



2024 05 10

GAZTEAK

ENPLEGUA eta EKINTZAILTZA

GEHIGARRIA **GARA**

Mantener la tradición familiar, una receta de éxito



Dar un giro a sus vidas y lanzarse a emprender fue lo que llevó a la leizarra Sheila Rubia y al jienense Emilio Cabrera a abrir las puertas de Pollos Asados La Abuela. Siguiendo el camino y la receta de la madre de él, trajeron parte de su negocio a Iruñea. Cocina casera para llevar, con el pollo asado como seña de identidad.

REPORTAJE

Maitane ALDANONDO GABILONDO | IRUÑEA

Las recetas son un legado que en muchos casos pasa de generación en generación. Probadas, corregidas, mejoradas... Muchas incluyen algún secreto que trasciende al esmero en su preparación. Una fórmula secreta perfeccionada con los años es la base sobre la que Sheila Rubia y su

Sheila Rubia y Emilio Cabrera, en el negocio que abrieron hace año y medio en Iruñea. GARA

marido Emilio Cabrera sustentaron su local de comida para llevar. Los padres de Cabrera tenían un bar en Los Villares (Jaén), en el que asaban pollos. De ahí el nombre y la piedra angular del local de Nueva Artica. «Nos llamamos Pollos Asados La Abuela por mi suegra, y el año 75 es cuando empezaron ellos a asar pollo».

Aunque siempre les había gustado la cocina y Cabrera lo ha vivido de cerca, sus trayectorias profesionales no tenían relación con la hostelería. Habían trabajado en varias cosas distintas y siempre tenían el «runrún» de poner en marcha algo propio. La jubilación de los padres de Cabrera fue el incentivo definitivo, ya que seguir con esa tradición familiar se convirtió en una oportunidad que les motivaba mucho. «Teníamos la idea y nos gusta el barrio. Teniendo la receta de mis suegros, ¿por qué no empezar con este proyecto?», recuerda Sheila Rubia.

CAMBIO DE RUMBO

Era la primera experiencia emprendedora para ambos, pero decidieron dar el paso, a pesar del vértigo que les provocaba. Sheila relata que Emilio «siempre ha sido muy echado para adelante. Ha sido autónomo, ha tenido sus cosas...», para ella, en cambio, suponía adentrarse en un terreno desconocido. «Siempre he tenido en mente montar algo, hacer algo diferente... pero para mí era un mundo nuevo. De la mano de Emilio todo se hace más fácil», afirma la responsable.

Los padres de Cabrera les formaron y enseñaron las recetas para empezar a dar forma a su idea. Con eso en marcha, buscaron un local adecuado donde llevarlo a cabo. Fueron a ver varios, pero ninguno les encajaba mejor que uno en Nueva Artica que requería de una reforma total. Se decantaron por él, aun sabiendo que el esfuerzo sería mayor que adecuar un espacio comercial.

El comienzo «fue duro», sobre todo, por los plazos. Tenían una previsión que no se cumplió por el papeleo, los permisos, las licencias, las



MAIATZAREN 6TIK 24RA
DEL 6 AL 26 DE MAYO

PRESENTZIALKI PRESENCIALMENTE
Hartu hitzordua Pide cita

943 364 600
ONLINE
www.ikasgunea.euskadi.eus

USURBILGO LANBIDE ESKOLAko
AURREMATRIKULA
PREMATRÍCULA

obras... Se demoró más de lo esperado, rozando el año, hasta que el 26 de noviembre de 2022 abrieron el local.

Empezaron poco a poco, trabajando los dos, pero no pasó mucho tiempo hasta que tuvieron que ampliar la plantilla. Actualmente son seis personas en el equipo. «El poder conseguir nuestra ilusión y tener a gente trabajando era algo que veíamos lejano. Tienes que arrancar, empezar, darte a conocer... pensábamos que iba a ser más lento de lo que fue realmente», reconoce la copropietaria y apunta que están muy agradecidos con la gente del barrio, que les acogió «muy bien».

CRECIMIENTO SOSTENIDO

Inicialmente abrían de viernes a domingo, y cocinaban entre semana. Era necesario reservar, algo que ya no es indispensable, pero sí recomendable. Poco a poco ampliaron los horarios y en septiembre pasaron a abrir todos los días, «por reclamo de la gente»; sin embargo, dado que Rubia está de baja por su embarazo, han vuelto a recortarlos, para conjugar mejor trabajo y descanso.

Al tener un mayor dominio de su trabajo, han ido incorporando más productos a su carta, con menús individuales compuestos por platos sencillos y sanos, y una oferta cuidada y de calidad que elaboran siguiendo criterios nutricionales; y en la zona que llaman la despensa, tienen un expositor de productos con toques andaluces y navarros. Talos de maíz, espárragos, pimientos de piquillo, aceite de Jaén, vinos navarro o tartas de un obrador famoso de la comunidad foral.

No obstante, el plato estrella, «nuestra especialidad», sigue siendo el pollo asado. La clave es la salsa cortijera que recuerda la tradición familiar de Cabrera y que es la que crea el jugo del pollo. «Preparamos el pollo, le echamos un majado y mientras se asa, echa un jugo que es esa salsa tan especial que a mucha gente le llama la atención. El secreto de la abuela». Ésa es la base del negocio y el secreto de su éxito; al igual que la manera de hacer los flamenquines, las croquetas... todo viene de ella y lo preparan entre los dos.

El primer año fue difícil, sobre todo por la incertidumbre de no saber si llegarían a completarlo. Poder seguir «es de agradecer» y están contentos por haber logrado te-

ASESORAMIENTO PARA ATERRIZAR EL PROYECTO Y DAR LOS PRIMEROS PASOS

Uno de los elementos indispensables para poner en marcha cualquier iniciativa empresarial es la financiación; al igual que un acompañamiento que ayude a dar los pasos adecuados en las fases iniciales. Todo eso es lo que la fundación Gaztenpresa puso a disposición de Sheila Rubia y Emilio Cabrera para hacer realidad Pollos Asados La Abuela.

Para financiar tanto la obra del local como el propio negocio, se pusieron en contacto con Laboral Kutxa, que además de concederles un préstamo, les derivó a Gaztenpresa. Allí recibieron asesoramiento para

poder aterrizar su idea y tener en cuenta todos los aspectos del proyecto. «Conocimos a Teresa, que ha sido nuestra mano derecha desde el minuto uno. Es quien nos escuchó, nos guió, la que ha estado con nosotros en todo momento», recuerda, agradecida, Sheila Rubia.

Entre otras tareas, su asesora les ayudó a calcular todo lo necesario para ponerse en marcha: la inversión, los gastos, las inversiones, los plazos... Explicarles todo paso a paso y qué debían tener en cuenta. «Mis suegros nos podían guiar sobre cómo cocinar, mientras que Teresa en todo momento nos decía cómo

seguir adelante, no os pilléis los dedos haciendo esto así, tened en cuenta esto...».

Asimismo, les sirvió para entender que más allá de abrir el local, tener un negocio implica muchas más cosas. Existe la incertidumbre de si funcionará y el tener que seguir adelante hasta que ocurra. En palabras de Rubia, «al principio fue mucho nervio, porque era algo novedoso. Ahora me siento suertuda. Siempre estaré agradecida al ver que pasan los días y sigue estando ahí. Nuestra ilusión sigue en pie, hay mucha gente que por desgracia no puede decir lo mismo». **M.A.**

Al tener un mayor dominio de su trabajo, han ido incorporando más productos a su carta, con menús individuales que elaboran siguiendo criterios nutricionales.

GARA



ner una clientela fija, gente muy habitual que conforma «una familia» en torno al asador. A Rubia le gustaría que fueran creando una tradición que pase a esos niños y niñas que ahora vienen con sus padres y madres. «El apostar todo, lo que tienes y lo que no, con mucha ilusión y que esté ahí... Qué bien. Ojalá La abuela dure muchos años más, mínimo como mis suegros, que han estado tantos años», concluye esta emprendedora navarra.



Hezkuntza Eskaintza



HASIERAKO ZIKLOAK (OLH) ERDI MAILAKO ZIKLOAK GOI MAILAKO ZIKLOAK

ELEKTRIZITATEA ETA ELEKTRONIKA MEKANIZATUA
INFORMATIKA MANTENU ELEKTROMEKANIKOA
SISTEMA ELEKTROTEKNIKO ETA AUTOMATIZATUAK
FABRIKAZIO MEKANIKOKO DISEINUA ANIMAZIO SOZIOKULTURALA

Baita ESPEZIALIZAZIOA ere!

FABRIKAZIO GEHIGARRIA

H **H** **HERNANI**
LANBIDE
HEZIKETA
GIZARTE BERRIKUNTZAROKO LHII - CIP INNOVACIÓN SOCIAL

Egin
AURREMATRIKULA
MAIATZAK 6-24

*Prestakuntza, lanbidea,
etorkizuna!*



Tren geltokitik 5 minutura
Autobusetik 2 minututara

943 55 1958
idazkaritza@hernanilah.eus

www.hernanilah.eus
karmelo Labaka 7, HERNANI



Landa guneetan eta itsas eremuan sortutako ekintzailetza proiektuak laguntzeko helburuz sortu da Kabia, HAZIren bidez Eusko Jaurlaritzak bultzatutako ekimen berria. Elikagaien eta zuraren balio-katearekin lotutako proiektuak ere lagunduko dituzte.

J.S. | GASTEIZ

HAZI fundazioaren jardun eremuak lehen sektorea (nekazaritza, abeltzaintza, arrantza eta basogintza), landa eta itsasertz inguruneak eta elikagaien industria dira, eta jardun eremu horietan lehiakortasuna, jasagarritasuna eta berrikuntza sustatzea da haren xedea.

Helburu nagusi horrekin, ekimen berria jarri du abian, beren jardura EAEko landa guneetan eta itsas eremuan gauzatzen duten edo negozio proiektu berriak hasi nahi dituzten ekintzaileei laguntzeko. Halaber, lagunduko zaie elikagaien eta zuraren balio-katearekin lotutakoei ere.

Kabia izenarekin, gune berri honek topaketa fisiko eta digitalerako topagune bat eskaintzen du, betiere interesak, erronkak eta esperientziak partekatzen dituzten pertsonen, sektoreko eragileen eta ekintzailetza proiektuetan laguntzeko ekosistemako erakundearen arteko harremana sustatzeko.

Izan ere, enpresa proiektu berri bati ekiteko garaian, HAZIren laguntza eskatu duten pertsonen %80k banaka eskatzen du laguntza. Negozio berria abian jarri nahi denean, ia beti bakarkakoa da ibilbidea, eta hainbat ziurgabetasuni eta zalantzari erantzun behar zaie, ez baitakigu argi nondik hasi behar dugun edo ez baitugu nahikoa gaitasun.

Horregatik abiarazi zen 2015. urtean Ostegun Ekintzaileak programa. Aurrez aurreko topaketak dira, eta ekintzaileen arteko harremana sustatzen dute, esperientziak partekatu, aukerak antzeman edo proiektuak ideia berritzaileekin osatzeko. Hain zuzen ere, foro horretan sortu zen aurrerapausoak emateko beharra, batetik, kultura ekintzailea bultzatzeko eta, bestetik, ekimenak zituzten pertsonak konektatzeko.

Behar horren erantzuna da Kabia, aurreko guztia gune birtual batean elkartzen duen

leekin osatzeko. Hain zuzen ere, foro horretan sortu zen aurrerapausoak emateko beharra, batetik, kultura ekintzailea bultzatzeko eta, bestetik, ekimenak zituzten pertsonak konektatzeko.

Behar horren erantzuna da Kabia, aurreko guztia gune birtual batean elkartzen duen

Lehen sektoreko ekintzaileek badute beren Kabia



Zurbanoko Otalora-Guevara jauregian egindako aurkezpena. HAZI

**GUNE BERRI
HONEK TOPAKETA
FISIKO ETA
DIGITALERAKO
TOPAGUNE BAT
ESKAINI NAHI DU.**

ekimena, alegia. Aurrez aurreko topaketetako material oro ageri da bertan, eta foro gisa erabiliko da erkidego ekintzaile guztia etengabe antolatuta eta konektatuta egon dadin, eta sarbidea izan dezan prestakuntza ikastaroetara, esperientzia inspiratzaileen adibideetara, kontaktu sarera eta adituen aholkularitzara.

«Su motelean» prestatzen

Kabiaren izaera azaltzeko, bertako kideen ordezkariak bategi plater gastronomiko bat prestatu zuen Zurbaoko Otalora-Guevara jauregian antolatutako aurkezpen ekitaldian, komunitatean ekiteak dituen onurak irudikatzen. Izan ere, emaitza ezin hobera iristeko osagaiak ondo konektatuta dauden ekintzaileak dira.

Ekintzailetzaren aldeko zenbait eragile eta erakundetako ordezkariak gain, ekitaldian Eusko Jaurlaritzako Lan-

daren eta Itsasertzaren Garapeneko eta Europar Politika-tako zuzendari Jone Fernandez Landa izan zen. Halako ekimenak positiboki baloratu zituen, «elkarlanerako, solasalarako, ideien trukerako, ikaskuntzarako eta berrikuntzarako erreferentziako eremuak sortzeko beharrari erantzuten baitiote. Azken finean, ekimen horiekin gure enpresen lehiakortasuna eta aurrerapena hobetzen dira», adierazi zuen.

Zuzendariak esan zuenez, «ekintzaileen arazo nagusiak gai batzuei aurre egiteko egiturarik ezarekin lotuta daude. Horregatik dira garrantzitsuak Kabia eta antzeko topaguneak, gainerakoekin elkarrekintzan jarduteko norbanakoaren borondateak eta ekosistema ekintzailea eragin-kortasunez hobetu eta indartzen laguntzeko asmotik abiatuta eratu direnak».

Informazioa: 943 89 92 59
www.leizaran.eus | gizarteratzeazikloa@leizaran.net
Plazaola kalea, 23. 20140 ANDOAIN

**LEIZARAN
INSTITUTUA**

ANDOAIN ikasLAN

DBH | BATXILERGOAK
euskaraz zein gaztelaniaz :
Giza eta Gizarte Zientziak
+ Zientifiko-Teknologikoa

Gizarteratzea. Goi Mailako Heziketa Zikloa
Mendekotasun Egoeran dauden Pertsonentzako Arreta. Erdi Mailako Zikloa.
Aurre-matrikula: Maiatzak 6tik 24ra (biak barne)

Langabeentzat eta langileentzat profesionaltasun ziurtagiriak | Doako ikastaroak

Paper Eskola Tolosaldea LHIIren esku geratuko da datorren ikasturtean

Tolosaldea Lanbide Heziketako Ikastetxe Integratuak (LHII) Tolosako Paper Eskola kudeatuko du datorren ikasturtetik aurrera eta, horrekin batera, bertan eskaintzen diren bi zikloak barneratuko ditu. Halaber, eraikinak etorkizuneko erronkei erantzuteko aukera berriak emango dizkie.

ERREPORTAJEA

M.A. | TOLOSA

Garai batean Tolosan eta bere inguruan paper-gintzak izandako garrantziaren ikur da Paper Eskola. Sei bat hamarkadako ibilbidea izan zuen. Bertan irakasten zen paper ingeniari-tza «erreferentziakoa» zen Estatuan. Duela ia hamarkada bat itxi egin zuten eta hango bi zikloak (Kimika arloko erdi eta goi mailakoak), eredu linguistikoa lotutako afera bat tarte, Erretereriako Don Boscoren esku geratu ziren.

Duela lau urte Tolosaldea LHIIko zuzendaritza taldeak aukera moduan ikusi zuen haien ardura hartzea, eta bai Hezkuntza sailarekin bai Don Boscorekin «egoera naturalago» bat lortzeko prozesu bati ekin zion. Lanketaren emaitza da duela gutxi ezagutarazitako erabakia: Tolosaldeak bere gain hartuko ditu Paper Eskolako bi zikloak eta Don Boscoren Erretererian irakatsiko ditu. Hala, egun lehen maila egiten ari diren ikasleei bermatu

egingo diete zikloa bertan bukatzeko aukera.

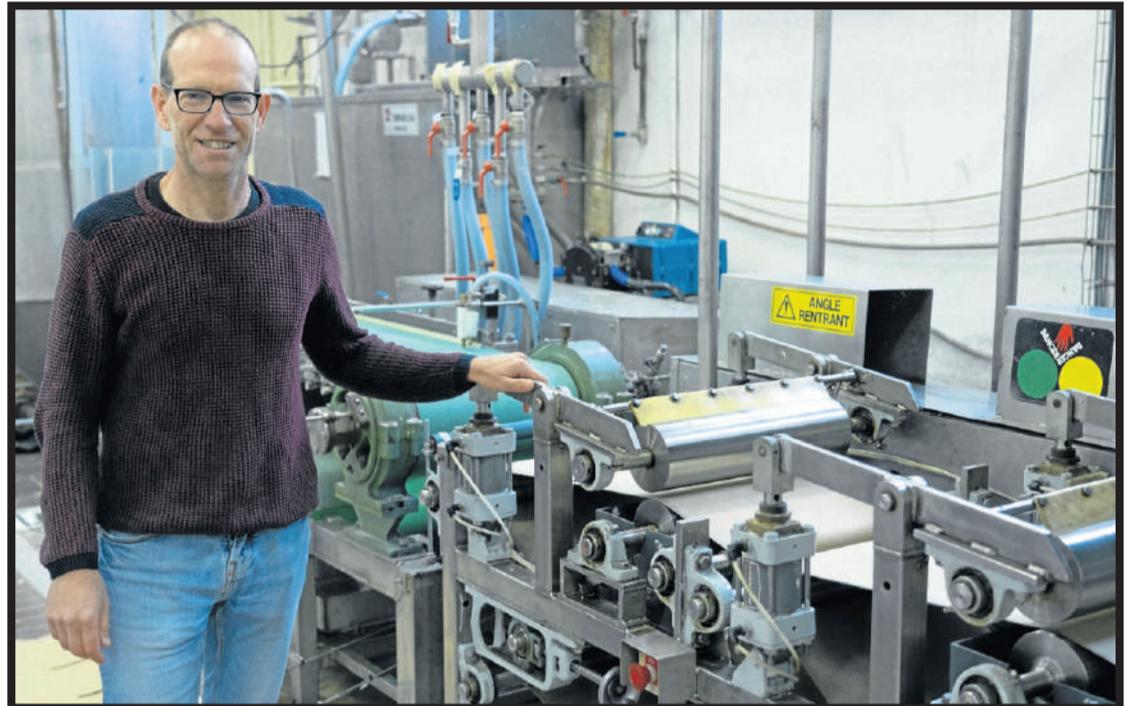
Tolosaldea LHII-ko zuzendari Iñaki Pakearen ustez, Kimika ziklo horiek irakasten dituzten oinarri industrialeko beste batzuekin «sinergia potenteak» sortu ditzakete, eta «elkar indartu». Herriaren erdigunean egonda, ikusgarritasuna eman eta ikastetxearen proiektu estrategikoaren «ildo garrantzitsu bat» izatea nahi dute.

Paper Eskola barneratu arren, beste urtebetez behin-behineko egoera biziko dute, Orixe Institutuko ikasleetako batzuk bertan baitaude. Haiek joandakoan, libre geratuko zaizkie zenbait gune Santa Lutzia eta Berazubi auzoetan dituzten eraikinetan.

Kimika han mantenduko dute, baita kirolari lotutakoak ere, kiroldegi ondoan dagoelako, baina aukera gehiago aztertuko dituzte. Askotarikoak izan daitezke: Tolosak gastronomikoki duen indarrari heldzea, informatika nodo bat sortzea...

INGURUARI LOTU

Etorkizuneko zerbitzuei buruzko gogoetan, harremana



Iñaki Pakea, Tolosaldea Lanbide Heziketa Ikastetxe Integratuko zuzendaria, Paper Eskolako instalazioetan.
Jagoba MANTEROLA | FOKU

MATRIKULAK BIKOIZTU EGINDIRA HAMAR URTETAN. HAZKUNTZAK LOTURA DU %94KO INSERTZIO TASA IZATEAREKIN. EGUN, 760 IKASLE ETA 125 IRAKASLE DITUZTE.

duten 400dik gora enpresei, eragileei eta erakundeei dituzten nahi eta beharrei buruz galdetzeko asmoa dute, aurrez ere egin duten moduan, gero horiek asetzen saiatzeko.

Duela zortzi bat urte Tolosa&Co Tolosako Merkatariek Elkarteak eskatuta, alorreko ziklo bat sortu zuten; duela bost bat urte, berriz, inguruko enpresa handien beharra zen Meatronika industrialekoa. «Lehen urtean kostata atera genuen, 14 ikaslerekin. Bigarrenean 55 ziren, eta egun hiru adar ditugu. Gainera, Estatuan beste hiru eskolekin batera erreferenteak gara Meatronika Industrialean». Bi adibide besterik ez dira, diseinu industrial edo kirolari buruzko ikasketak ere halako eskaeren ondorio dira.

Egun, 760 ikasle eta 125 irakasle ditu Tolosaldeak. Matrikulak bikoiztu egin dira

hamar urtetan. Hazkuntzak lotura du %94ko insertzio tasa izatearekin. Datorren urteari begira, 7 erdi mailako ziklo eta 12 goi mailako ziklo eta espezializazio ikastaro bat eskainiko dituzte. Aipatutako Kimikakoez gain, Gortuz eta Kirol Ekintzak eta Fabrikazio Mekanikoko Diseinua adarretan ere berriak dituzte: «Erronka potentea».

Azpiegiturak berri dituzte, adimen artifiziala, errealtate birtuala, gela immertsiboak... Eta ikasleek ikasketa prozesuaren protagonista izaten segitzen dute. Iñaki Pakearen hitzetan, «teknologikoki abangoardian gaude, baina oso humanistak gara. Zeharkako gaitasunei –jarrera, puntualtasuna, lankide ona izatea, jende aurrean hitz egiteko gaitasuna...– garrantzia handia ematen diegu, lan munduan hori eskatzen dietelako».



Tolosaldea
Lanbide Heziketa Institutua

@tolosaldea
@TolosaldealH
@TolosaldealH
@tolosaldealhii

aurrematrikula

Maiatzak 6tik 24ra

PRESENTZIALKI
Derrigorrezkoa hitzordua hartzea:
www.tolosaldeah.eus
943 651 147

AURREMATRIKULA ONLINE
<https://ikasgunea.euskadi.eus>

Ziklo berriak:

- > Erdi eta goi mailako Kimikagintza
- > Goi mailako Diseinu Industriala
- > Goi mailako Gizarte eta Kirol Animazioa



EUSKO JAURLARITZA

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

HEZKUNTZA, HIZKUNTZA POLITIKA ETA KULTURA SAILEK

Lanbide Heziketa eta Heziketa

GOBIERNO VASCO

DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN, POLÍTICA LINGÜÍSTICA Y CULTURA

Departamento de Formación Profesional



J.S. | ARRASATE

El barrio Uribarri de Arrasate acoge el nuevo centro de emprendimiento industrial Hirekin, un proyecto liderado por Mondragon Goi Eskola Politeknikoa y en el que se desarrollarán tecnologías, productos y procesos de producción industriales desde las fases de idea hasta las de escalado y lanzamiento. La inversión prevista asciende a cerca de 8 millones de euros.

El nuevo centro, levantado en la parcela de la antigua empresa Trefasa y que tiene una superficie de 6.000 metros cuadrados, tendrá como pilares el emprendimiento industrial y tecnológico, la digitalización y la sostenibilidad, en términos medioambientales, económicos y sociales. Así, se creará un espacio para la colaboración entre empresas, personas emprendedoras, personal investigador y alumnado tanto de la Escuela Politécnica Superior como de otras facultades o de terceros, que trabajarán «a favor de una industria sostenible y una economía más competitiva».

Tal y como destacan sus responsables, «Hirekin será un espacio abierto a la sociedad, basado en principios cooperativos, en el que se impulse la innovación y el emprendimiento tecnológico con empresas y otros agentes, en beneficio de una transición industrial sostenible y justa». Por tanto, el centro trabajará por buscar nuevas soluciones para la reducción de emisiones en la industria actual, así como para promocionar nuevas actividades económicas alineadas a los objetivos medioambientales.

Hirekin contará con un amplio espacio industrial donde se instalarán equipos de prototipado, simulación y experimentación, también tendrá espacio para talleres y salas de cómputo, así como otros espacios de co-creación y salas de reuniones, entre otros. Desde la Escuela Politécnica Superior de Mondragon Unibertsitatea, se contribuirá con talento emprendedor de alumnado y talento y recursos tecnológicos de los grupos de investigación, disponibles a través de sus laboratorios y talleres de otras sedes, aumentando así los recursos que se ponen al servicio de Hirekin y de la transformación industrial.

Mesa asesora

El proceso de creación de Hirekin ha tenido varios hitos. En enero de 2023 se llevó a

cabo el acto simbólico de colocación de la primera piedra, mientras que el pasado mes de febrero quedó conformada la mesa asesora de la que forman parte entidades públicas, patrocinadores, promotores y representantes de la Escuela Politécnica Superior de Mondragon Unibertsitatea, todos ellos impulsores del centro.

El encuentro contó con la presencia de Jokin Díaz (Gobierno Vasco), Leyre Madariaga (Spri), Unai Andueza (Diputación Foral de Gipuzkoa), Aritz Otxandiano (Fagor), Luis Anduaga (Krean), Ruben Gabilondo (Orbea) y Carlos García, coordinador de

EL CENTRO CONTARÁ CON UN AMPLIO ESPACIO INDUSTRIAL DONDE SE INSTALARÁN EQUIPOS DE PROTOTIPADO, SIMULACIÓN Y EXPERIMENTACIÓN Y TAMBIÉN TENDRÁ ESPACIO PARA TALLERES Y SALAS DE CÓMPUTO.

la Escuela Politécnica Superior de la universidad. Como entidades colaboradoras también asistieron representantes de Saiolan, Galbaian, Mondragon Centro de Promoción, Garaia PT, IHOBE, Isea o la Mancomunidad de Debagoiena, entre otros.

Uno de los principales objetivos de dicho encuentro fue alimentar la estrategia de emprendimiento de la comarca, contribuyendo a los retos que empresas tractoras, administraciones públicas y agentes de promoción del emprendimiento ponen en común.

Dado que se trata de un proyecto abierto, las empresas y entidades se pueden sumar

al proyecto con distintos roles: «Participación en mesa asesora para contribuir a la estrategia, patrocinador becando estudiantes y proyectos de emprendimiento, promotor con capacidad de atraer proyectos y aportar su visión a la gobernanza, basada en valores cooperativos», explican desde la universidad. Actualmente hay más de una decena de organizaciones implicadas y se espera que en el futuro se sumen más organizaciones y entidades a la iniciativa.

Certificado de sostenibilidad

El nuevo edificio Hirekin contará con el certificado ERAS de edificación sostenible, ya que para su construcción se han utilizado materiales reutilizables y biodegradables, se ha previsto la instalación de placas solares así como de sistemas inteligentes para mejorar la eficiencia energética, soluciones para la eficiencia hídrica y cierre del ciclo del agua, así como recuperación de calor de instalaciones industriales cercanas.

Al margen del edificio, la parcela en la que se ubica ha sido reurbanizada por completo, con una inversión de tres millones. Así, se ha construido una nueva rotonda a la altura del acceso al Polo Garaia, y se ha abierto una nueva calle que bordea toda la parcela hasta la zona del río. El proyecto de urbanización también ha contemplado la plantación de 48 árboles y el ajardinamiento de las zonas verdes.

Hirekin, nuevo centro de emprendimiento industrial en Arrasate

Mondragon Unibertsitatea ultima los preparativos del nuevo centro, cuyas obras han entrado en su fase final, al tiempo que se ha formado la mesa que reúne a las entidades impulsoras del proyecto.



La construcción del nuevo centro de emprendimiento, así como las obras de urbanización, ya están prácticamente finalizadas.

Gorka RUBIO | FOKU



AUREMATRIKULAK
MAIATZAK 6-24

HARROBIA, lanbide heziketaren eta lan-merkatuaren arteko fusioaren eredu

Harrobia ikastola eredu da lanbide heziketara heldu den paradigma-aldaketan; harremanak lan-merkatuarekin gero eta estuagoak dira, edo elkarlan bete-betean dihardute edo bien arteko muga, behinik behin, lausoagoa da.

Lanbide Heziketan aldaketa-haizeak dabilta eta, badakigunez, haize harroak orbela darama, atsotitzak esaten duen legez. Harrobian aldaketa horri ekin zioten orain dela urte gutxi batzuk. Horren ardatz nagusiak berrikuntza eta ikerkuntza aplikatua dira. Berrikuntza definitzea erreza da, eta aldi berean zaila, baina argi daukagu hitzak berekin dakarrela disruptibitatea, proiektu berriak, erronkak, ikusmolde desberdina edukitzea... Ikerkuntza aplikatuari buruz, zera esan genezake, Ikerketa-lanak ikas-prozesuaren parte bihurtzea dela, egindako ikerketetatik, azken batean, irakaspenen bat ateratzea dela, ikasle bati esperimenez hiltzen zaion irakaspena, alegia.

Elkarlan bete-betean

Artikulu honetara ekarri nahi izan ditugu Harrobian lantzen ari diren ikerketa-proiektu horien adibide batzuk. Esaterako, Kiroleko zikloan elkarlanean aritu dira Aktiba elkartarekin, Euskadiko turismo aktibo, nautiko, abentura eta ekoturismoko enpresak biltzen dituen elkarlan; enpresa horiei sektorearen premiak identifikatzen lagundu diete. Halaber, eta kirol sektorean ere, Bizkaiko Jarduera Fisikoko Enpresen Elkartarekin (AVEAF) prestakuntza-beharrak identifikatzeko ikerketa bat egin dute Kirol lanbideak arautzeko lege berriak ezartzen dituen titulazioen kariaz.



harrobia
Lanbide Heziketako Ikastola Integratua

• OINARRIZKO LANBIDE HEZIKETA

- Kirol Instalazioen Irigarritasuna eta Kontzerbazioa

• ERDI MAILA

- Mikroinformatika Sistemak eta Sareak
- Natura Ingurune eta Aisialdi Gidartza

• GOI MAILA

- Marketina eta Publizitatea
- Egokitze Fisikoa
- 3D Animazioak, Jokoak eta Ingurune Elkarreagileak

• ESPEZIALIZAZIO-KURTSOA

- Bideo-joko eta Errealitate Birtualaren Garapena

HEZIKETA ZIKLOAK

Lan-munduaren eta hezkuntza sistemaren arteko muga lausoa

Alabaina, ikerketa-proiektuak ez dira mugatzen kirol arlora. Besteak beste, 3D animazioetako kideak adimen artifizialaren inplementazioa ikertzen ari dira beraien sektorean; edo mugimendua digitalizatzen duen jantzi bat testatzen ari dira, ondoren ergonomiari buruzko aplikazio bat garatzeko asmoz. Ikerketa horietatik guztietatik erdietsitako ezagutzak zikloetako ikasleekin partekatzea izango da ondorengo helburua.

Baten batek hori goi mailako zikloetan gertatzen dela pentsatu balezake ere, oinarrizko lanbide heziketan, erdi mailako informatikako eta goi mailako 3D animazioetako zikloko ikasleekin batera, Arcade motako makina bat eraiki, hardwarea instalatu eta bideo-jokoa garatu dute, hurrenez hurren.

Harreman estua lan-munduarekin

Esan bezala, ikerketa aplikatuak ez ezik, berrikuntza ere murgildura daude Harrobian. Athleticen irabazi berri duen Espainiako Errege koparen harira, Bilboko futbol klubaren gorespenerako atara zuten gabarran 360ºko kamara jarrita zuen Harrobia ikastolak, Athletic-ekin elkarlanean. Hori gutxi balitz, EITBk martxan jarri duen Artxipelago fikziozko audio-serie apokaliptikorako jolas bat garatu dute, Harrobian garatutako joko batek basoaren zaintzaren garrantzia nabarmentzen duen bideo-joko baten protagonista basajauna du, edo Iker Arrue dantzariarentzat 8 kamara nahasten dituen mugikorarentzat app bat garatu dute.

Proiektu sozialak ere abian dituzte Harrobian, esaterako ospitaleko umeen errutina egokiak (garbiketa, ikasketak) lantzen dituen app bat garatzen ari dira errealitate birtualean, edo Marketin eta Publizitateko zikloan Marketin solidarioa proiektua lantzen dute urtero, non komertzio eta ekintzaile txikiei marketin zerbitzuak eskaintzearen truke, proiektu solidario baterako finantzazioa lortzen duten.

Lan-munduarekiko harreman estua ez da hor bukatzen, urtetik urtera, gero eta gehiago baitira duela ikasleak, hots, aldi berean ikas-prozesua eta enpresa egonaldia uztartuz. Honenbestez, esan daiteke Bilboko erdigunean badela ikastola bat lan-mundurako orientazio argia duena, gizartearekin konprometuta dagoena eta erronka berriei ilusioz heltzen diena, berrikuntza eta ikerketa aplikatua ardatz dituen.

LABORAL KUTXA GAZTE-TXARTELA

Ibili munduan 0 komisio ordainduta*.



EZ du komisiorik Estatu osoko 10.000tik gora kutxazainetan*.

EZ du komisiorik LABORAL Kutxaren aldetik atzerriko kutxazainetan**.

EZ du komisiorik dibisa aldatzeagatik.

*Zure probintzian dirua ateratzeko, LABORAL Kutxaren kutxazain-sarea duzu; zure probintzietatik kanpo, berriz, entitate hauek kutxazainak erabil ditzakezu: Caja Rural, Cajamar, Bankinter, Caja de Ingenieros, Cashzone, Deutsche Bank, Arquia Banca, Euro Automatic Cash eta Euronet WorldWide.

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

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



LABORAL
kutxa

Bada beste modu bat