

NÚMERO 58.2024



ENTREVISTA | **Carlos García**. Coordinador general de la Escuela Politécnica Superior

“La creación de HIREKIN es una evolución lógica de la Escuela Politécnica Superior”



Zenbakia
BI ELETARA
Nº BILINGÜE



Zenbakia
EUSKARAZ



Ejemplar en
CASTELLANO



LABORAL Kutxa Mondragon
Unibertsitatea txartel berria.

ZOZKETA

Lortu **Dublinerako ihesaldi bat zuretzat eta hiru lagunentzat**, LABORAL Kutxa Mondragon Unibertsitatea txartela 2024ko azaroaren 30a* baino lehen kontratatuta izateagatik.



*Eskaintzak Mondragon Unibertsitateko 30 urtetik beherako ikasleentzat balio du. Zozketa 2024ko abenduaren 9an egingo da. Kontsultatu lege-oinarriak LABORAL Kutxaren edozein bulegotan edo www.laboralkutxa.eus webgunean.

HIREKIN, para mejorar el territorio

Carlos García, coordinador general de la Escuela Politécnica Superior, ha subrayado la importancia del nuevo centro HIREKIN y su potencialidad para mejorar el territorio. En palabras de García la creación de HIREKIN es la evolución lógica de la Escuela Politécnica Superior. Además, este centro posibilitará pasar del prototipo de laboratorio (nivel TRL4) al de validación industrial (TRL 6-7).



ÍNDICE

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

Gran éxito de las ferias de grados

Mondragon unibertsitatea ha organizado por primera vez varias ferias para dar a conocer su oferta de grados. Estas ferias se han celebrado en octubre, una en la facultad As Fabrik de Bilbao y la otra en el Kursaal, en Donostia y ambas han tenido muy buena acogida. La universidad ha presentado 17 títulos, uno de ellos nuevo, el de Comunicación y Gestión de Industrias Culturales y Creativas. En Bilbao se han ofrecido 15 charlas y en Donostia 13. A Bilbao AS Fabrik se desplazaron 357 personas y a Donostia 507. En total, 864.

Se acerca la EU4Dual Annual Conference el 2 y 3 de abril de 2025

El congreso de EU4Dual arrancará en el campus de Galarreta de Mondragon Unibertsitatea, en Donostia, y el segundo día, en Bidart, en el Instituto de Tecnología ESTIA. Esta institución es uno de los 9 miembros de la universidad europea EU4Dual, liderada por Mondragon Unibertsitatea. Bajo el lema de 'Greener Visions, Brighter Futures', los temas principales serán la Economía Verde, el Futuro del Trabajo y los Estudios Duales. Como novedad, se han preparado actividades específicas también para los estudiantes internacionales. Pronto se abrirá el registro.

UN VALOR EN AUMENTO

El emprendimiento está en el ADN de Mondragon Unibertsitatea desde su propia creación. Es un reto y una oportunidad tanto para docentes, investigadores, así como para el alumnado. Para Enpresagintza es un área de conocimiento clave, y el resto de facultades busca crear y aportar valor en los agentes que los rodean, así como impacto social en el territorio. Hemos reflexionado sobre todas estas cuestiones con Laida San Sebastián de la Escuela Politécnica Superior, Jana Pescador de Enpresagintza, Izaskun Zurbitu de Basque Culinary Center y Xabi Igoa de la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación.

El centro HIREKIN para, desde un emprendimiento industrial sostenible, transformar y mejorar nuestro territorio. Tal y como subrayan tanto Laida San Sebastián como Carlos García, es indudable que el fomento del emprendimiento está en el ADN vasco y que es algo que siempre nos ha diferenciado. Esta característica es aún más pronunciada en el caso de Mondragon Unibertsitatea y de todas sus facultades. Un ejemplo claro de ello es que la primera incubadora de Euskadi, Saiolan, surgió gracias a la Escuela Politécnica Superior, así como la nueva creación del centro HIREKIN.

Una de las maneras más plena es la experiencia de emprender en primera persona y en LEINN lo hacen creando su propia empresa en equipo y desarrollando proyectos reales y de impacto social. No obstante, en el resto de facultades van sumando al alumnado competencias de emprendimiento progresivamente, así como promoviendo el desarrollo de actividades emprendedoras. De la misma manera, cuentan con una amplia red global de mentoras, asesoras y expertas, e incubadoras para echar a andar. En definitiva, la misión es la de dotar al talento joven de las herramientas necesarias y fomentar el desarrollo de competencias clave para liderar el cambio, impulsar la innovación y gestionar proyectos, todo ello con un enfoque de contribución positiva a la sociedad.

“El emprendimiento está en el ADN vasco y es aún más pronunciado en el caso de Mondragon Unibertsitatea y de todas sus facultades”.

También hemos departido con Carlos García, coordinador general de la Escuela Politécnica Superior, sobre las potencialidades que abre la nueva creación del

Eraldaketa industrial jasangarrirako
berrikuntza eta ekintzailtza zentroa

Centro de innovación y emprendimiento



Una amplia representación se acercó al acto de inicio de curso.

La universidad ha puesto el foco en la innovación y en las empresas

MONDRAGON UNIBERTSITATEA REALIZÓ EL ACTO OFICIAL DE INAUGURACIÓN DEL CURSO 2024-2025 EN EL NUEVO CENTRO DE INNOVACIÓN Y EMPRENDIMIENTO INDUSTRIAL SOSTENIBLE HIREKIN. EL LEHENDAKARI IMANOL PRADALES DIO INICIO OFICIAL AL CURSO.

Mondragón Unibertsitatea | La universidad acomete nuevo período estratégico, una vez aprobado el Plan Estratégico 2025-2028 que define los objetivos principales de los próximos tres años. El plan mira al futuro y concreta retos y objetivos concretos, así como líneas principales. La universidad ha fijado cuatro retos estratégicos para dicho período, y ya está trabajando en ellos: aumentar la excelencia de la experiencia de aprendizaje del alumnado; fortalecer la oferta virtual e híbrida de la formación continua de los y las profesionales; impulsar la investigación y la transferencia para mejora de la competitividad de las empresas; y mejorar el posicionamiento local e internacional.

Crecimiento de matriculaciones

El lehendakari Imanol Pradales inauguró oficialmente el curso. Antes de ello, tomaron la palabra Idoia Peñakoba secretaria general de Mondragón Unibertsitatea, el rector Vicente Atxa y el doctor e investigador de la Escuela Politécnica Superior Pedro Arrazola.

Mondragón Unibertsitatea ofrecerá ocho nuevos títulos este curso -tres másteres, un curso de especialista y cuatro cursos de especialización en estas materias: ingeniería, gestión de empresas, emprendimiento, educación, humanidades y gastronomía. En total se han matriculado más de 7.000 personas en estudios oficiales -grados, másteres y doctorados-. De estas son nuevas 2.400 personas, 18% más que hace cuatro años.

Memoria del curso 2023-2024



Ha impartido 18 títulos (11 duales) -entre ellos, la nueva Ingeniería Física Aplicada a la Industria-, 22 másteres oficiales (11, en modelo dual) y 4 programas de doctorado. En cuanto al número de personas, sumadas las del grado, se han matriculado 7.553, 6% más que en el curso pasado. En términos de movilidad 1.970 personas han estado estudiando en el extranjero y han venido 634 a nuestra universidad; además, se ha fortalecido el proyecto MEI-Mondragón Internacional.

En lo que respecta a la investigación y la transferencia, el pasado curso se desarrollaron 656 proyectos; 1.326 personas han hecho el proyecto de fin de grado y otras 3.750 han hecho prácticas en empresas y en centros.

Entrega de diplomas de egresados y egresadas de grados y másteres

HA ENTREGADO LOS DIPLOMAS A 312 EGRESADOS Y EGRESADAS DEL GRADO DE MYGADE DUAL Y BUSINESS DATA ANALYTICS Y MÁSTERES EN GESTIÓN.



Acto de entrega de los diplomas.

Facultad de Empresariales | La Facultad de Empresariales de Mondragon Unibertsitatea ha entregado los diplomas de los egresados y egresadas de los grados en Administración y Dirección de Empresas-myGADEDual y el Grado en Business Data Analytics-BData. Concretamente, son 125 los alumnos y alumnas que han obtenido su título tras cursar el grado de myGADE en los campus de Oñati, Irún y Bilbao. Otros 34 jóvenes se han graduado en el grado de Business Data Analytics, que se imparte en Bilbao. Asimismo, también se han graduado un total de 153 alumnos y alumnas que han realizado uno de los másteres que oferta la Facultad de Empresariales de Mondragon Unibertsitatea y los programas en Liderazgo y Coaching de Personas y Sistemas Relacionales. En total, Mondragon Unibertsitatea ha entregado 312 diplomas entre los egresados y egresadas de grado y másteres en gestión.

En total, Mondragon Unibertsitatea ha entregado 312 diplomas entre los egresados y egresadas de grado y másteres en gestión.

La apertura ha corrido a cargo de Lander Beloki, decano de la Facultad de Empresariales de la universidad; y la clausura ha correspondido al Rector de Mondragon Unibertsitatea, Vicente Atxa.

153 alumnos y alumnas de máster

Además de los estudiantes de grado, han recibido sus diplomas 153 alumnos y alumnas de los diferentes másteres que oferta la Facultad de Empresariales de Mondragon Unibertsitatea: máster en Internacionalización de Organizaciones, máster en Marketing Digital, máster en Gestión Estratégica del Talento de las Personas, máster en Dirección Contable y Financiera, y máster en Business Analytics; así como los programas en Liderazgo y Coaching de Personas y Sistemas Relacionales.

Obras de mejora en los campus de Aretxabaleta y Eskoriatza

EN EL CAMPUS DE ARETXABALETA AÑADIRÁN UN NUEVO EDIFICIO AL ACTUAL; Y EN ESKORIATZA, REALIZARÁN VARIAS MEJORAS EN EL EDIFICIO HISTÓRICO.



Nuevo edificio del campus.

Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación

Se están realizando varias obras de mejora en sus dos campus.

Proyecto IdeiEnea en Aretxabaleta

Para seguir siendo pionero y referente en el ámbito de la comunicación, Mondragon Unibertsitatea pondrá en marcha un nuevo proyecto: IdeiEnea. Y para hacer sitio a este proyecto emprendedor de experimentación e innovación, ampliarán el campus y proveerán el nuevo edificio de tecnología y recursos punteros. El nuevo edificio, que se construirá a la derecha del actual, contará con dos plantas. En la primera planta habilitarán un auditorio para 200 personas; en el segundo piso, en cambio, un espacio de coworking y una terraza abierta. Gracias a esta obra, el campus de Aretxabaleta ganará 500 metros cuadrados.

Mejoras en el campus de Eskoriatza

Después de inaugurar el nuevo edificio de Dorleta en septiembre de 2020, ahora es el turno del edificio histórico del siglo XVII. Anteriormente se renovaron el hall, la administración, la secretaría académica, el decanato y los baños; y en esta fase ha tocado el vaciado de emergencia, así como mejoras relacionadas con la accesibilidad y la seguridad. En un inicio, y para facilitar el vaciado del edificio, han modificado los accesos de entrada y salida al edificio. Además, han mejorado la accesibilidad del claustro adaptando toda su superficie a la misma altura. Finalmente, también han renovado la sede del Instituto de Estudios Cooperativos LANKI que se sitúa en el edificio principal.

48 nuevas graduaciones en Tecnologías del Hidrógeno

UN TOTAL DE 48 PERSONAS QUE HAN CURSADO LA 2ª PROMOCIÓN DEL MÁSTER INTERUNIVERSITARIO EN TECNOLOGÍAS DEL HIDRÓGENO RECIBIERON SU DIPLOMA EN VARIAS CIUDADES DE FORMA SIMULTÁNEA.



Parte de los graduados y graduadas.

Escuela Politécnica Superior | El acto de entrega que tuvo lugar de forma simultánea en las distintas sedes donde se ha cursado la segunda edición del programa: Bilbao, Barcelona, Tarragona y Zaragoza. Y este año, como novedad, se otorgaron dos premios: Mejor TFM II Edición por Carburos Metálicos y Mejor Expediente II Edición por Corredor Vasco del Hidrógeno. El ganador del premio del mejor TFM fue Iñaki Rebollo Liceaga (Egüés), y el premio de Mejor Expediente lo obtuvo Sara Moya Pascual (Bilbao).

Los y las profesionales que han cursado este máster han adquirido conocimientos innovadores y vanguardistas en el campo del hidrógeno y sus tecnologías asociadas, poniendo especial énfasis en la generación, transporte, almacenamiento y la transformación, así como en el mercado energético. Este amplio abanico de temáticas ha atraído al programa ingenieros de diversas especialidades (químicos, energía, materiales, ambientales, civiles, industriales, mecánicos, telecomunicaciones, electrónicos...), ya formados para abrir nuevos horizontes profesionales en el ámbito del hidrógeno, el nuevo vector que contribuirá estratégicamente en la tan necesaria transición energética.

Respuestas a retos de empresas

Cada estudiante ha desarrollado un proyecto Fin de Máster para dar respuesta a un reto planteado por una empresa. La variedad de los temas tratados en esos proyectos evidencia la necesidad de innovación e investigación para que este vector energético se convierta en realidad.

Esta colaboración sin precedentes de entidades de referencia del mundo industrial, universitario y de formación profesional, busca equilibrar los perfiles de ingeniería formados en la universidad y los provenientes de la formación profesional, acelerando así el desarrollo efectivo de las tecnologías del hidrógeno en la industria.

Inauguración de un laboratorio tecnológico de comunicaciones avanzadas y ciberseguridad



Promotores y partners del nuevo laboratorio.

Mondragon Unibertsitatea | Cisco y La Escuela Superior de Mondragon Unibertsitatea han inaugurado en el campus de Arrasate un laboratorio de tecnologías avanzadas de comunicaciones y ciberseguridad, que impulsará la formación tecnológica y promoverá la colaboración con la industria.

Esta iniciativa, desarrollada con la colaboración con Ikusi y Sernivel3, partners oficiales de Cisco en el País Vasco, busca convertirse en un espacio de referencia tanto para la formación de los estudiantes de Mondragon Unibertsitatea como para la realización de eventos empresariales. El laboratorio está ubicado en el edificio 11 de la Escuela Politécnica Superior de Mondragon Unibertsitatea y está equipado con las últimas tecnologías de Cisco.

El acceso a las últimas tecnologías de Cisco permitirá formarse en áreas clave como la ciberseguridad, las redes de comunicación o la integración de sistemas IoT (Internet of Things) en entornos industriales, todas ellas esenciales para la Industria 4.0. También será accesible para las empresas, donde conocer las soluciones tecnológicas más avanzadas para la industria, incluyendo IA, edge computing o gemelos digitales y metodologías como el mantenimiento predictivo o la seguridad zero trust.

El laboratorio cuenta con una agenda que incluye actividades para conectar universidad y empresas con eventos técnicos enfocados en Industria 4.0, con participación de expertos de Cisco y charlas sobre tecnologías de vanguardia como la inteligencia artificial.

Jornada sobre la relación entre conflicto vasco y cultura

EL ESCRITOR Y ACTIVISTA CULTURAL GOTZON BARANDIARAN, LA BERTSOLARI OIHANA IGUARAN, EL ESCRITOR IBAN ZALDUA Y EL CINEASTA JOSU MARTINEZ HAN PARTICIPADO EN LA MESA REDONDA 'KONTAKIZUNA KONTAGAI: EUSKAL GATAZKA KULTURAREN TALAIATIK'.



En la mesa redonda han participado alumnos del grado de Comunicación Audiovisual.

Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación

Dentro del Plan de Convivencia, Derechos Humanos y Diversidad del Gobierno Vasco, se realizó la mesa redonda 'Kontakizuna kontagai: euskal gatazka kulturaren talaiatik' el 10 de octubre, en el campus de Aretxabaleta. En el acto participaron el escritor y activista cultural Gotzon Barandiaran, la bertsolari Oihana Iguaran, el escritor Iban Zaldúa y el cineasta Josu Martínez. Moderado por la periodista y profesora de la

facultad Ane Zuazubiskar, reflexionaron sobre cómo ha influenciado el conflicto vasco en diversas disciplinas culturales (música, bertsolaritza, literatura y cine). El acto se organizó en el contexto del Plan de Convivencia, Derechos Humanos y Diversidad del Gobierno Vasco; el objetivo de este acuerdo es el de promover la cultura de la paz, y el de prevenir la violación de derechos humanos, así como de cualquier otro tipo de violencia.

EU4DUAL

La cita es el 2 y 3 de abril de 2025

BAJO EL LEMA DE 'GREENER VISIONS, BRIGHTER FUTURES', LOS TEMAS PRINCIPALES SERÁN LA ECONOMÍA VERDE, EL FUTURO DEL TRABAJO Y LOS ESTUDIOS DUALES.

Mondragon Unibertsitatea | El congreso arrancará en el campus de Galarreta, en San Sebastián, y el segundo día, en la localidad de Bidart, en el Instituto de Tecnología ESTIA. Esta institución es uno de los 9 miembros de la universidad europea EU4Dual, liderada por Mondragon Unibertsitatea.

Participarán representantes de instituciones de referencia mundial, compartiendo experiencias, proyectos y tendencias relacionadas con la educación superior. Además, varios expertos presentarán los resultados de investigaciones realizadas.

Como novedad, se han preparado actividades específicas también para los estudiantes internacionales, para colaborar con estudiantes de otros países y conocer de primera mano empresas internacionales. Además de trabajar en retos de innovación en equipos multiculturales, podrán conocer las prácticas ofrecidas por muchas empresas y de hacer contactos profesionales de valor, gracias al Foro Internacional de Empleo de EU4Dual.

Pronto se compartirán más detalles en las redes sociales y el sitio web de la universidad, y también se abrirá el registro.

Instagram: [eu4dual_ambassadors](#)

LinkedIn: [EU4DUAL - The European Dual Studies University](#)

X: [eu4dual_edu](#)

Web: [www.eu4dual.education](#)



Representantes de la Escuela Politécnica Superior en Aveiro.

Investigadores de la Escuela Politécnica Superior, en el congreso CMN 2024 en Aveiro

EN SEPTIEMBRE SE CELEBRÓ UNA NUEVA EDICIÓN DEL CONGRESO 'CONGRESS ON NUMERICAL METHODS IN ENGINEERING'. ESTE CONGRESO SOBRE LOS MÉTODOS NUMÉRICOS DE INGENIERÍA SE CELEBRA CADA DOS AÑOS.

Escuela Politécnica Superior | La Asociación de Mecánica Teórica, Aplicada y Computacional de Portugal (APMTAC) y la Asociación de Métodos Numéricos de Ingeniería de España (SEMND) organizan conjuntamente el congreso denominado CNM. La edición de 2024ko se celebró en la Universidad de Aveiro; y además de representantes de España y Portugal, también participaron investigadores y técnicos de la comunidad latinoamericana.

Aportaciones de investigadores de la Escuela Politécnica Superior

Varios investigadores de la Escuela Politécnica Superior también hicieron sus aportaciones en el congreso. Por una parte, David Abedul presentó el trabajo 'Finite Element simulation of punching operations using loading rate-dependent constitutive and fracture models'. Por otra parte, Borja Eriz y Joseba mendiguren coordinaron la sesión temática 'TS11: Metal forming - material, formability, damage, fracture, and process modelling'; llevan desde 2018 organizando estas sesiones con compañeros de las universidades de Coimbra y Porto.

Nuevo acuerdo de colaboración con BAM

EL ACUERDO DE LA ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR PERMITIRÁ A MÁS INVESTIGADORES Y DOCTORANDOS TRABAJAR CON ESTE SECTOR.



Investigadores y doctorandos partícipes en el acuerdo.

Escuela Politécnica Superior | El acuerdo de la Escuela Politécnica Superior permitirá a más investigadores y doctorandos trabajar con este sector.

BAM, Basque Automotive Manufacturing Center, es un innovador centro de investigación del automóvil. Nace de la unión de Mercedes-Benz, Gestamp y la empresa MB Sistemas. El objetivo principal de este centro es la investigación, dar pasos para avanzar en la creación de vehículos de futuro, y consolidar las áreas de conocimiento, contribuyendo a la competitividad y sostenibilidad de la cadena de valor del sector de la automoción.

Colaborando desde hace varios años

La Escuela Politécnica Superior de Mondragón Unibertsitatea colabora desde hace años con los tres socios en proyectos de investigación y transferencia, formación, prácticas de alumnado y trabajos fin de grado y máster... Por lo tanto, con la creación de BAM, se consolidan esas colaboraciones; proyectos de Investigación y Transferencia, Formación Sostenible y Talento.

Además, se firmó otro anexo: Unai Aginako, alumno de la Escuela Politécnica Superior, después de realizar el Grado en Ingeniería Informática y el Máster en Análisis de Datos, Ciberseguridad y Computación, podrá realizar su tesis doctoral en Mercedes, bajo la dirección de BAM y MGEP.

Este acuerdo marca el inicio de un nuevo camino que permitirá a más investigadores y doctorandos trabajar con el sector empresarial, desarrollando soluciones innovadoras que tendrán un impacto significativo en la industria.



Andrés Torres con el premio en la mano.

Andrés Torres ha recibido el premio Basque Culinary World Prize 2024

Por la labor realizada a través de la ONG Global Humanitaria por la seguridad de los alimentos y por el trabajo del restaurante Casa Nova.

Basque Culinary Center - Facultad de Ciencias Gastronómicas | La gastronomía, la sostenibilidad, la ayuda humanitaria y el periodismo de guerra se unen en el caso de Andrés Torres. Él trabaja varios aspectos y es responsable de dos proyectos que los aglutinan: por una parte, es fundador y presidente de la ONG Global Humanitaria. Esta organización trabaja en diez países para garantizar la alimentación y los derechos de la infancia, con más de 200 comedores, y realiza intervenciones de urgencia en zonas en guerra así como afectadas por catástrofes, para facilitar a la población comida, agua, higiene, salud, protección y educación básica.

Además, Torres también es jefe de cocina y dueño del restaurante Casa Nova de la comarca del Penedés, donde ha enseñado cómo trabajar la sostenibilidad y la autosuficiencia. Por todo ello, ha recibido una Estrella Michelin verde.

Parte del premio para financiar la ONG

Una parte del premio se destinará a financiar la ONG Global Humanitaria, y tiene como base el conocimiento adquirido por unas recetas en las comunidades ayudadas por la ONG y varias prácticas sostenibles.

El premio de Basque Culinary World Prize, compuesto por 100.000 euros, será clave para promover la labor de este cocinero que busca favorecer a las personas, al medio ambiente y a la sociedad. En palabras de Andrés Torres, "Estoy muy agradecido por haber recibido el premio Basque Culinary World Prize. Este galardón premia un trabajo continuado, que dura más de 25 años, así como un deseo firme de ayudar a cuantas más comunidades podamos mejor. El trabajo y las ganas no son solo mías, sino de todas las personas que forman Global Humanitaria. Además de reforzar todos los proyectos que tenemos en los ámbitos de la seguridad alimentaria, la salud y la educación, espero que este galardón facilite que nuestro mensaje llegue a más personas, y así la ayuda llegue a todos aquellos territorios en los que intervenimos".

Torres ha sido elegido por numerosos cocineros que forman parte del Consejo Internacional de Basque Culinary Center y tienen gran influencia en la cocina internacional; y el lehendakari Imanol Pradales también ha participado en la entrega de premios.

We4all analiza proyectos de impacto social y cooperativo en Pamplona

EL OBJETIVO DE ESTE ENCUENTRO HA SIDO PROFUNDIZAR EN EL EMPRENDIMIENTO SOCIAL Y COOPERATIVO, ANALIZANDO LOS PROYECTOS IMPULSADOS POR LA ECONOMÍA PARA LA TRANSFORMACIÓN SOCIAL.



Alumnos del primer módulo del programa We4all con el conductor.

Facultad de Empresariales | Se ha desarrollado el primer módulo del programa We4all s en Pamplona. Durante tres días 23 personas emprendedoras de los laboratorios de emprendimiento de Euskal Herria (Oñati, Irun y Bilbao), Valencia y Barcelona han trabajado, en grupos de trabajo, la conexión y la cohesión grupal. El objetivo de este encuentro ha sido profundizar en el empen-

dimiento social y cooperativo, analizando los proyectos impulsados por la economía de transformación social.

El módulo incluyó visitas a zonas autogestionadas del Casco Viejo de Pamplona, donde los participantes conocieron proyectos inspiradores como Katakarak -que combina librería, bar y espacios para eventos- y Plazara!, un espacio

comunitario que reúne 37 proyectos orientados a las necesidades de la ciudadanía, entre otros.

Profundizar en las luchas contra el feminismo y el racismo

En la segunda jornada, las activistas del grupo profundizaron en los temas del feminismo y la lucha contra el racismo. Visitaron el proyecto Gaz Kaló para conocer cómo afrontan la problemática de la comunidad gitana y la lucha de sus derechos, y participaron en una sesión celebrada en SOS Racismo. Allí analizaron el racismo institucional y analizaron proyectos centrados en la vivienda y la soberanía alimentaria, destacando Aritu. En la jornada también se visitó el proyecto Black Power, en el que chicas de segunda generación sensibilizan sobre racismo y racismo a través del arte.

El módulo finalizó con el ejercicio introspectivo Personal Manifesto. En este ejercicio, los participantes junto a Teatrolari, una escuela de teatro colaborativa que trabaja con colectivos vulnerables, reflexionaron sobre sus valores y objetivos personales a través del arte escénico.

Este primer módulo del programa We4all ha ofrecido una experiencia transformadora a las personas emprendedoras del equipo de LEINN, acercándolas a los retos y oportunidades de los proyectos sociales y de cooperación y ofreciendo valiosas herramientas para su futuro como emprendedoras.

Ya está en la calle la guía de lectura infantil y juvenil de 2023

Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación | Mondragón Unibertsitatea ha puesto en la red la publicación que aglutina una clasificación de 231 libros infantiles y juveniles publicados en euskera en 2023. El grupo de trabajo compuesto por 14 personas ha leído y analizado todas las publicaciones de 2023 y los ha repartido en tres grupos principales: libros recomendables, muy recomendables y la lista especial. Han añadido una reseña a cada una de una de las publicaciones de esta última lista.

Resultado de la lectura de muchos libros

Tal y como indican en el prólogo de la guía, "esta guía es el resultado de un trabajo continuado y de la lectura de muchos libros. Su objetivo es el de ayudar a profesorado y personal de bibliotecas". Tal y como afirman sus autoras, esta guía "no puede sustituir la lectura de estos libros, así como tampoco el placer que brinda la lectura; no es más que la expresión de la lectura que hace este grupo.



Portada de la guía.

EMPREDIMIENTO

Reto y oportunidad en constante evolución

EL EMPREDIMIENTO ESTÁ EN EL ADN DE MONDRAGON UNIBERTSITATEA DESDE SU PROPIA CREACIÓN. ES UN RETO Y UNA OPORTUNIDAD TANTO PARA DOCENTES, INVESTIGADORES, ASÍ COMO PARA EL ALUMNADO. CADA FACULTAD TRABAJA LAS COMPETENCIAS DE APRENDIZAJE EN DIFERENTES PLANOS. PARA ENPRESAGINTZA ES UN ÁREA DE CONOCIMIENTO CLAVE, Y EL RESTO BUSCA CREAR Y APORTAR VALOR EN LOS AGENTES QUE LOS RODEAN, ASÍ COMO IMPACTO SOCIAL EN EL TERRITORIO. HEMOS REFLEXIONADO SOBRE TODAS ESTAS CUESTIONES CON LAIDA SAN SEBASTIÁN DE LA ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR, JANA PESCADOR DE ENPRESAGINTZA, IZASKUN ZURBITU DE BASQUE CULINARY CENTER Y XABI IGOA DE LA FACULTAD DE HUMANIDADES Y CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN.

¿Qué es el emprendimiento?

Laida San Sebastián: Un reto y una oportunidad. En el contexto de empleo pleno en Ingeniería no es tan popular, pero si lo prueban, les gusta. Las empresas nos demandan perfiles cada vez más transversales. Y la tecnología tiene que ser clave.

Jana Pescador: Para Enpresagintza el emprendimiento es una área de conocimiento clave, tanto es así que creó el primer grado oficial de emprendimiento a nivel estatal, LEINN, hace más de 15 años. Y cuenta con una unidad específica de emprendimiento MTA.

Izaskun Zurbitu: Consiste en identificar oportunidades en un contexto como el gastronómico donde muchas son pequeñas empresas o autónomos. Radica en crear y aportar valor en el ecosistema desde el punto de vista social, económico y medioambiental.

Xabi Igoa: En nuestro caso varía dependiendo del área de conocimiento. En el ámbito de la comunicación, al hilo de lo que decía Izaskun, un número considerable de nuestros egresados es freelance. Pero en el ámbito de la educación pocas personas lo ven como una oportunidad, y esto es un reto para nosotros ya que el

emprendimiento está en el ADN de Mondragon Unibertsitatea.

¿De qué manera promovéis la mentalidad emprendedora entre vuestros equipos y alumnado?

L: Docentes, investigadores y alumnado están en diferentes planos. En el caso del alumnado, mediante actividades (concursos, formaciones...), vamos sumándoles competencias de emprendimiento progresivamente, ahora también a través del PBL.

J: La mejor manera es viviendo la experiencia de emprender en primera persona y en LEINN lo hacen creando su propia empresa en equipo y desarrollando proyectos reales y de impacto social.

I: Integramos emprendimiento y negocios desde el principio en un 25% de las materias en el Grado. En 1º desarrollamos actividades emprendedoras con producto local; en 2º evento gastronómico con un chef; en 3º desarrollando Pop Art Restaurant... También, tenemos programas como Culinary Action, On The Road...

X: Lo hacemos de manera generalizada, y al igual que ha comentado Laida, de una forma progresiva. En el Grado de Comunicación Audiovisual, por ejemplo, cuentan con muchos proyectos durante el grado y tienen que aprender a 'venderlos'. En los grados de educación, contamos con becas para el emprendizaje, y en el área de cooperativismo llevamos años promoviendo la iniciativa KoopFabrika.

¿Qué competencias específicas en emprendimiento desarrolláis en cada facultad?

“**Para Enpresagintza el emprendimiento es una área de conocimiento clave, tanto es así que creó el primer grado oficial de emprendimiento a nivel estatal, LEINN, hace más de 15 años**”. (Jana Pescador)

L: Las competencias generales desde la ideación hasta el lanzamiento de proyectos y, sobre todo, las específicas relacionadas con la tecnología e industria. Nosotras trabajamos trayectorias tecnológicas, desarrollo e industrialización de tecnologías, productos y procesos productivos y la valorización de activos tecnológicos.

J: El modelo MTA desarrolla 21 competencias, entre ellas ser personas creativas, abiertas y con iniciativa, conscientes y orientadas al futuro, en equipo, honestas, innovadoras, líderes emprendedoras y orientadas a resultados.

I: Que esa pasión por la gastronomía tenga una visión comercial, de negocio, así como de viabilidad y sostenibilidad. Para ello implantamos un enfoque interdisciplinar, y una conexión con el ecosistema local y global.

X: A través del modelo educativo Mendeberry 2025 trabajamos para el desarrollo de múltiples competencias para que el alumnado haga frente a los futuros desafíos profesionales, y en ese marco el emprendimiento es una opción, incluso una actitud para enfrentarse a dichos retos.

¿De qué manera creéis que aporta el ADN cooperativo de Mondragon Unibertsitatea al emprendimiento actual?

L: Tenemos formación específica en el cooperativismo. Contamos con una asignatura específica dirigida a promover los valores sociales en las 4P, people, planet, profit y PERSONS, las personas trabajadoras de las organizaciones.

J: Aplicando los valores cooperativos en sus propias empresas, ejerciendo un liderazgo participativo, poniendo a las personas en el centro y en sus proyectos, teniendo en cuenta la transformación social y la sostenibilidad.

I: El trabajo en equipo, estructuras más horizontales... son valores que los tenemos propios ya, son naturales con la especialidad de emprendimiento.

X: Aporta notablemente en cómo somos, y esto multiplica el valor añadido a todo lo que hacemos.

¿Qué tipo de recursos o infraestructuras ofrecéis a estudiantes y profesorado interesado en emprender?



De izquierda a derecha, detrás Jana Pescador y Xabi Igoa. Adelante, Izaskun Zurbitu y Laida San Sebastián.

L: La Escuela Politécnica Superior promueve sus propios recursos, pero estamos en constante relación con otros agentes. La primera incubadora de Euskadi, Saiolan, surgió gracias a la Escuela Politécnica Superior. Contamos con becas y otras herramientas para impulsar la formación, financiación, el emprendimiento tecnológico... y acabamos de inaugurar HIREKIN, un nuevo gran paso como centro de aceleración industrial.

J: El grado LEINN activa diferentes programas de acompañamiento para desarrollar proyectos de intraemprendimiento y emprendimiento. Para ello, contamos con una amplia red global de mentoras, asesoras y expertas. También contamos con nuestra propia

incubadora social #SocialFactory.

I: Tenemos una incubadora centrada en restaurantes, también en áreas como FoodTech. Y en 2025 lanzaremos el proyecto GOE, un espacio de más de 9.000 m2 para interaccionar emprendimiento, investigación y formación con nuestros centros tecnológicos, productores, empresa y ciudadanía.

X: Destacaría el nuevo proyecto IdeiEnea, que dentro de las industrias culturales y creativas busca promover la innovación y la experimentación acompañando a personas emprendedoras en un espacio donde interactuarán universidad, agentes culturales y ciudadanía.

¿Qué importancia dais a la internacionalización en los proyectos de emprendimiento?

L: Cualquier producto diseñado tiene que dar una solución global, o por lo menos escalable. En el futuro cercano nos gustaría validar cualquier producto o servicio en el país donde es referencia incluso en etapas muy iniciales. Esto es también un instrumento de atracción de talento.

J: Uno de los ingredientes clave de nuestra metodología son los viajes de aprendizaje (en 3 continentes). Así se cultiva la competencia de mentalidad global, se crean nuevas oportunidades de negocio y se enriquece nuestra red de laboratorios de ecosistemas de innovación social, mediante un inter-



El emprendimiento será sostenible o simplemente no será. Y la IA estará en todos los ámbitos de la vida, también en el emprendimiento, generando cientos de nuevas oportunidades de negocio”. (Laida San Sebastián)

cambio continuo de conocimientos y experiencias.

I: Tenemos un 25-30% de alumnado extranjero, y en los masters un 50%. En nuestro caso la internacionalización se hace no solo a través de prácticas y viajes, sino mediante la convivencia con las personas. Además, contamos siempre con una visión muy global gracias al patronato internacional de chefs, y con prácticas en el extranjero en 3º y 4º del grado. La gastronomía es muy local y a la vez muy global.

X: Coincido casi al 100% con Laida. Tenemos que comprender que somos parte de un mundo global, por lo que nos influye el ámbito internacional y lo debemos tener presente.

¿Cómo creéis que la inteligencia artificial y la sostenibilidad influirán en las oportunidades de emprendimiento?

L: El emprendimiento será sostenible o simplemente no será. Y la IA estará en todos los ámbitos de la vida, también en el emprendimiento, generando cientos de nuevas oportunidades de negocio.

J: Estas tecnologías han venido para quedarse, y las incorporamos desde la filosofía del TECH4Good para encontrar usos tecnológicos con alto impacto positivo. Un caso de éxito nacido en LEINN es LUP, ganadora del 1er premio en la Impact Social Cup de emprendimiento.

I: El nivel de impacto tecnológico cambiará. En nuestro ámbito nos permite conseguir productos más

saludables y personalizados. La IA permite, también, mayor personalización y eficiencia en la creación de productos, haciéndolos más saludables y adaptados a las necesidades individuales. Esto abre un mundo de posibilidades para futuros estudiantes.

X: En el ámbito de la educación, por ejemplo, estamos investigando el reto del uso de las pantallas. Y en el de la comunicación, la IA generativa ha cambiado el panorama de raíz; por lo que, el sector tiene que resistirse, y nosotros también para responder a estos retos.

El intraemprendimiento es otro pilar de Mondragon Unibertsitatea...

L: Colaboramos con empresas industriales en el desarrollo de nuevos productos, tecnologías y procesos desde hace mucho; y ahora, de la mano de HIREKIN, queremos hacerlo para la creación de nuevos negocios.

Jana: Nuestra misión es dotar al talento joven de las herramientas necesarias y fomentar el desarrollo de competencias clave para liderar el cambio, impulsar la innovación y gestionar proyectos, todo ello con un enfoque de contribución positiva a la sociedad.

I: El intraemprendimiento busca impulsar la innovación dentro de una organización establecida. Es otro de los grandes motores de cambio en la gastronomía en un escenario distinto al de la creación de nuevas empresas. Es otro de los ejes formativos importantes en nuestro grado y en Basque Culinary Center.

X: Y supone una oportunidad en tres sentidos: para nuestro alumnado y egresados y egresadas como realidad laboral, para empresas e instituciones para la mejora continua, y para nosotros mismos en ese mismo sentido.

EN

Entrepreneurship: constantly evolving challenges and opportunities

ENTREPRENEURSHIP IS IN MU'S DNA. IT'S A WAY TO CREATE VALUE AND A POSITIVE SOCIAL IMPACT. WE SPOKE WITH LAIDA, JANA, IZASKUN, AND XABI ABOUT IT.

What Is Entrepreneurship?

Laida: An opportunity and a challenge.

Jana: Enpresagintza created the first degree programme for it more than 15 years ago.

Izaskun: It means identifying opportunities to create value.

Xabi: For education and humanities it depends on the field.

How do you promote entrepreneurship with your teams and students?

Laida: Students gain skills through competitions and training and with the PBL.

Jana: At LEINN students create company's and do real projects.

Izaskun: We do projects with local products and organise events.

Xabi: Students learn to sell their projects and we run KoopFabrika.

What entrepreneurship skills do you teach?

Laida: General skills and technological skills, like development and production.

Jana: MTA builds 21 skills, like creativity, teamwork, innovation and leadership.

Izaskun: A passion for food can become a viable and sustainable business.

Xabi: It's part of Mendeberri 2025.

How do you think the cooperative DNA of MU contributes to entrepreneurship?

Laida: We teach the 4P values: people, planet, profit and PEOPLE.

Jana: Things like participative leadership, putting people first, social transformation and sustainability

Izaskun: Teamwork, horizontal structures...

Xabi: It increases the added value of everything.

What kind of entrepreneurial resources do you have?

Laida: We have our own resources and work with others, like Saiolan. And we just opened Hirekin, an industrial accelerator.

Jana: At LEINN, we have a large network of mentors and a social incubator, #SocialFactory.

Izaskun: We have an incubator for restaurants and FoodTech. We're launching GOE in 2025.

Xabi: We're doing the IdeiEnea project for innovation in the cultural industries.

How important is internationalisation for entrepreneurial projects?

Laida: All projects have to have a global or scalable solution.

Jana: Study trips are key.

Izaskun: We have a lot of foreign students, so internationalisation happens through personal interaction.

Xabi: I agree with Laida, we're part of a global community.

How do you think AI and sustainability will influence entrepreneurial opportunities?

Laida: It can be sustainable or not, and AI will create opportunities everywhere.

Jana: We have a TECH4Good philosophy. One success case is LUP.

Izaskun: AI will let us make better products.

Xabi: Generative AI is a game changer in communication. Intrapreneurship is another pillar of Mondragon Unibertsitatea...

Laida: We've collaborated with industry for a long time, and we're working with Hirekin to create new businesses.

Jana: Our mission is to give people the skills to lead change, drive innovation and manage projects with a positive impact on society.

“

Tenemos una incubadora centrada en restaurantes, también en áreas como FoodTech. Y en 2025 lanzaremos el proyecto GOE, un espacio de más de 9.000 m2 para interaccionar emprendimiento, investigación y formación”. (Izaskun Zurbitu)

En el inicio ya existía el emprendimiento

Mikel Orobengoa director gerente de ISEA (Innovación en Servicios Empresariales Avanzados)



El origen de la experiencia cooperativa de Mondragón se asocia a unas condiciones propiciadas por el abandono de la economía autárquica del franquismo (1939-1957) y la formulación del Plan Nacional de Estabilización Económica de 1959, circunstancias que dieron lugar al desarrollo económico de la década de los 60, con tasas de crecimiento del 7% interanuales.

En estas condiciones, José M^a Arizmendiarieta propició la emergencia de un fenómeno socio-empresarial caracterizado por la socialización del emprendimiento y la participación de las personas en la capitalización de la empresa.

La dinámica de emprendimiento se mantuvo hasta bien entrada la década de los 80 y se fundamentó en la diversificación de las cooperativas ya establecidas y en la actividad de promoción de la División Empresarial de Caja Laboral.

En la actualidad la actividad de emprendimiento y diversificación en la Corporación MONDRAGON es un fiel reflejo de la economía vasca, caracterizada por la pérdida del vigor del pasado. En efecto, el emprendimiento y la diversificación están en caída libre como consecuencia de la pérdida de la actividad emprendedora general de las personas y la fuerte caída de la actividad intraemprendedora en las empresas establecidas. Ello se traduce en una progresiva pérdida de tejido empresarial en Euskadi.

De forma resumida, cabe sintetizar que la eficacia emprendedora está condicionada por dos factores: la propensión al emprendimiento que manifiestan las personas y las empresas; y la competencia emprendedora, asociada a las habilidades para identificar oportunidades y transformarlas en negocios.

El Informe GEM España refiere que en el año 2022 la población que desarrollaba iniciativas

intraemprendedoras sería el 2%. En comparación con otras naciones europeas, la tasa de intraemprendimiento española está muy por debajo de la media del grupo de economías de la UE28 (3,7%). Por ejemplo, la tasa EEA de Alemania es del 6,2%, la de Suecia es del 6,2% y la de Noruega es del 5,8%.

Este dato es trascendental, porque el Foro de Davos en su informe 'Los emprendedores ocultos de Europa' pone de manifiesto que la actividad intraemprendedora de las organizaciones permitiría comprender cómo un continente competitivo como Europa presenta una actividad emprendedora general aparentemente tan baja. Así, la actividad intraemprendedora en el seno de las empresas vendría a suplir o completar el emprendimiento general de las sociedades europeas.

Cabe sintetizar que la eficacia emprendedora está condicionada por dos factores: la propensión al emprendimiento que manifiestan las personas y las empresas; y la competencia emprendedora, asociada a las habilidades para identificar oportunidades y transformarlas en negocios.

En cuanto a la competencia emprendedora, de forma general, los procesos de emprendimiento presentan un rendimiento ineficiente, como lo evidencia que la tasa de supervivencia de las inversiones realizadas por las 40 principales Venture Capital americanas en el período comprendido entre 1980 y 2000 fuera del 25,7%.

En teoría, las empresas deberían de estar mejor posicionadas que las startups para asegurar su diversificación, porque podrían sacar partido de los recursos corporativos y escalar de forma más rápida y segura. Ahora bien, cuando se trata de construir nuevos negocios, la tasa de éxito ronda el 10-15%. Es decir, que solo 1 de cada 8 proyectos de intraemprendimiento acaba siendo exitoso.

Las empresas afrontan en la actualidad la necesidad de hacer frente a las tres grandes transiciones: la demográfico-social, la energético-medioambiental y la transición digital. En este contexto, es necesario intensificar las dinámicas de emprendimiento y diversificación en nuestras cooperativas. Para ello será necesario difundir la necesidad del emprendimiento como estrategia de

transformación empresarial, integrando el emprendimiento en la estrategia y asegurando la consiguiente dotación de personas, recursos y tiempo.

Ello requiere combatir la orientación al corto plazo en nuestras empresas, que enfatiza la explotación en los negocios actuales difundiendo el modelo de gestión desplegado por las "empresas ambidiestras", aquellas organizaciones que simultanean las actividades de explotación, es decir sacando partido de los productos, mercados y negocios actuales, y la exploración, intensificando el emprendimiento y la búsqueda de nuevas opciones de negocio.

En paralelo, habrá que desarrollar capital humano emprendedor, mediante la detección de personas con predisposición emprendedora, al tiempo que se desarrolla la competencia necesaria para construir eficazmente las oportunidades de negocio detectadas.

Todo ello implica una auténtica ciaboga de vuelta a los orígenes de la experiencia cooperativa.



“La creación de HIREKIN es, de alguna manera, la evolución lógica de la Escuela Politécnica Superior”

Carlos García
Coordinador general de la Escuela Politécnica Superior

MONDRAGON UNIBERTSITATEA HA INAUGURADO EN ARRASATE EL INNOVADOR CENTRO DE COOPERACIÓN HIREKIN: ESTE CENTRO DE EMPRENDIMIENTO INDUSTRIAL TIENE COMO OBJETIVO HACER EL SECTOR INDUSTRIAL MÁS SOSTENIBLE, DESCARBONIZADO Y DIGITALIZADO.

Empresas y personas emprendedoras, investigadores y alumnado trabajarán conjuntamente para desarrollar tecnologías, productos y procesos de producción industrial, desde las fases de invención hasta el escalado y puesta en marcha.

Hablamos con Carlos García, director y coordinador general de la Escuela Politécnica Superior, sobre este nuevo centro y su potencial para mejorar el territorio.



“Este centro nos permite pasar del prototipo de laboratorio (nivel TRL4) a la validación industrial (nivel TRL 6-7)”

¿Cuántos años tenemos que retroceder para conocer la raíz de HIREKIN? HIREKIN, como por fin se ha estructurado, se pensó hace cinco o seis años. En la gestación del proyecto se dieron tres factores importantes: en el Plan Estratégico 2016-2020 ya veíamos que la Escuela Politécnica Superior debía fomentar en mayor medida el emprendimiento; la Escuela Politécnica Superior ha crecido mucho y todos los espacios estaban ocupados; y como teníamos pendiente la urbanización del solar de Gautxori nos permitía disponer de un espacio a adecuar. Por eso decidimos construir aquí y empezamos a trabajar en complicidades con otros agentes emprendedores, así como con la Corporación MONDRAGON, el Grupo FAGOR, la Fundación Gizabidea y las administraciones públicas para garantizar la financiación entre todos.

Así que es un paso perfectamente lógico... Si. El fomento del emprendi-

miento está en el ADN vasco y, por ejemplo, en 1985 surgió Saiolan de la propia Escuela Politécnica Superior. Por tanto, la creación de HIREKIN es, de alguna manera, el paso lógico que se da en la evolución de la Escuela Politécnica Superior. Hasta los años 90 se centró en la formación. Luego, para atender las necesidades de las empresas, se empezó a hacer una transferencia de mayor ambición y alcance. En 1997 se fundó Mondragon Unibertsitatea, incorporando ingenierías y doctorados de alto nivel, y entró con fuerza en la investigación y la generación de conocimiento, siempre en tecnologías, para adelantarse a las necesidades de las empresas. Hacia el año 2000 se instalaron los primeros laboratorios de investigación (actualmente el 40% de los espacios disponibles de la Escuela son laboratorios). El siguiente paso lógico ha sido promover y apoyar el emprendimiento, el intraemprendimiento y la diversificación para que el conocimiento repercuta en nuestra sociedad.

¿Cómo ha sido el proceso de idealización? Definiendo los lehen faseetan, beste espeEn las primeras fases de definición quisimos aprender de otras experiencias y salimos al exterior, a Europa (Alemania, Francia, Holanda, Noruega, etc.), también a Estados Unidos; y, por otra parte, encargamos el proyecto a una consultora externa, buscando una mayor objetividad. Además, una vez definidas las líneas generales del proyecto, lo hemos contrastado en el Foro Tecnológico en el que están representadas nuestras empresas aliadas. El 80% de la inversión ha sido sufragada por las administraciones públicas. El resto Gizabidea y la Escuela Politécnica Superior.

¿Hacia tiempo que el sector industrial necesitaba cambios importantes? De las tres grandes transiciones (digital, medioambiental y social) que hoy en día se dan en nuestro entorno, la nuestra es, en lo social, una sociedad muy avanzada, responsable y autogestionada. En el ámbito digital, nuestras empresas son innovadoras y están bien posicionadas, pero emprender en ello es imprescindible. Es evidente que la digitalización de la industria, con la IA, la automatización, la robótica, etc., ofrece hoy grandes posibilidades de innovación y, por tanto, de diferenciación en la industria. En cuanto a la transición medioambien-

tal, creo que esta región no la hemos cuidado lo suficiente hasta hace poco. Por eso, hoy es indiscutible que tenemos que transformar nuestra industria y reducir el impacto medioambiental.

¿Qué supone la creación de este nuevo centro para la Escuela Politécnica Superior? ¿Y para Mondragon Unibertsitatea? El protagonismo no es exclusivo de la Escuela Politécnica Superior; la Facultad de Empresariales también participa con sus ramas de conocimiento en la gestión de empresas y el emprendimiento, así como la Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación y los centros tecnológicos de la región. Tiene vocación multidisciplinar, integra conocimientos de diferentes ramas, lo que será característico para abordar proyectos integrales y ambiciosos. Hemos querido llegar más lejos. De hecho, con HIREKIN queremos influir en la sociedad. Como universidad contamos con profesores e investigadores muy competentes (70% con doctorado), con mucha creatividad e iniciativa, y con más de 5.000 personas alumnas en la comarca, la mitad de perfil tecnológico, responsabilidad a la que podemos y debemos responder. La sociedad nos lo pide y tenemos que dar esa oportunidad tanto al alumnado como a las empresas. No estamos con mentalidad de negocio, sino con sentido de servicio.

Uno de los puntos fuertes es el gran espacio con equipamiento para la fabricación y validación de prototipos. ¿No es así? Precisamente, la principal diferencia de HIREKIN es que permitirá que el nuevo desarrollo se valide en condiciones industriales y sin restricciones. La infraestructura será el catalizador para acelerar estas iniciativas de emprendimiento industrial, lo que nos permitirá pasar rápidamente del nivel de desarrollo tecnológico TRL4 que se valida en entornos científicos y de laboratorio a los niveles TRL 6 y 7, donde se valida el prototipo en entornos importantes y reales.

Ha recibido el certificado ERAS de construcción sostenible que exige el cumplimiento de una serie de requisitos. Si. Ha sido un objetivo desde el principio, desde el propio diseño del edificio, por coherencia tenía que ser necesariamente sostenible. El diseño y la ubicación del edificio permiten aprovechar al máximo la luz natural y, ade-



“La vocación de HIREKIN es que los proyectos sean ambiciosos y tengan mucha rotación”

más, reducir el consumo energético en la climatización. En la construcción hemos reutilizado materiales como el hormigón, que provienen del derribo de las naves que antes ocupaban los terrenos, así como otros materiales reciclables y biodegradables. El pavimento es fotocatalítico. El mobiliario también es reciclado y reciclable. Recuperaremos el agua de lluvia para utilizarlo en los baños. Contamos con placas solares y sistemas inteligentes para conseguir una iluminación sostenible, así como con una innovadora instalación para recuperar el calor que genera la fundición en Fagor Ederlan Uribarri, entre otras muchas actividades importantes.

“Se ha priorizado el medio ambiente tanto en HIREKIN como en la urbanización, lo que ha permitido obtener la certificación ERAS del Gobierno Vasco”

VI Congreso de Ciencia y Tecnología de Materiales en Bilbao As Fabrik

EN JULIO, LA ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR ORGANIZÓ EL VI CONGRESO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE MATERIALES, EL ÚNICO CONGRESO SOBRE MATERIALES QUE SE LLEVA A CABO EN EUSKERA.



Participantes en el congreso de Ciencia y Tecnología de Materiales de este año.

Escuela Politécnica Superior | MTras el primer congreso de Ciencia y Tecnología de Materiales celebrado en 2012 en Garaia (Arrasate), organizado por Mondragon Unibertsitatea, se han celebrado otros cuatro congresos organizados por la Universidad del País Vasco, Leartik, CEIT y Tecnalia, respectivamente.

Participaron 90 investigadores

Este año, el congreso celebrado en julio reunió a 90 investigadores. En dos días hubo 51 presentaciones y 10 pósters y, además, fue una gran oportunidad para conocer las últimas novedades en materiales que están impulsando el desarrollo de las nuevas tecnologías.

Participaron representantes de Mondragon Unibertsitatea, Azterlan, Tecnalia, Tecnun-CEIT, Polymat de la UPV, Leartik, Facultad de Ciencia y Tecnología de la UPV, y otros investigadores.

Hubo dos ponentes principales: por un lado, Naiara Rodríguez, de Tecnun de la Universidad de Navarra, se refirió a los avances en materiales y técnicas utilizadas en prótesis y otras

áreas de la salud; y, por otro, Iker Unanue, de ITP Aero, departió sobre las necesidades aeronáuticas y de cómo utilizan la impresión 3D.

El premio Gabirel Jauregi de este año, otorgado por el Comité Científico del MZT al desarrollo y difusión del euskera técnico, lo recibió en el mismo congreso Fernando Plazaola, vicerrector en el pasado de la UPV y actualmente profesor catedrático y decano en la Facultad de Ciencia y Tecnología.

Elaborar el diccionario técnico en euskera

Además de fomentar las relaciones entre investigadores euskaldunes, otro de los objetivos del MZT es recoger y consolidar el diccionario técnico en euskera, para lo que se van analizando las palabras vascas de las áreas tecnológicas de los trabajos que se presentan y, con la ayuda de Uzei, se va completando el glosario terminológico bilingüe euskera-inglés.

Otro de los objetivos de MZT es recoger y consolidar el diccionario técnico en euskera.

La Facultad de Empresariales se une al BAIC como socio formador en IA

LA FACULTAD DE EMPRESARIALES DE MONDRAGON UNIBERTSITATEA HA SIDO RECONOCIDA OFICIALMENTE COMO SOCIO FORMADOR EN INTELIGENCIA ARTIFICIAL POR EL BASQUE ARTIFICIAL INTELLIGENCE CENTER (BAIC).



BAIC es una iniciativa de gobierno para el desarrollo de la Inteligencia Artificial.

Facultad de Empresariales | El BAIC (Basque Artificial Intelligence Center) es una iniciativa promovida por el Gobierno Vasco, con el objetivo de consolidar a Euskadi como un referente en el desarrollo y aplicación de la inteligencia artificial. Con más de 60 entidades socias, BAIC trabaja para crear un ecosistema colaborativo en el que empresas, centros tecnológicos y universidades se unan para impulsar proyectos de IA que aborden los retos actuales y futuros.

El centro se centra en la investigación aplicada en IA: desarrollar proyectos que generen impacto real en la industria y la sociedad; Transferencia tecnológica: potenciar el uso de la IA en diversos sectores industriales y empresariales; Formación y desarrollo de talento: generar programas educativos que permitan formar a los profesionales del futuro en competencias clave en inteligencia artificial; Colaboración interinstitucional: fomentar sinergias entre el ámbito académico, empresarial y gubernamental para promover el avance tecnológico en el País Vasco.

Colaboración con BAIC

Esta incorporación como socio fundador implica una participación activa en varias áreas clave: Desarrollo de talento en IA: contribuirá desde el ámbito formativo a preparar a los futuros profesionales en inteligencia artificial, tanto la enseñanza en aula como la creación de proyectos reales con últimas tendencias tecnológicas en IA; Innovación aplicada a la empresa: ser parte de BAIC permitirá seguir integrando la IA en los modelos de negocio y los procesos de transformación digital de las organizaciones; Los y las estudiantes y alumni podrán liderar proyectos de IA con un impacto directo en el tejido empresarial vasco; entre otros.

Entregadas 11 becas para proyectos tecnológicos sostenibles

MONDRAGON UNIBERTSITATEA CELEBRÓ A FINALES DEL PASADO CURSO ACADÉMICO LA FINAL DEL CONCURSO 'INDUSTRIAL SUSTAINABLE ENTREPRENEURSHIP AWARDS 2024', UN CONCURSO DE EMPRENDIMIENTO DIRIGIDO A LA INDUSTRIA SOSTENIBLE DONDE TIENEN CABIDA TODAS LAS IDEAS DE NEGOCIO DE BASE TECNOLÓGICA.



Foto de familia del concurso Industrial Sustainable Entrepreneurship Awards 2024.

Escuela Politécnica Superior | En total, fueron 32 los proyectos presentados y que han aportado soluciones tecnológicas y sostenibles en ámbitos como el diseño, los procesos industriales, biomédica, automoción, etc.

En esta nueva edición se inscribieron 32 start-ups y 11 fueron las ganadoras. Más concretamente, en la categoría de Talento, que consiste en el disfrute de una beca durante el periodo mínimo de un año y máximo de dos para incorporar a un talento de ingeniería en sus start-ups, se otorgaron cinco premios; en la categoría Accesit, dotada de 1.000 euros para acompañamiento tecnológico, se entregaron tres; y en la categoría de Formación, para formar y acompañar al alumnado durante dos meses en su proyecto tecnológico de base sostenible, se otorgaron tres.

Premio Talento

Entre los ganadores de este premio se encuentran: SATOP, que produce suelas de calzado deportivo aprovechando los beneficios de la impresión 3D; Keibaran System, un sistema portátil para el corte y manipulación de materiales cerámicos y de piedra natural sintética sin riesgos para la

salud del operario; LUP, que facilita la lectura de personas mayores o con dislexia; y Dryfing, que limpia, seca y desinfecta trajes de neopreno. Para esta categoría, las start-ups recibirán durante un año 11.000 euros para la incorporación de un alumno/a a su equipo, y en el caso de que fuesen dos años, hasta 25.000 euros.

Premio Accesit

Los ganadores de este premio fueron: Nido, que crea materiales que reducen el impacto medioambiental en la construcción; Protiberia, que investiga la proteína sostenible que produce un insecto, concretamente el Tenebrio Molitor; y Bizi Flow, que cuentan con un catálogo de más de 300 productos cotidianos biodegradables, sostenibles y veganos para el cuidado personal y limpieza del hogar.

En esta nueva edición se inscribieron 32 start-ups y 11 fueron las ganadoras.

Premios Formación

Bask3D, inspirado en servicios de impresión 3D para pequeñas empresas; Enkar Automation, automatización de los procesos industriales, y One Key, centrado en la integración de servicios de tarjetas móviles.

Difundir la experiencia cooperativa de Mondragon en el extranjero

EL INSTITUTO DE ESTUDIOS COOPERATIVISTAS DE MONDRAGON UNIBERTSITATEA, LANKI OFRECE UNA ESTANCIA DE UNA SEMANA A AQUELLAS PERSONAS EXTRANJERAS QUE QUIERAN CONOCER EL COOPERATIVISMO.



Visita de extranjeros en Eroski.

Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación | El Instituto de Estudios Cooperativistas de Mondragon Unibertsitatea, LANKI, ha organizado un curso y una estancia dirigida a visitantes internacionales. El objetivo es dar a conocer internacionalmente la Experiencia Cooperativa de Mondragon. Dependiendo del tipo de visitante, las estancias se ofrecen en dos idiomas: inglés, del 31 de marzo al 4 de abril; y castellano, del 4 al 11 de abril. Las personas interesadas deberán haber realizado previamente el curso Claves de la Experiencia Cooperativa que se ofrecerá online. El curso está dirigido a cualquier persona de fuera del País Vasco interesada en la Experiencia Cooperativa Mondragon, ya sea estudiante, investigador o cooperativista.

Esta será la segunda edición del proyecto. Una vez más, las personas participantes conocerán uno de los ecosistemas cooperativos más punteros del mundo: la Experiencia Cooperativa Mondragon. El proyecto socioempresarial, que reúne a más de 70.000 personas, incluye a unas 81 cooperativas, una universidad y 12 espacios de I+D.

Este programa formativo consta de dos bloques: un curso online de 75 horas y una estancia de una semana en Arrasate. En el primer apartado se tratarán los siguientes temas: Introducción al concepto de empresa cooperativa; Raíces de la experiencia cooperativa de la Corporación Mondragón; Evolución histórica y claves; Intercooperación, Empresa cooperativa como herramienta de transformación social; y Retos de futuro del modelo cooperativo. El objetivo de la segunda entrega es conocer de primera mano las cooperativas de Mondragon y profundizar en el conocimiento de este proyecto socioempresarial. Para poder participar en la estancia será necesario haber realizado previamente un curso on-line.

Formación de cooperativismo para representantes de las cooperativast

EN EL CURSO, PARTICIPARÁN REPRESENTANTES DE LAS SIGUIENTES COOPERATIVAS: FAGOR ARRASATE, FAGOR EDERLAN, FAGOR AUTOMATION, FAGOR ELECTRÓNICA, COPRECI, MONDRAGON ASSEMBLY, LAGUN ARO, ULMA PACKAGING, ULMA HANDLING, EIKA, GRUPO FAGOR, FACULTAD DE HUMANIDADES Y CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN DE MONDRAGON UNIBERTSITATEA Y RPK.



Las sesiones presenciales semanales se realizan en el campus de Eskoriatza.

Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación | El título de experto en cooperativismo tiene como objetivo fortalecer el proyecto socio-empresarial de las cooperativas, siempre poniendo el foco en el desarrollo de la dimensión cooperativa o social. Para ello, durante el curso, las personas que representen a las cooperativas recibirán conocimiento teórico-práctico en profundidad para entender y analizar la realidad cooperativa. En la primera sesión han tratado el inicio del cooperativismo y sus bases filosóficas.

En esta 17 edición del título de experto, los y las representantes recibirán herramientas útiles para el desarrollo socio-empresarial de los proyectos. Además, al compartir vivencias y trabajo en común, tendrán la opción de conocer experiencias de otras cooperativas y de reflexionar. El curso tiene una metodología muy práctica; el curso terminará con la presentación de los proyectos prácticos.

Curso de referencia

Este curso, referencial para cooperativistas y personas partícipes en los órganos de gestión, ha sido organizado por el Instituto de Estudios Cooperativos LANKI y el centro de formación Otalora del Grupo MONDRAGON. En todos estos años, han participado más de 300 representantes de 40 cooperativas diferentes en el curso de experto en Cooperativismo.

1ª máquina de mecanizado de ultra precisión del Estado

DESDE EL MES DE JUNIO, LA ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR DE MONDRAGON UNIBERTSITATEA DISPONE DE LA MÁQUINA CON LA PRECISIÓN MÁS EXACTA DEL MERCADO, UNA PRECISIÓN MICROMÉTRICA CAPAZ DE REALIZAR CORTES 100 VECES MÁS FINOS QUE UN CABELLO HUMANO.



Máquina con la precisión más exacta del mercado.

Escuela Politécnica Superior | Esta máquina de ultraprecisión de cinco ejes, la más precisa que existe en el Estado, coloca a la facultad en primera línea en investigación, desarrollo de productos y servicios para empresas, y formación en mecanizado industrial.

Este tipo de máquinas se utilizan en los sectores aeroespacial, industria electrónica, industria médica y oftalmológica, entre otros; ámbitos que necesitan de una precisión de décimas de micras para sus desarrollos e innovaciones.

El centro de mecanizado de ultra precisión irá destinado a acompañar al alumnado en su formación en técnicas avanzadas de fresado de gran precisión; acompañar a las empresas en el desarrollo de procesos y productos prototipo que requieran de mecanizados de alta precisión; investigación de las capacidades del proceso del fresado en microescala; y otras investigaciones relacionadas con el

fresado de geometrías complejas. La máquina será utilizada por profesores e investigadores de la línea de mecanizado de alto rendimiento y por estudiantes y becarios de fabricación mecánica.

Se trata del modelo Jingdiao GRU 100. Su velocidad máxima alcanza los 32.000 rpm, velocidad necesaria para satisfacer las necesidades de mecanizado de precisión. La máquina ocupa un espacio reducido, concretamente 3,7m², lo que la convierte en una máquina muy compacta.

Apoyo a empresas en el desarrollo de proyectos

Además de los trabajos de investigación general que se realizarán con la máquina, apoyará a las empresas en el desarrollo de proyectos. La instalación permite fabricar piezas de formas complejas con gran precisión y dependiendo de la complejidad de las piezas, puede trabajar en 3 ejes o 5 ejes.

Nuevo laboratorio en Málaga junto a TeamLabs

MONDRAGON UNIBERTSITATEA Y TEAMLABS INAUGURARON UN NUEVO LABORATORIO EN MÁLAGA EN NOVIEMBRE.



Inauguración del nuevo laboratorio en Málaga.

Facultad de Empresariales | Durante el acto, se llevaron a cabo varias mesas redondas en las cuales participaron representantes de entidades y empresas, así como leinners. Estos jóvenes están graduados en el grado oficial LEINN (Liderazgo Emprendedor e Innovación) que se imparte desde 2022 en Málaga. Este grado tiene un índice de empleabilidad de los más altos, del 97%, y el talento de estos jóvenes ha sido reconocido por Forbes entre otros.

En el acto de inauguración participaron, entre otras, Alicia Izquierdo, concejal de Innovación, Digitalización, Inversión Tecnológica y Empresarial del Ayuntamiento de Málaga; Lander Beloki, decano de la facultad de Empresariales de Mondragon Unibertsitatea; Felipe Romera, director general del Parque Tecnológico de Andalucía Málaga; y César Camps, director de TeamLabs Málaga, entre otros.

Tal y como mencionó la concejal Alicia Izquierdo, “el de hoy es un día importante para Málaga y para su ecosistema de emprendimiento e innovación. Hace ya casi tres años que el Ayuntamiento y Mondragon Unibertsitatea suscribimos el compromiso para que la Facultad de Empresariales construyera un laboratorio de innovación junto a TeamLabs. En la actualidad la presencia

de Mondragon Unibertsitatea y TeamLabs se está reforzando en Málaga y estamos orgullosos de ser parte de la Red Municipal de Incubadoras”.

Reforzar la red empresarial y social de Málaga

Lander Beloki hizo referencia a que “con esta nueva apertura, Málaga y Team Academy se unen a una red compuesta por 10 laboratorios, con más de 1.100 leinners, multiplicando la influencia del grado LEINN en la ciudad. Este proyecto, en colaboración con el Ayuntamiento y con Málaga Tech Park, reforzarán la red empresarial y social local.

Finalmente, César Camps quiso subrayar que “Nuestro laboratorio de aprendizaje es un espacio híbrido de creación y aprendizaje conectado a las empresas y centros educativos de Málaga para formar a la juventud en la creación de proyectos reales”.

En el acto de apertura también se llevaron a cabo las mesas redondas ‘LEINNers empriendo’ y ‘LEINNers en las corporaciones’; un desayuno y networking amenizado por un DJ; visita al showroom del alumnado emprendedor del grado LEINN de Málaga; foodtrucks; y una comida con música en directo.

Cerca de 500 alumni de 22 nacionalidades

EL ENCUENTRO ALUMNI DE BASQUE CULINARY CENTER EUSKADI CELEBRADO EN LABE RESTAURANT HA REFORZADO LOS LAZOS ENTRE LAS PERSONAS QUE ESTÁN DESARROLLANDO SU CARRERA PROFESIONAL EN UN SECTOR QUE CRECE Y EVOLUCIONA GRACIAS A SU APORTACIÓN.

Basque Culinary Center - Facultad de Ciencias Gastronómicas

| 493 egresados y egresadas de Basque Culinary Center desarrollan su carrera profesional en Euskadi, más de un 14% ha emprendido y cerca de un 40% trabaja en puestos de alto nivel y responsabilidad. Los y las alumni de Basque Culinary Center son profesionales que desarrollan su actividad profesional mucho más allá de la cocina; investigación, gerencia, comunicación, docencia y, por supuesto, la hospitalidad son algunos de los ámbitos en los que plantean su carrera profesional.

En Euskadi se encuentran desarrollando su carrera profesional alrededor de 500 profesionales que se han formado en la institución académica cursando el Grado en Gastronomía y Artes Culinarias (41%), alguno de los 10 másteres (32%) o alguno de los cursos de especialización que actualmente se ofertan en la Facultad de Ciencias Gastronómicas (27%). Talento procedente de México, Venezuela, Perú, Italia, Nueva Zelanda, Colombia, Corea del Sur, Ecuador, Brasil, EEUU, Argentina, Bulgaria, y así hasta 22 nacionalidades se encuentran compartiendo conocimiento y trabajando en Euskadi.

Profesionales altamente cualificados

Las claves que definen a estos y estas profesionales es que se trata de personas altamente cualificadas y situadas en puestos y lugares de relevancia y responsabilidad. Profesionales que, actualmente, están marcando la diferencia y perfilando el futuro del sector. Esto, unido a la atracción de talento a nivel internacional, refuerza el rol de Basque Culinary Center como catalizador de cambio y generador de negocio en el territorio vasco.

Iñaki Tellería (Kuko Jatetxea), Koldo Manterola (Elkano), Rocío Maeso (Narru), Eskarne Falcón (Discover San Sebastián), Maore Ruiz (Bizio), Spy Carrión (Sybaris Coctelería), Gaizka Picaza (Asociación de Enoturismo de Bizkaia), José Peláez (LABE Digital Gastronomy Lab), Miren Aierbe (Etxe-lan) o Pablo García (Momento Studio) han sido algunos de los alumni que han compartido en LABe Restaurant un espacio de reflexión e inspiración basado en sus experiencias.



Encuentro alumni en Labe Restaurant.

Graduación de la 10ª promoción del grado en gastronomía y artes culinarias



Graduados y graduadas de la 10ª promoción del grado.

Basque Culinary Center - Facultad de Ciencias Gastronómicas | Nada más y nada menos que 75 graduados/as de 12 países fueron los y las protagonistas del evento de la graduación de la 10ª promoción del Grado en Gastronomía y Artes Culinarias de Basque Culinary Center en el que participó Elena Arzak. Un acto que puso la guinda a cuatro años de aprendizaje, retos, crecimiento, alegrías, trabajo en equipo y amistad inolvidables. ¡Enhorabuena a todos y a todas!

Tras estas 10 promociones Basque Culinary Center está llena de orgullo y emoción de tener más de 800 personas graduadas de multitud de lugares del mundo. ¡Y la comunidad sigue creciendo! ¡Zorionak! El futuro del sector gastronómico está en vuestras manos!

La Facultad de Ciencias Gastronómicas de Basque Culinary Center se creó en 2011 como centro adscrito a Mondragon

Unibertsitatea, lo que supuso un gran hito: la integración, por primera vez, de la formación culinaria en el entorno universitario. Por lo tanto, indudablemente se trata de un Grado universitario pionero.

Grado en Gastronomía y Artes Culinarias

El Grado en Gastronomía y Artes Culinarias de Basque Culinary Center fue la respuesta a muchas inquietudes. Este grado cubría la laguna existente en la formación culinaria en el ámbito universitario. Se trata de un título universitario oficial de cuatro años de duración, adaptado al Espacio Europeo de Enseñanza Superior con una formación interdisciplinar en cocina, servicio-sala, gestión empresarial, cultura y ciencia; y con prácticas externas nacionales e internacionales en los cuatro años de carrera.

15º aniversario del máster MBA Executive

ESTE MÁSTER HA FORMADO A CERCA DE 300 PROFESIONALES QUE HAN ADQUIRIDO COMPETENCIAS Y HABILIDADES QUE RESPONDEN A LOS NUEVOS RETOS DEL ENTORNO EMPRESARIAL.



Acto conmemorativo del máster MBA Executive.

Facultad de Empresariales | Mondragon Unibertsitatea y Cámara de Gipuzkoa celebraron el 15º aniversario del Máster MBA Executive en un acto realizado en Donostia.

A la jornada asistieron exalumnos y exalumnas que compartieron experiencias y reflexionaron sobre su desarrollo profesional desde que finalizaron el máster. Asimismo, la jornada contó también con una conferencia de Pablo Jiménez, experto en digitalización y marketing tecnológico, que explicó la importancia de adaptarse a un mundo en constante cambio.

Un máster en constante evolución

Desde sus inicios, el MBA Executive ha tenido como objetivo mejorar las competencias de directivos y profesionales de Gipuzkoa, adaptándose cada año a las necesidades del tejido económico local. A lo largo de estos años, el programa se ha actualizado

para responder a las características de un contexto económico que se define por la complejidad, la incertidumbre y la globalización. Entre sus objetivos destacan: aportar una visión global y estratégica de la empresa y la gestión en todas sus tareas;

mejorar la capacidad de toma de decisiones y el liderazgo de equipos; potenciar la iniciativa emprendedora e impulsar la innovación y el cambio como actitudes personales y profesionales; aportar herramientas para la gestión comercial, financiera y estratégica de la empresa; y el desarrollo personal y construcción de un círculo profesional.

El 90% de los participantes que han cursado en estos últimos 15 años el MBA Executive provienen de perfiles técnicos, con una edad promedio de entre 30 y 50 años y una experiencia profesional mínima de 5 años. En su mayoría, se trata de profesionales de pymes, cooperativas y empresas familiares, además de grandes empresas, principalmente de Gipuzkoa.

El 90% de los participantes provienen de perfiles técnicos, con una edad promedio de entre 30 y 50 años.

“Las personas de Álava tenemos que trabajar el doble para destacar”

SARA JIMENEZ DE ABERASTURI ES PROFESORA DE EDUCACIÓN PRIMARIA EN LA FACULTAD DE HUMANIDADES Y CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN. ADEMÁS, LE ENCANTA EL DEPORTE RURAL Y ÚLTIMAMENTE ESTÁ LEVANTANDO PIEDRAS. REIVINDICA SER EUSKALDUN DE ÁLAVA.



Jiménez de Aberasturi durante una sesión. (Fotógrafo: Ibon Errazu).

Facultad de Humanidades y Ciencias de la Educación | Aunque nació en Gasteiz, desde muy pequeña ha ido a Maeztu los fines de semana, de vacaciones... y allí aprendió a ser libre, el deporte rural. “No podría elegir, soy de Gasteiz y de Maeztu” afirma.

Esta vitoriana-maeztuarra siempre ha tenido gran afición por el deporte y, para seguir manteniendo el deporte como hobby, decidió formarse en otra disciplina que no fuera deportiva: la enseñanza. En ello trabaja en el campus de Eskoriatza. “Para el profesorado es imprescindible hacerse preguntas, ir más allá; y construir un contexto acogedor que de seguridad y facilite al alumnado desarrollar sus capacidades”, ha subrayado.

En Maeztu, gracias al vecino Kerman Perez de Heredia, se aficionó al deporte rural, practicando sobre todo con las txingas, y casi de casualidad se enfrentó al reto de intentar levantar una piedra. No consiguió levantarla al primer intento, pero se esforzó más y en un plazo breve de tiempo ha empezado a conseguir marcas. “Gracias al deporte rural he descubierto un nuevo mundo: gente que trabaja de forma voluntaria, he hecho muchos amigos, me ha dado la oportunidad de practicar euskera, estoy descubriendo muchos lugares

desconocidos y disfrutando con los retos”.

El deporte rural abre puertas

En su entorno cercano, fuera del trabajo, cuenta con pocas posibilidades de hablar euskera, y el deporte rural le ha abierto esa y otras puertas. “El mundo del deporte rural es totalmente euskaldun, más igualitario entre géneros que otras disciplinas deportivas, está muy enraizado en nuestra cultura e identidad, y muestra otros valores muy positivos”. Jiménez de Aberasturi está muy centrada y motivada en ello, porque este deporte le ha dado algo muy importante: “Siempre digo que para tirar adelante en la vida es primordial rodearte de gente que cree en ti, porque ello te da mucha fuerza. Si añades a eso esfuerzo y disciplina, puedes conseguir muchos logros”.

Pero Jiménez de Aberasturi tiene más retos: “Suele parecer que los y las alavesas somos euskaldunes de segundo nivel, y es algo que me irrita. Hay gente que se sorprende porque sabemos euskera, porque lo hablamos y porque practicamos deporte rural. Y para mostrar todo ello, a veces parece que tenemos que trabajar el doble. Yo ando en ello, esforzándome en romper con esas ideas preconcebidas”

Alumni

“La irreverencia que reivindicamos es volver a Álava a emprender”

CARLOS CASILLAS DIRIGE EL EXITOSO PROYECTO GASTRONÓMICO BARRO EN ÁVILA, ACOMPAÑADO DE JÓVENES FORMADOS COMO ÉL EN BASQUE CULINARY CENTER. CUENTA CON LA PRIMERA ESTRELLA MICHELÍN DE ÁVILA, Y UN CLARO OBJETIVO DE QUE LA JUVENTUD EMPRENDA EN SU TIERRA, DESDE EL BARRO.



Carlos Casillas reivindica crear en Álava, en su tierra.

Basque Culinary Center - Facultad de Ciencias Gastronómicas

¿Qué encontraste en Basque Culinary Center? Quería ser ingeniero, pero mi hermana que ya lo era me invitó a conocer Basque Culinary Center, y fue un flechazo. Descubrí lo que significa la amplitud de la gastronomía. Y fue un no parar, un aprendizaje bestial, hacer el TFG con Ferran Adrià sobre la historia del vino... Te abre mucho la visión, te hace pensar, te permite sacar tus propias conclusiones.

¿Qué le falta a Álava? ¿Crear en lo que vale? Creer que aquí podemos hacer grandes cosas. Está anclada en el pasado, con un pensamiento y estigma de que hay que ir fuera para hacer algo nuevo. La irreverencia que reivindicamos es el volver aquí a emprender.

¿Está despertando? Sí, poco a poco. Hay una revolución vinícola que atrae turismo internacional. Y también están creciendo negocios de jóvenes: modelos 3D, diseño, una de las mejo-

res hamburgueserías de España...

¿Empezasteis con Mud Wine Bar como un banco de pruebas? Fue el primer paso porque yo tenía la inquietud de abrir un negocio gastronómico, pero no que fuera todo tan rápido.

Luego vendrían varios Barro-s, un término con molde... Sí. Hacemos cocina que implica barrer hacia casa, bajar a lo más terrenal, y moldear el barro para construir el futuro.

Y el concepto va cogiendo luminosidad... Sí. Adquirimos un antiguo almacén de trigo y hemos ido quitándole capas. En el anterior local no teníamos ventanas y éste es pura luz. A su vez es un menú mucho más joven y fresco.

¿Cómo se recibe una Estrella Michelin con 25 años? Con naturalidad. No tenemos ninguna placa puesta. Barro nace para reflejar inquietudes y demostrar que se pueden conseguir cosas aquí. Me encanta cocinar, crear, y trabajo en casa, con mis amigos... Eso es para mí lo importante. Los premios tienen que motivarte, pero no son un fin.

La actividad física y el deporte, instrumento clave en la integración del alumnado internacional

LA ACTIVIDAD FÍSICA Y EL DEPORTE SON HERRAMIENTAS INDISPENSABLES PARA FACILITAR LA INTEGRACIÓN SOCIAL Y CULTURAL DEL ALUMNADO EXTRANJERO DE MONDRAGON UNIBERTSITATEA, IMPULSANDO EL BIENESTAR, LA INCLUSIÓN Y EL SENTIMIENTO DE PERTENENCIA.



Numerosos jóvenes en una acción organizada desde el servicio de deportes.

Deporte | Durante los últimos años, las vivencias del alumnado van más allá de la experiencia académica. El principal objetivo de la universidad es el de ofrecer recursos al alumnado para dar respuesta a las necesidades del futuro, pero no podemos obviar que también es un espacio inmejorable para conocer nuevos lugares y para desarrollarse. Además, en el actual sistema universitario están muy enraizados los programas específicos de estancia en otras naciones; y en este punto está claro que el plano académico queda en un segundo plano. Para el alumnado que llega desde otras naciones del mundo es un gran reto adaptarse a las diferentes culturas, modos de vida y contextos. Ante esta complejidad, la actividad física y el deporte son unas herramientas claves.

La actividad física proporciona una oportunidad inigualable para conocer y relacionarse con gente de diferentes culturas; también para el mismo alumnado. Estos encuentros proporcionan, además de todas las ventajas físicas y emocionales por el hecho de practicar actividad física, la oportunidad para conocer idiomas, costumbres y valores.

Desde el Servicio de Deportes hemos organizado unas jornadas deportivas dirigidas al alumnado del extranjero, para facilitar el plan de acogida y los primeros procesos de socialización. Dentro del plan de acogida, hemos organizado para el primer mes la práctica deportiva Basque Culture y las actividades Welcoming. Serán actividades muy importantes para aprender los juegos tradicionales de Euskal Herria y fortalecer las relaciones. Además de estas actividades, también hay intención de realizar varias salidas montaÑeras y competiciones para conocer en su transcurso al alumnado de la universidad.

Además de las citadas ventajas físicas y emocionales, estas actividades son muy importantes para entablar relaciones y desarrollar la integración cultural. La universidad, apostando por estos programas, está fomentando no solo la experiencia académica, si no también el desarrollo personal y social.

Durante los procesos de internacionalización del recorrido educativo se está constatando que la actividad física y el deporte son ingredientes claves para responder al bienestar y a las necesidades del alumnado; por ello, el Servicio de Deporte está organizando numerosas dinámicas con ese objetivo.

LUP gana la Impact Social Cup de emprendimiento

CON UNA EXITOSA SOLUCIÓN TECNOLÓGICA DE LECTURA ASISTIDA.



La leinier Apurva San Juan en la entrega del premio.

Facultad de Empresariales | LUP, proyecto vasco liderado por la leinier Apurva San Juan, que se formó en el laboratorio de Oñati, venció a otras 8 propuestas estatales en la final que se disputó en Madrid y que repartió 100.000 euros en premios.

Convertir el texto en voz

La leinier Apurva San Juan fundó, en el contexto del Grado LEINN de Mondragon Unibertsitatea, el proyecto LUP junto a Eneko Calvo, actual director técnico. En concreto, fue parte del laboratorio que la universidad tiene

en Oñati. El resultado de su trabajo es la comercialización de una exitosa solución tecnológica de lectura asistida orientada a portar autonomía y facilitar el día a día a personas con dificultades.

La LUPA de bolsillo inteligente, que es así como se llama el producto final, es para todo tipo de personas que tengan dificultades para leer, ya sea por baja visión, dislexia, fatiga visual, discapacidad, etc. Es un dispositivo diseñado y desarrollado para todos los públicos, incluso para cualquiera que consuma grandes cantidades de texto.

Arizmendiarietaren

TXOKOA

El legado, filosofía y valores de José María Arizmendiarieta.
Libro de reflexión.

ES

“Los cooperativistas tienen que ser unos auténticos luchadores. Es una vocación social más que una simple forma de ganar el pan”.

(Revista Cooperación nº 9/Mayo 1961)

elkarrekin etorkizuneko industria eraikitzen

**PERTSONAK
ERDIGUNEAN
DITUEN
PROIEKTUAREN
PARTE IZAN
GUREKIN**



Mundua, bagoaz.

BANOOOA GO!

Irentsi mundua LABORAL Kutxaren GO! txartelarekin.

EZ du komisiorik Estatu osoko
10.000 kutxazain baino gehiagotan*.

EZ du komisiorik, LABORAL Kutxaren
aldetik, atzerriko kutxazainetan**.

EZ du komisiorik
dibisa aldatzeagatik.

EZ DU KOMISIORIK, EZ HEMEN*, EZ ATZERRIAN**

*Zure probintzian dirua komisiorik gabe ateratzeko, LABORAL Kutxaren kutxazain-sarea duzu; zure probintzian 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, 14 eta 29 urte bitartekoa (biak barne). Horrez gain, 18 urtetik aurrera nahitaezkoa izango da entitate honetan Bizum aktibatuta izatea.



LABORAL
kutxa