BILBAO, CON EMPRESAS DEL GRADO LEINN, PROYECTOS DE GRADUADOS Y REFLEXIONES SOBRE EL MODELO DE GESTIÓN COLECTIVA DE LA MANO DE HAZIKOOP.



Representantes de Mondragon Team Academy.

**Facultad de Empresariales** | La feria B-Venture 2026, principal cita del emprendimiento, ha vuelto a demostrar la capacidad innovadora de la Facultad de Empresariales y de la red Mondragon Team Academy (MTA). La participación de la facultad se estructuró en torno a tres ejes principales que reflejan el ciclo de vida del emprendedor.

### Tres empresas formadas por leinners

Tres empresas formadas por equipos del grado LEINN presentaron sus proyectos en stands propios, demostrando que la creación de valor real ocurre desde el primer año de carrera: Dive Longevity: especializada en la producción y venta de suplementos diseñados para optimizar el descanso y la salud; Vitalia: una propuesta que combina tecnología y análisis de datos para mejorar el rendimiento deportivo y la gestión de datos sanitarios; y Fundación Cuideo: Un proyecto con alto componente social para democratizar el acceso a servicios de cuidado para colectivos con pocos recursos.

Por otra parte, LEINNnext, una comunidad de graduados y graduadas que escala en el mercado se hizo patente con la participación de tres empresas consolidadas que nacieron en la facultad y que hoy compiten a nivel global: Olatu Berdea Mobility, LUP y Nexi Health.

Y, por último, Hazikoop (Koopertibak Sustatzeko Elkarte - Sociedad para la Promoción de Cooperativas) contó con un stand para asesorar a personas emprendedoras interesadas en modelos de propiedad colectiva y valores cooperativos. Además, Hazikoop participó en una mesa redonda sobre innovación y cooperativismo donde se debatieron las ventajas competitivas de emprender bajo este modelo.

## Tercera edición de Drinks Summit

EDA DRINKS & WINE CAMPUS HA DADO UN PASO DECISIVO EN LA REDEFINICIÓN DEL PANORAMA DE LAS BEBIDAS CON LA CELEBRACIÓN DE LA TERCERA EDICIÓN DE DRINKS SUMMIT, UN ENCUENTRO QUE YA SE CONSOLIDA COMO UNA DE LAS CITAS IMPRESCINDIBLES PARA EL ECOSISTEMA LÍQUIDO A NIVEL INTERNACIONAL



Instantánea de una cita imprescindible para el ecosistema líquido a nivel internacional.

**Basque Culinary Center - Facultad de Ciencias Gastronómicas** | A lo largo de dos intensas jornadas -la primera celebrada en Gasteiz y la segunda en Donostia-, EDA Drinks Summit congregó a más de 100 profesionales, marcas, productores, distribuidores y agentes estratégicos de gran nivel como Lars Williams y Rodrigo Nincao (Empirical - Nueva York), Jogile Bula-vaite (Alchemist - Copenhague), Tomás Ucha (DiverXO - Madrid), Mónica Berg (Tayer y Elementary - Londres), François Monti (Chairman de 50 Best Bars para España y Portugal), Elvira Aldaz (periodista y divulgadora especializada en sake y shochu), Alejandro Acosta (Muri Drinks - Copenhagen), o Kristell Monot (Mugaritz - Errenteria). El encuentro se ha afianzado así como un hito sectorial que subraya, con más claridad que nunca, la necesidad de pensar colectivamente el futuro del universo de las bebidas y de construir, desde la colaboración, las claves de su próxima etapa.

Drinks Summit 2026 ha girado en torno a una premisa que resume el cambio de paradigma que atraviesa el sector: lo relevante ya no es si una bebida contiene o no alcohol, sino que sea verdaderamente deliciosa. Bajo el lema 'What Does Drinking Delicious Mean?', el encuentro propuso una mirada amplia, contemporánea y profundamente reflexiva sobre

el acto de beber, entendido hoy como una actitud, una filosofía y una forma de relacionarse con el presente —y con el futuro— del universo líquido.

### Mercado cada vez más diverso

El encuentro exploró los principios que están redefiniendo el consumo actual: un mercado cada vez más diverso, donde conviven propuestas con alcohol, sin alcohol, low, craft, tradicionales o radicalmente innovadoras; una apuesta firme por la excelencia técnica; y una visión que sitúa a las bebidas en diálogo con las personas, los territorios, la cultura y los momentos que las enmarcan. El encuentro también puso el acento en la dimensión inclusiva del sector, que avanza hacia un consumo libre de etiquetas, y en una perspectiva consciente basada en la intención, la responsabilidad y el impacto. Todo ello acompañado de un espíritu innovador y una mirada sostenible que refuerzan el compromiso colectivo con procesos más respetuosos y modelos de producción alineados con el futuro.

Esta iniciativa contó con el apoyo institucional del Departamento de Alimentación, Desarrollo Rural, Agricultura y Pesca del Gobierno Vasco y de la Diputación Foral de Álava, así como con el patrocinio de Mahou San Miguel.

## Presentación de los proyectos finales de comunicación y entrega de premios Kimu Berri

COMO CADA CURSO, REPRESENTANTES DE EMPRESAS E INSTITUCIONES SE ACERCARON AL CAMPUS DE ARETXABAETA PARA VER LAS PRESENTACIONES DE LOS PROYECTOS.



Alumnado premiado en el evento celebrado en el campus de Aretxabaeta.

**Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación** | El 5 de junio, alumnos de 4º de Comunicación Audiovisual participaron en el concurso Kimu Berri. El concurso Kimu Berri premia cada año la presentación pública de los mejores Trabajos de Fin de Grado. Los ganadores de este curso han sido Ainhoa Murgoitio, Danel Ezpeleta y Aner Olaizola, con la presentación del proyecto realizado para Eusko Ikaskuntza.

Este curso se han realizado trabajos de Fin de Grado con las siguientes entidades: Biba Ardoak, Eusko Ikaskuntza, Zazpi Kaleak Elkartea, Juneren Hegoak, Grupo 5, Ekomodo, Donostialdea Ikus-entzunezkoak (Hamaika telebista), Doka Kafe Antzokia, Lurkoi, Debagoieneko Mankomunitatea, Alkizako Udala, Gizabidea Fundazioa, Arteman, Arizmendi Ikastola y Mondragon.

### 19 Trabajos de Fin de Grado

Como es habitual, se aprovechó el encuentro para entregar los premios Kimu Berri a las mejores presentaciones. Las presentaciones fueron de estilo pitching. A la hora de decidir los premiados, los miembros del jurado tuvieron en cuenta criterios como la claridad de la presentación, la capacidad de despertar el interés, el atractivo y originalidad de la presentación, la corrección lingüística y, por último, la idoneidad de los recursos y la gestión del tiempo. Una vez realizadas estas presentaciones públicas, el alumnado ha realizado en las defensas académicas del GBL. Este curso, el alumnado del grado de Comunicación Audiovisual han realizado 19 Trabajos de Fin de Grado, todos ellos en colaboración con empresas e instituciones. Los de la Ruta Dual han realizado estos trabajos en solitario y los otros en grupos de tres o dos personas. Este curso se han realizado 19 Trabajos de Fin de Grado en colaboración con empresas e instituciones. Los de la Ruta Dual lo han hecho en solitario, mientras que el resto lo han hecho en grupos de tres o dos personas.

## Facultad de Empresariales, referente mundial en emprendimiento

LOS RESULTADOS DEL INFORME INTERNACIONAL GUESSS 23/24 SITUAN A LA FACULTAD DE EMPRESARIALES POR ENCIMA DE LA MEDIA ESTATAL Y EUROPEA EN CUANTO A INTENCIONES EMPRENDEDORAS Y SUS NUEVOS PROYECTOS DE ECOSISTEMAS RECIBEN LA MEJOR VALORACIÓN. ES LA MAYOR ENCUESTA MUNDIAL SOBRE EL CARÁCTER EMPRENDEDOR UNIVERSITARIO Y HA ANALIZADO MÁS DE 3.000 UNIVERSIDADES.



GUESSS, la mayor encuesta del mundo sobre el espíritu emprendedor de las universidades.

**Facultad de Empresariales** | Uno de los hitos más destacados del informe es la percepción que el alumnado tiene de su entorno. La Facultad de Empresariales obtiene la mejor valoración del clima de emprendimiento universitario, con una puntuación de 4,8 sobre 7, superando con creces las medias de España y del resto de Europa.

Este resultado no es casual: el informe señala que el prestigio de la universidad y su específica oferta formativa en liderazgo y emprendimiento (con el grado LEINN como guía y la metodología de aprendizaje por experiencia) son precisamente los pilares que consolidan su posicionamiento como referente internacional.

### Vocación emprendedora

El espíritu del alumnado de la Facultad de Empresariales destaca por su ambición y visión estratégica. Ejemplo de ello es que el 17,1% del alumnado manifiesta su intención de emprender en cuanto finalicen sus estudios (es significativamente superior a la media estatal, europea y mundial); y que en

el plazo de cinco años, el compromiso con el emprendimiento se elevará hasta el 24,7%. En concreto, se apuesta por adquirir experiencia profesional previa antes de liderar proyectos propios con mayores garantías de éxito.

### Emprendimiento real y compromiso colectivo

En la facultad de Empresariales el 11,4% del alumnado participa actualmente en iniciativas emprendedoras y el 6% dirige una empresa en marcha mientras cursa sus estudios.

### A favor de proyectos compartidos

Fiel a su ADN, la Universidad destaca por su marcada tendencia al emprendimiento colectivo.

Mientras en otros contextos prevalece el modelo individual, el alumnado de la Facultad de Empresariales de Mondragon Unibertsitatea apuesta por proyectos compartidos, en sintonía con la cultura cooperativa y los valores cooperativos que definen a la entidad.

## Acuerdo con Domusa Teknik y Kide para investigar en climatización y frío

**Escuela Politécnica Superior** | La Escuela Politécnica Superior de Mondragon Unibertsitatea ha firmado un acuerdo de colaboración con las empresas Domusa Teknik y Kide para impulsar la formación de futuros investigadores y el desarrollo de proyectos en los ámbitos de la climatización, el confort y el frío y secado industrial y comercial. El convenio, con una duración inicial de cuatro años, se enmarca en un modelo de transferencia y formación colaborativa.

### Investigación, desarrollo y formación

Durante este periodo, las tres entidades desarrollarán actividades de investigación científica y tecnológica, desarrollo experimental, vigilancia tecnológica, análisis de viabilidad y formación de profesionales. Además, el acuerdo contempla la puesta en marcha de prácticas académicas externas, como trabajos fin de grado y máster o programas de alternancia estudio-trabajo, con el objetivo de dar respuesta a la necesidad de atraer talento tecnológico por parte de las empresas.

El acuerdo ha sido suscrito por el coordinador general de la Escuela Politécnica Superior, Carlos García; el director general de Domusa Teknik, Imanol Oleaga; y el director general de Kide, Mario López.

### Medio siglo de experiencia

Domusa Teknik, cooperativa con 50 años de trayectoria, está especializada en el diseño y fabricación de sistemas de climatización eficientes. La compañía apuesta por la aerotermia y las energías renovables como eje de un modelo orientado a la sostenibilidad y la transición energética, combinando desarrollo tecnológico propio con cercanía y compromiso de servicio.

Por su parte, Kide cuenta también con más de medio siglo de experiencia en soluciones frigoríficas integrales. Con una amplia red de colaboradores e integrada en la Corporación Mondragon, la empresa ofrece cámaras frigoríficas, paneles aislantes, puertas, equipos y secaderos, manteniendo una clara vocación internacional y un firme compromiso con el desarrollo sostenible y el entorno.



Firma del acuerdo de colaboración.

# Representantes del área de comunicación de las cooperativas en la 8ª edición de K-Foroa

EN LA PRESENTE EDICIÓN, CELEBRADA EN IDEIENEA, EN EL CAMPUS DE ARETXABALETA, REPRESENTANTES DE LOS DEPARTAMENTOS DE COMUNICACIÓN DE LAS COOPERATIVAS HAN TRATADO LA NARRATIVA Y SU FUERZA.



La 8ª edición de K-Foroa se celebró en IdeiEnea, en el campus de Aretxabaleta.

**Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación** | Como todos los años, K-Foroa, organizada por la Corporación Mondragon, se ha convertido en el punto de encuentro de profesionales de la comunicación y representantes de los órganos organizativos del grupo cooperativo.

## Tres objetivos principales

K-Foroa, el Foro de la Comunicación, tiene tres objetivos principales: por un lado, compartir retos y casos de éxito en el ámbito de la comunicación entre las cooperativas del grupo; por otro, impulsar y fomentar sinergias entre las cooperativas a través de estrategias conjuntas de comunicación; y, por último, K-Foroa quiere aportar a la formación continua. Para ello, cada año invitan a personas expertas tanto de fuera como de dentro del grupo para hablar sobre las nuevas tendencias.

Esta ha sido la 8ª edición de K-Foro y la segunda que se celebra en el campus de Aretxabaleta. El tema que han tratado este año ha sido la importancia y la fuerza de la narrativa y en la reunión trataron las formas de comunicarse y contar. El presidente del Consejo General de Mondragon, Pello Rodríguez, abrió la jornada. A continuación tomaron la palabra Javier Marcos e Iban Garate, del departamento de Comunicación del Grupo Mondragon. Tras ello, hubo una mesa redonda para compartir experiencias; y para continuar, dos conferencias: la ofrecida por el guionista José Antonio Pérez Ledo y una charla con la escritora Karmele Jaio. La sesión terminó con el turno de resúmenes y un lunch.

En ediciones anteriores de K-Foroa se han abordado de forma monográfica, como es habitual, temas como la gestión de marcas, la comunicación en crisis, los informes de sostenibilidad y las nuevas herramientas tecnológicas.

# Siete tesis doctorales sobre gastronomía



Defensa de la tesis de Alessandra Massa.

**Basque Culinary Center - Facultad de Ciencias Gastronómicas** | Recientemente han sido presentadas 7 tesis doctorales que abordan desafíos clave del presente y del futuro de la gastronomía, a través de un programa pionero a nivel internacional que desarrolla Basque Culinary Center junto a otros agentes de diversas líneas de investigación.

El Programa de Doctorado en Ciencias Gastronómicas de Basque Culinary Center forma a las y los investigadores que están transformando la manera en que entendemos la alimentación. Un programa pionero a nivel internacional que une el conocimiento de la alta cocina con la innovación científica y empresarial para avanzar en ámbitos como la tecnología de los alimentos, la nutrición, la alimentación funcional o el equipamiento agroalimentario, entre otros.

## Profesionalizar el sector en todas sus vertientes

Basque Culinary Center, como Facultad de Ciencias Gastronómicas de Mondragon Unibertsitatea, apuesta por profesionalizar el sector desde todas sus vertientes. El Doctorado permite especializarse en Ciencias de la Alimentación o en Gestión, Sociedad y Cultura, abriendo la puerta a nuevas miradas y soluciones para los retos del sector.

El programa se desarrolla gracias a la colaboración con AZTI, NEIKER BRTA y GOe-Gastronomy Open Ecosystem y GOe Tech Center, que acogen y dirigen tesis en diversas líneas de investigación, junto con la participación de la Universidad de Copenhague.

Y los resultados ya están aquí: 7 tesis doctorales finalizadas que abordan desafíos clave del presente y futuro de la gastronomía. Desde reducir el azúcar sin renunciar al sabor, hasta revalorizar subproductos, explorar nuevos potenciadores del sabor, diseñar alimentos sostenibles, estudiar la gastrodiplomacia o investigar el potencial de los hongos filamentosos como nuevos ingredientes.

Elena Romeo-Arroyo, Shuyana Deba Rementeria, Nabila Rodríguez Valerón, Paula Torán Pereg, Oscar David Gomes, Jara Elena Domper y Alessandra Massa son las y los responsables de las mencionadas tesis doctorales.

Los egresados y egresadas del Máster en Ciencias Gastronómicas de Basque Culinary Center pueden acceder directamente al Programa de Doctorado sin necesidad de realizar complementos de formación.

Innovación, sostenibilidad, salud, cultura y creatividad. Este es el impacto real de investigar en gastronomía.

## Proyecto Harreman para el desarrollo de la prótesis funcional del brazo

EL PROYECTO HARREMAN IMPULSA EL DESARROLLO DE UNA PRÓTESIS PALPABLE FUNCIONAL PARA PARTICIPAR EN EL CONCURSO ESTATAL Y ACERCAR LA INGENIERÍA BIOMÉDICA A LAS NECESIDADES REALES DE LAS PERSONAS.



Varios de los promotores del proyecto Harreman.

**Escuela Politécnica Superior** | Cuatro estudiantes de Ingeniería Biomédica de la Escuela Politécnica están desarrollando el proyecto Harreman, una iniciativa que combina innovación tecnológica y compromiso social. El objetivo es diseñar y fabricar una prótesis funcional de manos y brazos. Así, como paso siguiente, quieren participar en el Concurso de Manos Protésicas de Nivel Universitario II-CMP-26. El grupo está formado por los siguientes alumnos: Alex Tabernero, Pablo Bujan, Aitor Otermin y Eneko Agirreoa.

El proyecto pretende, no sólo responder a los retos tecnológicos, sino crear una relación directa con la realidad de los usuarios. Ejemplo de ello es su colaboración con Xabi Osa, que será uno de los usuarios de la prótesis y cuyas aportaciones aportan una visión práctica al desarrollo. Xabi Osa es un famoso deportista que se dedica al crossfit adaptado.

### Desarrollo del primer prototipo

En el aspecto técnico, el grupo está desarrollando un primer prototipo basado en

dos actuadores mecánicos: el actuador lineal y el servomotor. Gracias a ellas se consigue el movimiento de la pinza. Al mismo tiempo, utilizan señales electromiográficas para el sistema de control. Para conseguirlo se utilizan sensores que miden la actividad muscular del usuario. Estos datos se procesan mediante una placa de Arduino que garantiza el control de todo el sistema, acompañado de baterías y drivers específicos.

### Apoio de varias instituciones

Además, el proyecto cuenta con el apoyo de diversas entidades de la zona, como empresas, colegios y centros tecnológicos; lo que refuerza su carácter colaborativo y aplicado. Así, el proyecto Harreman es una oportunidad única para desarrollar competencias técnicas avanzadas para el alumnado, ya que al mismo tiempo contribuye a mejorar la calidad de vida de las personas.

A través de esta iniciativa, la Universidad vuelve a demostrar su apuesta por una ingeniería al servicio de las personas mediante el desarrollo de una tecnología que responda a las necesidades reales.

## El proyecto de Leo Cruz, ganador de la sexta edición de Reto Aquanaria

AQUANARIA ES UNA EMPRESA DECANA DE ACUICULTURA MARINA ESPAÑOLA, ESPECIALIZADA ACTUALMENTE EN LUBINA DE GRAN TAMAÑO PARA EL SECTOR GASTRONÓMICO.



Leo Cruz, ganador de la actual edición.

**Basque Culinary Center - Facultad de Ciencias Gastronómicas** | Además del producto, Aquanaria tiene el compromiso de poner en valor el sector gastronómico y contribuir a la formación de futuros cocineros. Por ejemplo, un concurso en el que participan todo el alumnado de 2º de grado en Ciencias Gastronómicas de Basque Culinary Center.

Basado en una cena a cuatro manos de Aitor Arregui y Josh Niland, el estudiante Leo Cruz desarrolló la secuencia titulada "Lubina desnuda, Lubina traje", y se hizo con el primer puesto de este reto. El producto que busca ensalzar nuestra lubina es un diálogo entre dos formas de trabajar. Por un lado, la desnudez, cuando aparece la lubina cruda y sin muchos adornos. Por otro lado, está el traje, cuando el alumno utiliza diferentes técnicas de cocción, pero sin perder ni la esencia ni el protagonismo del producto. Las cuatro formas en las que Cruz presentó la lubina fueron: la italiana Nduga, en el medio deshielo de Kombu, en un suquet catalán y en un pimiento tatemado. Además, quiso ponerle su toque personal, en un guiño a las culturas que forman parte de su

personalidad: la española, la mexicana y la italiana.

### Otros tres finalistas

Aunque sólo podía haber una propuesta ganadora, se presentaron otras tres candidaturas muy interesantes. Erik Martín, con su propuesta 'Oferta de tanitas', presentó una secuencia basada en las tradiciones gastronómicas de Ibiza, con productos de la isla. Además, Martín utilizó una vajilla hecha expresamente para el reto, con la forma del busto de la diosa Tanit. María Lavado, bajo el lema de utilizar recuerdos para poder avanzar, expuso su proyecto 'Memoria', en el que cada plato contaba un recuerdo familiar. Lavado completó la presentación con un vídeo en el que se podía entender mejor el storytelling de toda la secuencia. Hodei Peral, con su propuesta 'A rascar o carallo', inició la presentación con un periódico que recogía la historia de cada plato. Este periódico, además, hace referencia a su abuelo, no sólo porque era una de sus costumbres -leer el periódico todos los días-, sino porque protagonizó cada una de las historias que había detrás de sus platos.

## Encuentro de ex alumnas y alumnos en el campus de Eskoriatza

SE HAN REUNIDO ANTIGUAS ALUMNAS Y ALUMNOS DE LA FACULTAD DE HUMANIDADES Y CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN.



Se juntaron más de 50 ex alumnas y alumnos en Eskoriatza.

**Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación** | Encuentro de ex alumnas y alumnos de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación. El acto fue organizado con motivo del 50 aniversario de la facultad y el objetivo fue volver a reunirse con antiguo alumnado que forma parte de la comunidad educativa. El acto celebrado el 8 de mayo reunió a más de 50 personas.

El encuentro comenzó con la convocatoria realizada en los dos campus; así, las ex alumnas de Educación se reunieron en el campus de Eskoriatza, mientras que en el de Aretxabaleta estaban convocados el alumnado de Comunicación Audiovisual. La decana Nagore Ipiña

dio la bienvenida a todas las ex alumnas y alumnos asistentes al encuentro en una charla informal celebrada en Eskoriatza, en la que, resumiendo los 50 años de andadura de la facultad, el decano repasó los principales hitos, los cambios más importantes, el desarrollo académico...

### Concierto, lunch, regalos...

El acto tuvo continuidad con el concierto de Unai Cantabrana, alumno de Comunicación Audiovisual; y, para terminar, tuvieron un lunch. Además, contaron con photocall y, además, todos los asistentes se llevaron bolsas con regalos. ¡Hubo un gran ambiente en el encuentro!



El ambiente del encuentro fue inmejorable.

### Alumni

## "Aprendí el funcionamiento de las organizaciones en mercados internacionales"

**ANE SOTA** CURSÓ EL MÁSTER EN INTERNACIONALIZACIÓN EN EMPRESARIALES Y HOY TRABAJA COMO BID ENGINEER EN EL ÁREA COMERCIAL DE IRIZAR E-MOBIL



**Facultad de Empresariales** | **¿Qué te llevó a apostar por este máster y en qué momento estabas?** Terminaba el Grado en Lenguas Modernas y Gestión y sentía que necesitaba complementar mi perfil con una visión más empresarial. Siempre me han interesado los entornos internacionales; este máster te permite transformar los conocimientos lingüísticos y culturales en competencias de negocio aplicadas al mercado global. Además, Mondragon Unibertsitatea ofrecía una conexión muy directa con el mundo empresarial que valoré especialmente.

**¿Dónde hiciste las prácticas?** En el departamento comercial de Sarralle. Al principio estuve en el área de repuestos, dando soporte a clientes nacionales e internacionales. Conocí de cerca el funcionamiento de una empresa industrial y entendí la importancia que tiene el servicio al cliente dentro de la actividad comercial. Posteriormente me incorporé como Junior Project Manager en un proyecto en Alemania. Participé en un proyecto internacional real, con equipos de distintos perfiles y adquirí una visión más completa de la gestión de proyectos y de la relación con clientes en entornos multiculturales.

**¿Qué competencias clave desarrollaste?** Del grado salí con una buena base, pero lejos de la realidad de la empresa. El máster me ayudó a aterrizar muchos conceptos y a entender cómo funcionan las organizaciones en mercados internacionales. Comprendí mejor las dinámicas de trabajo en entornos globales, donde intervienen personas, empresas y culturas diferentes, y aprendí a desenvolverme con mayor seguridad. Desarrollé habilidades de comunicación, a transmitir ideas con mayor claridad, a adaptar los mensajes según el interlocutor y a comprender mejor las necesidades de clientes, colaboradores o compañeros de trabajo.

**¿Cómo ha influido el máster en tu trayectoria profesional?** Gracias a las asignaturas, a las prácticas y al contacto con empresas, confirmé que me interesaba especialmente el ámbito comercial y el trato directo con clientes. También reforzó mi interés por participar en proyectos internacionales y por desarrollar una carrera profesional con una dimensión global. El máster me ayudó a orientar mi carrera profesional hacia un ámbito en el que me siento motivada.

## Tu salud, en cada escalera: ¡actívatelo en el campus!

DESDE EL SERVICIO DE DEPORTES DE MONDRAGON UNIBERTSITATEA TENEMOS COMO OBJETIVO PRINCIPAL FOMENTAR LA ACTIVIDAD FÍSICA Y LOS HÁBITOS SALUDABLES ENTRE EL ALUMNADO Y EL PERSONAL QUE FORMA PARTE DE NUESTRA COMUNIDAD UNIVERSITARIA. PORQUE LA SALUD NO ES SOLO HACER DEPORTE DURO, SINO CUIDAR EL IMPACTO QUE LAS PEQUEÑAS ELECCIONES DIARIAS TIENEN EN NUESTRA CALIDAD DE VIDA.

**Deporte** | Dentro de la Semana de la Salud de este año, hemos querido difundir un mensaje claro y potente en toda nuestra comunidad universitaria: ¡Utiliza las escaleras! En muchas ocasiones, por pura costumbre, sin pensar o buscando un poco de comodidad, recurrimos al ascensor para subir uno o dos pisos. Esta inercia, sin embargo, nos acerca al sedentarismo. Con esta campaña pretendemos romper con esos automatismos cotidianos y animaros a hacer una elección consciente por el movimiento, paso a paso.

¿Por qué es tan recomendable este simple gesto? Subir escaleras nos ofrece los principales beneficios que pueden alterar nuestro día a día:

- **Salud cardiovascular:** Acelera los latidos cardíacos, mejorando considerablemente el flujo sanguíneo y fortaleciendo nuestro corazón.
- **Fuerza muscular:** Es la forma natural, sencilla y eficaz de tonificar los músculos de las piernas y glúteos.
- **Prevención:** Este ejercicio ayuda a evitar a largo plazo diferentes enfermedades de riesgo para la salud.
- **Gestión del tiempo:** Muchas veces, en lugar de esperar al ascensor, utilizar los escalones es mucho más rápido para subir unas pocas plantas. Ganas tiempo mientras ganas salud.

Es importante ser consciente de que todos estos beneficios no se obtienen únicamente como consecuencia del desplazamiento de un lugar a otro. Las escaleras, en sí mismas, son magníficas herramientas de entrenamiento. En tu sesión de estudio o trabajo puedes hacer una pausa activa de 5 minutos para subir y bajar escaleras. De esta forma, compensarás el largo tiempo que llevas sentado y activarás el corazón sin necesidad de materiales o espacios especiales. Las escaleras, pues, son los gimnasios gratuitos de nuestro campus o lugar de trabajo que tenemos a nuestra disposición en cualquier momento.

Así que está claro: la salud está en el movimiento. Recuerda que las escaleras no son sólo un camino, sino una oportunidad única para mejorar tu salud y bienestar. ¿A qué esperas? ¡Únete a hábitos de vida saludables! ¡Tu salud está en tus manos -o, mejor dicho, en tus pies-!



Los deportes y la función cognitiva tienen gran relación.

## El proyecto NERO de la estudiante Lide Álvarez ha sido premiado en el programa internacional TEAMIT+

**Escuela Politécnica Superior** | El proyecto en el que ha participado nuestra alumna de Grado en Informática, Lide Álvarez, ha sido premiado en el programa internacional de emprendimiento e innovación TEAMIT+. Además, el grupo ha conseguido financiación y coaching para seguir adelante con el proyecto.

El programa TEAMIT+ es una iniciativa internacional que reúne a participantes de Francia, Grecia, Finlandia y España. El objetivo del programa es desarrollar soluciones innovadoras a los retos sociales y medioambientales a través del trabajo en equipos internacionales.

El equipo de Lide Álvarez ha desarrollado un proyecto llamado NERO. El objetivo de la idea es reducir el consumo excesivo de agua que se genera en el sector turístico. Para ello, proponen un dispositivo inteligente para hoteles, ofreciendo en las duchas un feedback visual en tiempo real sobre el consumo de agua. El sistema pretende concienciar a las personas usuarias de forma natural y no restrictiva para fomentar un uso más responsable del agua.

El proyecto NERO ha sido seleccionado entre los tres mejores del programa. Gracias a este reconocimiento, el grupo recibirá alternativas adicionales de mentoring y coaching para seguir desarrollando la idea y convertirla en una aplicación real en el futuro.



Lide Alvarez y otras premiadas.

## Arizmendiarrietaren

TXOKOA

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

ES

**“Lo social debe acreditarse por lo económico no menos que lo económico debe autenticarse por lo social.”**

(Pensamientos 008)

## Jardunaldiak

### Uztaila

#### Uztailak 10

#### Eskoriatzako campusa

Azken jaia

Etorkizuna gara!

Beste 50 urte baietz!

## CURSOS

### GOI ESKOLAPOLITEKNIKOA

#### ■ MICROCREDENCIAL UNIVERSITARIA EN CERTIFICACIÓN PMP®

18/09/2026 - 14/01/2027

Arrasate-Mondragón / Español

#### ■ DIPLOMA DE ESPECIALIZACIÓN EN INGENIERO INTERNACIONAL DE SOLDADURA (IWE / IWT)

28/09/2026 - 22/06/2027

Ordizia / Español

#### ■ CURSO ONLINE EN LEAN MANUFACTURING

05/10/2026 - 15/02/2027

Online / Español

#### ■ MÁSTER DE FORMACIÓN PERMANENTE ONLINE EN CIBERSEGURIDAD

16/10/2026 - 23/07/2027

Online / Español

#### ■ CURSO DE ADAPTACIÓN AL GRADO EN INGENIERÍA MECÁNICA ONLINE

19/10/2026 - 16/07/2027

Online / Español

#### ■ CURSO DE ADAPTACIÓN AL GRADO EN INGENIERÍA EN ELECTRÓNICA INDUSTRIAL ONLINE

19/10/2026 - 16/07/2027

Online / Español



# LABORAL Kutxa Mondragon Unibertsitatea txartel berria.

Gainera, Bizum LABORAL Kutxan baduzu aktibatuta:

**EZ**

du mantentze-komisiorik txartelean.

**EZ**

du komisiorik, LABORAL Kutxaren aldetik, atzerriko kutxazainetan<sup>1</sup>.

**EZ**

du komisiorik dibisa aldatzeagatik.

Sustapeneko txartelaren abantailez baliatzeko, beharrezkoa da 18tik 29 urtera bitartean (biak barne) izatea.

Informazio gehiago, [laboralkutxa.eus](http://laboralkutxa.eus)-en.

  
**Mondragon  
Unibertsitatea**

  
**LABORAL  
kutxa**

(1) LABORAL Kutxak ez du komisiorik kobratuko atzerriko kutxazainetan. Kutxazainaren jabeak komisio bat ezar lezake kutxazaina erabiltzeagatik (LABORAL Kutxak ez).