innova.

GARAIA

XX.edición

La revista del
Parque Tecnológico Garaia
...

SUMARIO

El Parque

Pag. 4 Saiolan galardonada en la quinta edición de los Premios Garaia.

Pag. 4 Visita de los alumnos de Cáceres.

Pag. 5 Garaia celebra la primera asamblea Garaia Bat Gara

Pag. 5 Sasoibidea visita el Parque Tecnológico Garaia.

Innovación

Pag. 6 Arranca con éxito la primera reunión del proyecto Matching.

Pag. 6 CIN Systems premiada como la mejor empresa de automatización.

Pag. 7 Proyecto colaborativo para la valorización de la gallinaza.

Pag. 8 Saiolan presenta en Euskadi la solución de refrigeración de HYOKAN.

Salud

Pag. 10 Jan eta Izan. Bienestar y Salud en el mundo empresarial.

Pag. 12 BiziPoz trabajará en la calidad de vida de las personas trabajadoras.

Energía

Pag. 14 EKIAN, la mayor planta solar de Euskadi, ya está en marcha.

Industria

Pag. 16 Fagor Arrasate acoge el comité técnico de AFM en su sede central.

Pag. 17 El equipo de Saiolan participa en la feria ECOMONDO.

Calendario

Pag. 18 Calendario de actividades.

Pag. 18 Próximas actividades.

Comunidad

Pag. 19 Nuevas empresas incorporadas.

Pag. 19 Nuevas personas incorporadas.

Saiolan galardonada en la quinta edición de los Premios Garaia.

El pasado mes de diciembre de 2019 se celebró la gala y entrega de la quinta edición de los **Premios Garaia** en el marco de la fiesta navideña que organiza el Parque Tecnológico de Mondragon junto a sus empresas.

Los Premios Garaia son una iniciativa consolidada dentro del ecosistema del Parque Tecnológico de Mondragon, una manera de homenajear y reconocer el trabajo de aquellas empresas y sus personas que han mostrado un compromiso sobresaliente con la innovación, el emprendimiento y la colaboración.

En esta quinta edición, han sido las propias empresas del parque quienes han elegido a la empresa premiada.

Tras un resultado ajustado, la empresa galardonada ha sido el centro de empresas e innovación **Saiolan**. El premio fue recogido por Javier Bikuña e Iratxe Acha, director y desarrolladora de proyectos. Ambos agradecieron el reconocimiento y reconocían que aún quedan muchos retos que abordar.

Saiolan, desde sus orígenes, ha velado por el desarrollo y la prosperidad de Debagoiena y sus personas. Con ese objetivo en mente, proponen como clave del éxito, el factor humano. Por eso su misión no es otra que **dinamizar y apoyar a personas emprendedoras y organizaciones con el objetivo de crear innovación, generar empleo estable y cualificado** y una sociedad mejor.

Del mismo modo, Saiolan como delegación de BIC Gipuzkoa en Debagoiena, contempla actividades de apoyo a nuevos proyectos de carácter innovador, desde la fase de maduración de idea, su desarrollo como actividad empresarial y la salida y consolidación en el mercado.

Visita de los alumnos de Cáceres.

Media centena de estudiantes procedentes del Instituto Gregorio Marañon, de Cáceres, visitaron Garaia con el objetivo de conocer la filosofia y funcionamiento de las empresas sitas en el parque tecnológico Garaia.

Las empresas que tuvieron el placer de conocer fueron **Saiolan, Fagor Healthcare, Dualia Teletraducciones** y el proyecto de emprendimiento de alumnos de la Universidad de Mondragon, **Ai!ene**.

Garaia celebra la primera asamblea Garaia Bat Gara.

El pasado miércoles 29 de enero de 2020, tuvo lugar en el Parque Tecnológico Garaia la iniciativa GARAIA BAT GARA. Se trata de la primera Asamblea General de las empresas que componen la comunidad empresarial del Parque Tecnológico de Mondragón.

Una treintena de representantes de diferentes empresas del parque tecnológico se dieron cita en el auditorio Udalaitz del edificio principal donde fueron recibidos por Mikel Alvarez, Presidente y Consejero Delegado e Idurre Albizu, responsable de desarrollo de negocio.

Este encuentro tiene como objetivos la **transferencia de información útil y necesaria, así como la interacción e interconexión entre empresas y personas para facilitar las sinergias**, que por otro lado, se produjeron de una forma sencilla y cercana. En cuanto a la transferencia de información, se han presentado los cambios y las iniciativas puestas en marcha durante el ejercicio anterior. También se han expuesto los nuevos retos y proyectos que el Parque abordará a lo largo del nuevo año.

En lo que a la interacción de empresas y personas respecta, la cita se ha cerrado con una **dinámica sencilla de networking en la que todas las personas asistentes han podido conocerse y compartir información**, identificar potenciales necesidades, aportar su opinión y visión de cara a los retos del año que comienza.

La iniciativa tiene vocación de repetirse cada inicio de año, en el mes de enero, con un esquema similar y seguir convocando a todas las empresas presentes en el Parque Tecnológico.

Sasoibidea visita el Parque Tecnológico Garaia.

Una treintena de personas que participan en el proyecto **Sasoibidea visitó**, el pasado 16 de enero, las instalaciones del Parque Tecnológico Garaia, donde a su vez conocieron **Kiro Grifols**, empresa especializada en el diseño, desarrollo y producción de máquinas que preparan tratamientos intravenosos para pacientes oncológicos.

Arranca con éxito la primera reunión del proyecto << Matching >>.

Fagor Arrasate ha acogido la primera reunión del **nuevo proyecto de Saiolan para impulsar el desarrollo comarcal** reforzando la colaboración con PYMES del entorno.

Una treintena de representantes de PYMES de Debagoiena han acudido a la sede central de Fagor Arrasate en Arrasate-Mondragón, donde se han reunido con el director general del fabricante de líneas de conformado y corte, David Pascual. El encuentro ha servido para mantener un **contacto directo entre los responsables y poner en común los retos y necesidades de cara a promover potenciales relaciones cliente/proveedor.**

La reunión se ha completado con una visita a las instalaciones de Fagor Arrasate para conocer de primera mano las necesidades de su actividad. La iniciativa promovida por el centro de promoción de empresas Saiolan busca que las PYMES y empresas de la comarca exploren, bien individualmente o en colaboración, nuevas relaciones que permitan responder a los retos que afrontan.

Fuente: Fagor Arrasate

CIN Systems premiada como la mejor empresa de automatización.

La I Gala de Premios Nacionales del Metal celebrada de Madrid y reunió a numerosas personalidades, entre las cuales destacaban; responsables de empresas, cargos públicos y periodistas. La ingeniería guipuzcoana **CIN ADVANCED SYSTEMS recibió el galardón en la categoría de automatización.**

"Nuestro objetivo a 5 años, es ser reconocidos como los mejores digitalizadores en 3D de piezas complejas en el proceso productivo a nivel mundial" comenta de José Mª Gallego, Director general de Cin Group.

Proyecto colaborativo para la valorización de la gallinaza.

En diciembre de 2019 finalizó el Proyecto en Cooperación que ha liderado **SmartCompo** y que ha tenido como participantes a las empresas **Larrabe Oilotegia, Garlan Cooperativa, Neiker-Tecnalia y Ekonek**.

Este proyecto, que ha tenido una duración de algo más de dos años, tenía como objetivo principal **impulsar la valorización de subproductos orgánicos para producir abonos orgánicos de calidad**, que vayan sustituyendo a los fertilizantes de síntesis que tanto impacto negativo están generando en el medio ambiente.

Para ello, el proyecto partía de la valorización de la gallinaza generada en Larrabe Oilotegia mediante su compostaje con la innovadora tecnología japonesa Compo S-90, de cuya distribución se encarga la empresa SmartCompo. El compostaje, en general, **se considera una de las mejores soluciones para la valorización de subproductos orgánicos y esta tecnología, en particular, ha permitido reducir las emisiones de gases en la gestión de la gallinaza**, además de obtener un producto de mayor calidad que los estándares del mercado, en un tiempo y espacio mucho menores que en los sistemas convencionales.

Posteriormente, el abono orgánico obtenido a través del compostaje, en formato polvo, ha sido granulado con el sistema Spouted Bed desarrollado por la empresa Ekonek, en la planta piloto ubicada en las instalaciones de Neiker.

Esta tecnología, además de transformar el abono pulverulento en gránulos (pequeñas bolitas), permite añadir otros materiales que enriquezcan el producto según el cultivo al que va destinado.

En cuanto a Neiker, su colaboración ha sido transversal, con la realización de analíticas, tanto de la materia prima como del producto y de los suelos de cultivo, lo que ha permitido llevar el control de todo el proceso.

La fase final del proyecto ha consistido en la aplicación del abono orgánico producido en una finca de la cooperativa agrícola Garlan, concretamente en un cultivo de patata Spunta, y los resultados han sido muy positivos, ya que se ha obtenido un 15% más de producción donde se ha aplicado este producto 100% orgánico.

En resumen, este proyecto ha querido mostrar un claro ejemplo de una buena práctica de economía circular y, aunque una cosecha es poco para obtener conclusiones definitivas, persigue la idea de que la sustitución de abonos de síntesis por orgánicos, lleva a una mejora de la calidad de los suelos, a una mayor resiliencia de los mismos y, en definitiva, a una mejora de la producción agrícola, tanto en calidad como en cantidad. Todo ello, reduciendo el impacto ambiental en cada fase del proceso.

Fuente: Compo GS

Saiolan presenta en Euskadi la solución de refrigeración de HYOKAN.

Promovida por Saiolam, líder del proyecto europeo ORHI, se celebró en Markina una jornada de presentación de una **solución de refrigeración que mantiene la frescura de los alimentos** durante más tiempo que otras soluciones convencionales.

La clave de la solución radica en su capacidad de conservar los productos a temperaturas inferiores a cero grados (hasta-7°C) sin que el producto congele. Esto se logra gracias a un campo eléctrico de alto voltaje y baja intensidad que genera una vibración sutil que evita que las moléculas de agua de alimentos, flores, etc… se unan en grandes macromoléculas, que al formarse, dañan los tejidos próximos, y son la causa por la que en una posterior descongelación aparezca normalmente un pocito de agua con sustancias propias del alimento (proteínas, sangre, etc.), de modo que se ha modificado su sabor, textura, etc. Este fenómeno se evita con Hyokan.

La solución es ofrecida por la empresa japonesa Hyokan Supply, a través de dos tipologías de productos; *1)* Frigoríficos industriales, orientados a restaurantes principalmente *2)* Cámaras frigoríficas, orientadas a productores de frutas y verduras, así como a empresas de distribución

La presentación fue realizada directamente por el director de la empresa Hyokan, el Sr. Hirotaka Sakakibara, quien además de explicar las ventajas diferenciales de su solución, mostró referencias de empresas en Japón que están utilizándola (más de 1.000 instalaciones en Japón hasta el momento).

Destacó que la solución ofrece **dos tipos de valores diferenciales**; *1)* Prolongar la "conservación" de los productos frescos *2)* Mejorar el "sabor" de los productos a través de su maduración.

A modo de ejemplo, el Sr. Hirotaka Sakakibara mostró el caso de un productor agrícola en Japón que cultiva mazorcas de maíz. Allí, con frecuencia las mazorcas de maíz se comen frescas. Pasados unos 4 días, la mazorca fresca se seca y no es valorada para el consumo. Tras la implantación de la cámara de refrigeración de Hyokan, el productor agrícola japonés ha observado que las mazorcas de maíz conservadas en Hyokan maduran de tal modo, que con el paso del tiempo, incluso semanas, el sabor

mejora. Actualmente está vendiendo las mazorcas maduradas en Hyokan a un precio superior al de las mazorcas frescas. Ha pasado de tener un "producto seco" por el que no se paga, a tener un "producto madurado" por el que el público paga más. En palabras del Sr. Sakakibara, esta innovación ofrece un **cambio de paradigma sobre la cultura alimentaria, y una alternativa valiosa para evitar el desperdicio alimentario y evolucionar hacia la Economía Circular**.

El Sr. Sakakibara mencionó que los restaurantes de sushi que han implantado su frigorífico industrial en sus cocinas, han conseguido ahorros económicos de 80€ al día como promedio en su gestión de compras.

En el contexto del proyecto ORHI, Hyokan ha prestado un equipo demostrativo a Saiolan, para realizar experiencias de valoración de su solución. El equipo llegó una semana antes de la jornada de presentación a Leartiker, Centro de I+D en Tecnología de Alimentos, entidad colaboradora en esta jornada.

Seis días antes de la jornada, Leartiker introdujo una variedad de alimentos en un frigorífico convencional y el mismo tipo de alimentos en el equipo demostrativo de Hyokan. Al finalizar la presentación por parte del Sr. Sakakibara, todas las personas asistentes a la jornada pudieron visitar los laboratorios de Leariker y ver "in situ" el equipo demostrativo japones. Naia Andonegi, responsable de Leartiker Tecnología de Alimentos, expuso los alimentos conservados en uno y otro equipo. A pesar de haber transcurrido únicamente 6 días, era notable, a simple vista, la mejor conservación de los productos especialmente en los casos de productos de hoja (lechuga y espinacas). La prueba se ha prolongado una semana más y estamos a la espera de ver las fotografías de los últimos días, si bien Naia Andonegi confirma que cada vez es más notoria la diferencia.

En la jornada participaron un total de 25 personas, con representación de empresas del sector de hostelería, sector cárnico, sector de producción y transformación de pescado, así como de empresas fabricantes de equipamiento de frío para el sector alimentario.

Las personas interesadas en recibir más información, pueden contactar con Iratxe Acha (Saiolan) a través del siguiente correo electrónico: *iacha@saiolan.com*

El proyecto ORHI ha sido cofinanciado al 65% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del Programa Interreg V-A España-Francia-Andorra (POCTEFA 2014-2020). El objetivo del POCTEFA es reforzar la integración económica y social de la zona fronteriza España-Francia-Andorra. Su ayuda se concentra en el desarrollo de actividades económicas, sociales y medioambientales transfronterizas a través de estrategias conjuntas a favor del desarrollo territorial sostenible.

Jan eta Izan. Bienestar y Salud en el mundo empresarial.

La oñatiarra Amaia Díaz de Monasterioguren lleva 22 años trabajando como dietista nutricionista con públicos muy diversos, particulares, familias completas, escuelas, agricultores, ayuntamientos e instituciones de todo tipo. Actualmente comienza una nueva línea de trabajo con las empresas que estando concienciadas con la importancia de la alimentación en el bienestar de su equipo de trabajo, están dispuestas a impulsar proyectos en este sentido.

¿Cuál es el objetivo? ¿por qué las empresas?

Este proyecto comienza con el objetivo de impulsar actividades que promuevan el bienestar y la salud de los y las profesionales en su entorno de trabajo. El estilo de vida actual en el que trabajamos muchas horas, estamos sometidos/as a altos niveles de estrés, disponemos de poco tiempo para dedicar a nuestra alimentación, comemos de forma desordenada, etc… hace que necesitemos ayuda en el área de alimentación y nutrición. Y teniendo en cuenta que cuanto antes empecemos, mejores resultados obtendremos, nos hemos puesto en marcha sin perder más tiempo.

¿Cómo va a colaborar en la introducción de la alimentación saludable?

Vamos a ofrecer talleres, cursos de nutrición y diseño de estrategias a medida. Habrá diferentes formas de trabajar. Por un lado, de forma individual: presencial o online. También habrá posibilidad de trabajar en grupo. Por último las charlas para informar, concienciar y dar las primeras pautas. Éstas serán abiertas, sobre la base de la nutrición y el coaching como herramientas, hablaremos sobre batch Cooking, sobre los productos de la época y sus beneficios, aprenderemos cómo planificar la semana, cómo organizar los tuppers, cómo analizar y elegir etiquetas, también trataremos el tema de los azúcares, las sales y grasas… Tenemos una naturaleza rica aquí mismo, muy buenos productos en Debagoiena, un sector primario que nos ofrece productos increíbles y ricos en nutrientes. Esta es una riqueza a nuestro alcance que debemos recuperar y aprovechar.

Alimentación saludable, ¿para qué?

Mejorar la calidad de vida, reducción del absentismo, mejora del rendimiento e incluso del clima laboral dentro de la empresa.

¿Y cómo se hace todo esto? ¿cuál es la metodología?

Reducimos las proteínas animales, añadiremos hortalizas, legumbres, fruta, frutos secos y cuidaremos el pan … Comenzamos por hacer un análisis personalizado, la persona y su contexto. Es importante analizar cuáles son las necesidades específicas de cada caso y aportar soluciones adaptadas, sin estandarizar. Incluso cada persona, puede ir variando en diferentes momentos sus necesidades, y debemos adaptarnos a ello.

¿Qué consecuencias está teniendo la alimentación que llevamos actualmente?

Tenemos problemas para dormir de noche y no descansamos adecuadamente o nos quedamos dormidos de día después de comer, cuando debemos estar en activo. Necesitamos mucha energía para todas las actividades que llevamos a cabo a lo largo del día, sobre todo si además practicamos deportes, como es muy habitual hoy día. Los desequilibrios, los excesos y las carencias hacen que estemos enfermando lentamente.

¿Y las empresas tienen interés?

Cada vez más. Históricamente se ha trabajado con el foco puesto en la obesidad o los problemas cardiovasculares pero las empresas necesitan que vayamos más allá y que les aportamos herramientas sencillas de alimentación diaria que resuelvan necesidades concretas y específicas que mejore la salud y el bienestar de sus equipos. Además, muchas empresas están comprometidas con la sostenibilidad medioambiental y económica local, y estas herramientas favorecen el consumo de productos KM0 y la economía circular.

Además de lo que comemos, también importa dónde comamos, ¿no?

Sin duda. Hay que cuidarlo mucho. El lugar donde comemos debe transmitirnos el mensaje adecuado, porque no sólo comemos comida; el contexto hace mucho. Pero también es importante cómo comemos, es mejor ir comiendo poco a poco que comer de golpe en grandes cantidades.

¿En qué notaremos que llevamos una mejor alimentación?

Tendremos más energía, descansaremos mejor, mejorará el ánimo y se regulan mejor los sistemas inmunitarios, digestivos, etc… Mejora el estado de la piel, el pelo, las uñas y muchos otros beneficios que a veces son difíciles de ver a simple vista pero que se perciben internamente y sobre todo a medio plazo. Como nutricionista, estoy para despertar, estoy para ayudar.

La colocación de la oficina en el Parque Tecnológico Garaia, ¿qué le ha aportado?

Yo siempre he trabajado en la calle. Con personas, instituciones, etc. Y poder dar un paso hacia el ámbito empresarial me ha permitido ampliar la mirada. Me parecía importante saber, conocer, entender la faceta profesional de las personas con las que trabajo para poder aportarles una mejor solución a sus necesidades, por eso he decidido acercarme a su entorno laboral para entenderlo mejor y aportar mejores soluciones. Pero además Garaia es un espacio muy atractivo, muy cómodo y accesible.

BiziPoz trabajará en la calidad de vida de las personas trabajadoras.

El pasado 10 de enero, la Fundación Adinberri presentó los proyectos aprobados en la segunda convocatoria de subvenciones del programa de ayudas para apoyar las actividades de I+D+i con potencial de impacto en el marco del envejecimiento saludable, la excelencia del sistema socio-sanitario y la competitividad de la industria en este ámbito.

Entre los 16 proyectos seleccionados se encuentra el presentado en colaboración por Saiolan y **BiziPoz, cooperativa que fomenta el empoderamiento de las personas mayores**, denominado "Iniciativas Innovadoras en Envejecimiento Activo y Saludable en la Empresa".

El proyecto se enmarca en la línea de desarrollo experimental y pretende, por un lado, identificar, analizar y adoptar iniciativas innovadoras en el ámbito internacional en materia de envejecimiento activo y saludable en las empresas, y por otro experimentar, en alguna empresa del entorno, la implantación de las iniciativas innovadoras identificadas y analizadas.

Además, **mediante este proyecto, se pretende generar conocimiento que redunde en la mejora competitiva de las entidades que operan en este ámbito y a su vez sirva para potenciar el emprendimiento de nuevas actividades empresariales en el sector**, en línea con el propósito de Fundación Adinberri y de la propia Diputación Foral de Gipuzkoa de promocionar una nueva economía y nuevos actores en torno al envejecimiento.

Fuente: BiziPoz

GARAIA MOBIL-DESK

Un espacio de trabajo (escritorio, wifi, impresora, climatización, cafetería, restaurante) para las personas que están de visita en DEBAGOIENA y necesitan **un lugar cómodo y agradable para trabajar unas horas** o unos días.

Si tu empresa recibe visitas y es difícil ubicarlas dentro de tus instalaciones cuando nadie les puede atender, consulta las condiciones en **garaia@ptgaraia.eus**

EKIAN, la mayor planta solar de Euskadi, ya está en marcha.

Impulsado por el Ente Vasco de la Energía y LKS Krean, **el parque genera actualmente energía renovable tras un año de construcción**. Este proyecto pionero promocionado a través de la colaboración público-privada ha supuesto una inversión total de 24 millones de euros.

El parque solar EKIAN, situado en el Polígono Industrial Arasur, ha sido inaugurado por el lehendakari Iñigo Urkullu junto a representantes de las dos promotoras (EVE y Krean) y de las 26 empresas inversoras, todas ellas vascas. Se trata del mayor parque solar fotovoltaico de Euskadi que duplica la potencia instalada hasta la fecha en nuestro territorio.

En el acto de inauguración, el lehendakari Iñigo Urkullu ha destacado la cultura colaborativa que cuenta con mucho arraigo en la industria y en la propia sociedad vasca para impulsar e implantar proyectos, “una colaboración público-privada para hacer realidad el aprovechamiento de fuentes renovables, imprescindibles para el cumplimiento de los objetivos y compromisos de la transición energética hacia un modelo más sostenible”.

Asimismo, el director general del Ente Vasco de la Energía, Iñigo Ansola, y el director del proyecto EKIAN, Asier Etxabe, han destacado el tesón de ambas firmas por colaborar y abrir vías innovadoras para el desarrollo de proyectos renovables, así como la apuesta que las 26 empresas inversoras vascas han realizado por las energías limpias.

La planta solar fotovoltaica EKIAN está ubica-

da en una finca industrial de 55 hectáreas de extensión denominada “La lágrima” dentro del Polígono Industrial ARASUR, en el término municipal de Ribera Baja/Erribera Beitia de Araba. Es un proyecto pionero ya que se trata de la primera vez que se promociona un parque solar a través de la colaboración público-privada mediante empresas propietarias de parte de la potencia instalada.

Las dos entidades promotoras de EKIAN son KREAN (Corporación MONDRAGON) y el Ente Vasco de la Energía, la agencia energética del Gobierno Vasco. A su vez, han atraído la adhesión de un grupo de 26 empresas asociadas de diferentes sectores y ámbitos (tanto del industrial, como de servicios y de la administración) que han adquirido parte de la potencia instalada con una inversión global de 24 millones de euros.

Ocho meses de obras

Las obras se iniciaron en abril de 2019 con la adecuación del terreno, y se han prolongado durante ocho meses en los que se ha procedido a la instalación de los sistemas fotovoltaicos. En diciembre se realizaron las primeras pruebas de producción, en primer lugar con la carga de un autobús eléctrico de la compañía Irizar y, posteriormente, con la conexión a red de la planta.

De esta forma, la energía eléctrica producida ya se vierte directamente a la red de distribución general para su consumo. En este momento, se encuentra en producción el 90% de su capacidad pico y paulatinamente llegará al 100% previsto.

Características del parque

La que ya es la mayor planta solar de Euskadi cuenta con 67.000 paneles solares de 355 vatios cada uno, 24 MW instalados en total que pueden alcanzar una producción anual cercana a los 40.000 MWh, capaz de abastecer de las necesidades eléctricas de unas 15.000 familias en un año.

Los 24 MWpico de Ekian duplican la capacidad fotovoltaica que existía en Euskadi gracias al conjunto de pequeñas instalaciones repartidas por toda la geografía vasca, lo que permite poner en contexto la magnitud de este proyecto. Este parque supone un gran paso en el logro de los objetivos de la Estrategia Energética del Gobierno Vasco en materia de producción eléctrica renovable para el año 2030. En el caso de la energía solar fotovoltaica-que se sitúa en un 1,4% del conjunto de la energía renovable aprovechada- el objetivo es doblar ese porcentaje hasta llegar al 4,4% en poco menos de una década, para alcanzar una potencia instalada de 293 MW.

Fuente: ISEA S.Coop

Fagor Arrasate acoge el comité técnico de AFM en su sede central.

La sede central de Fagor Arrasate en Mondragón ha acogido la reunión semestral del Comité Técnico de AFM, la Asociación Española de Fabricantes de Máquinas-herramienta, Accesorios, Componentes y Herramientas, para tratar diversos temas relacionados con la fabricación avanzada y tecnologías 4.0.

El encuentro sirvió para realizar un **seguimiento de los avances en los diferentes grupos de trabajo de AFM**, y su Fundación de Investigación de la Máquina-herramienta, INVEMA. Entre los asuntos que se abordaron figuran la plataforma tecnológica española de fabricación avanzada MANU-KET, el diseño 4.0, la **iniciativa EIT Manufacturing para la competitividad de la industria europea a través de la innovación y el plan de vigilancia tecnológica**.

El Comité Técnico de AFM está integrado por representantes de empresas del sector como parte de la promoción tecnológica que realiza la asociación, que ayuda a las empresas en la captación de ayudas para los proyectos que se desarrollan a nivel individual y coordina aquellos proyectos en cooperación que se gestionan dentro del sector.

Tras la reunión, que tuvo lugar el 15 de noviembre, los participantes pudieron visitar las instalaciones de Fagor Arrasate y conocer de primera mano algunos de los proyectos de la empresa guipuzcoana especializada en el diseño y construcción de sistemas de estampación y líneas de corte de bobina con los últimos avances en Industria 4.0.

Fuente: Fagor Arrasate

El equipo de Saiolan participa en la feria ECOMONDO.

Un equipo de Saiolan acudió a la Feria ECOMONDO, en su edición 23. Se trata de un evento internacional anual que reúne muy diferentes sectores vinculados a la Economía Circular en una única plataforma: desde la recuperación de materiales y energía al desarrollo sostenible.

Una de las Acciones del proyecto ORHI implica la identificación de soluciones innovadoras (Tecnologías y Modelos de Negocio) que permitan nuevos usos, así como un uso más eficaz y eficiente, de los recursos "materia orgánica" y "plástico" en el sector agroalimentario. Con el fin de identificar soluciones de valor para abordar los retos de ORHI, un equipo de Saiolan participó en dicha Feria.

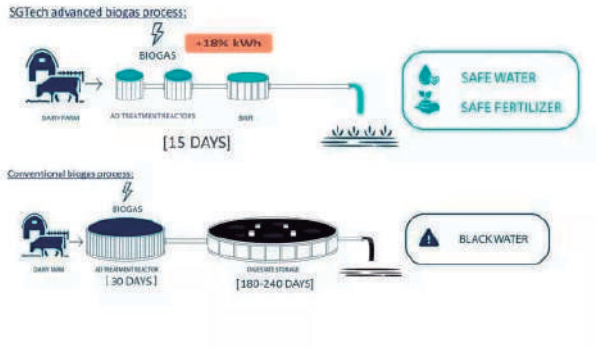
De las diferentes entrevistas mantenidas con diferentes expositores-as, a continuación destacamos algunas soluciones identificadas de especial interés:

Dos empresas italianas exponían **soluciones orientadas al tratamiento "in situ" de subproductos de materia orgánica**, para minimizar su impacto ambiental y/o mejorar su posterior valorización. Ya habíamos identificado en IFAT (Mayo 2018) una solución orientada a esta finalidad (OKLIN INTERNATIONAL). En ECOMONDO nos encontramos con las soluciones de estas dos empresas:

ECODYGER: Esta empresa ofrece una solución orientada a restaurantes y cocinas de colectividades.

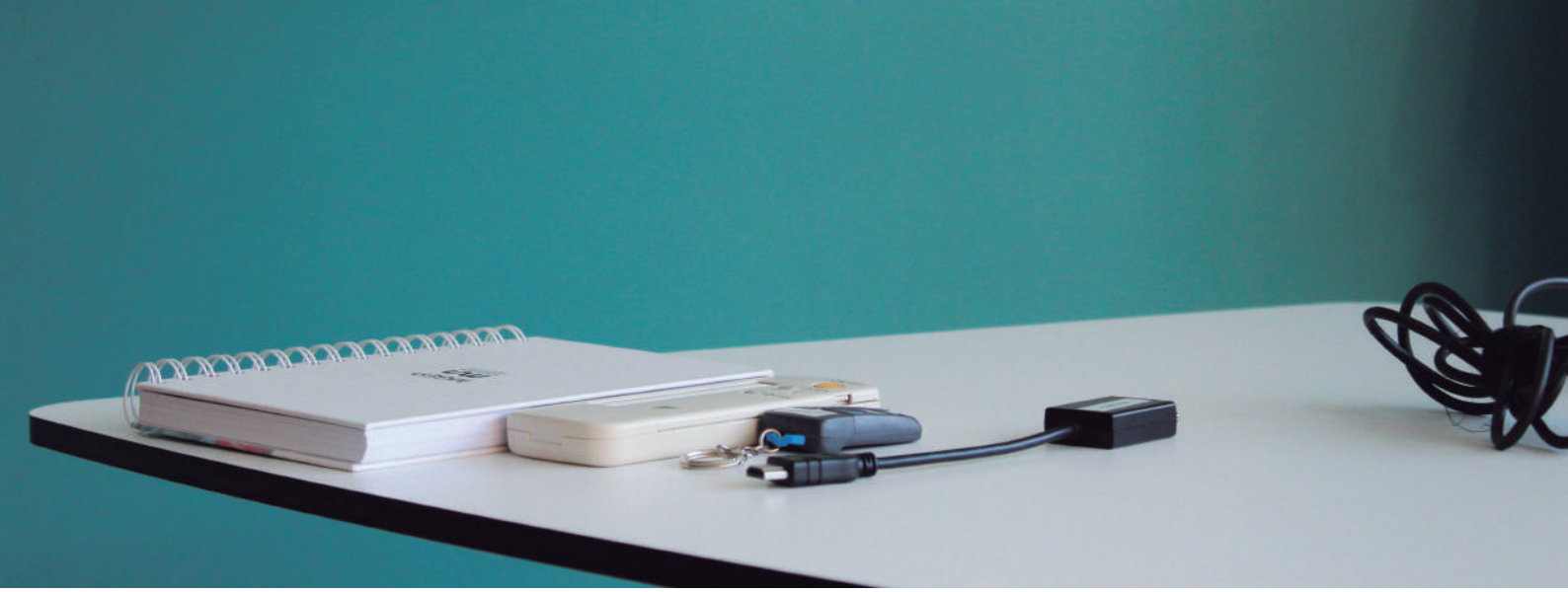
ENVICE: Esta empresa ofrece una solución orientada a particulares (domicilios) y otra orientada a restaurantes y cocinas de colectividades.

Por otra parte tambien identificamos a la empresa **SG TECH**; una empresa de Israel que ofrece el denominado IES – Integrated Ecosystem Solution, especialmente orientado para granjas: una solución integrada de *(1)* generación de biogás y *(2)* recuperación de nutrientes. Puede ser una solución de especial interés para Pirineos Atlánticos y Occitania, que están trabajando específicamente en la identificación de soluciones de valorización energética "in situ" para granjas de su territorio.



Fuente: Saiolan

El proyecto ORHI ha sido cofinanciado al 65% por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) a través del Programa Interreg V-A España-Francia-Andorra (POCTEFA 2014-2020). El objetivo del POCTEFA es reforzar la integración económica y social de la zona fronteriza España-Francia-Andorra. Su ayuda se concentra en el desarrollo de actividades económicas, sociales y medioambientales transfronterizas a través de estrategias conjuntas a favor del desarrollo territorial sostenible.



Calendario de actividades.

29 ENE.
Garaia Bat Gara

MAY.
Innovación en Personas

14 NOV.
Ate Irekiak

18 DIC.
Gabon Jaia

Próximas actividades.

SELL ACADEMY
Fecha: 13/02/2020 y 20/02/2020
Lugar: Parque tecnológico Garaia
Organizador: Elcavi

EMPLEGU AZOKA
Fecha: Del 13/02/2020 al 14/02/2020
Lugar: Parque Tecnológico Garaia
Organizador: Mancomunidad de Debagoiena

ANALIZA Y COMPARTE INFORMACIÓN CON POWER BI
Fecha: Del 19/02/2020 al 20/02/2020
Lugar: Parque Tecnológico Garaia
Organizador: Garaia Enpresa Digitala

COPYWRITING WEB
Fecha: 26/02/2020
Lugar: Parque Tecnológico Garaia
Organizador: Garaia Enpresa Digitala

ORGANIZA Y DEPURA TUS DATOS CON POWER BI
Fecha: Del 03/03/2020 al 04/03/2020
Lugar: Parque Tecnológico Garaia
Organizador: Garaia Enpresa Digitala

EL FENOMENO «NO-CODE»
Fecha: 11/03/2020
Lugar: Parque Tecnológico Garaia
Organizador: Garaia Enpresa Digitala

WORDPRESS A MEDIDA
Fecha: Del 23/03/2020 al 24/03/2020
Lugar: Parque Tecnológico Garaia
Organizador: Garaia Enpresa Digitala

Nuevas empresas incorporadas.

DOSSETENTA

Agencia de Marketing Online y Desarrollo que ofrece, entre otros servicios, asesoramiento digital, desarrollo de páginas webs, diseño y estrategias de comunicación 3.0.

CONTACTO	WEB	LUGAR
685 71 44 36	dossetenta.com	Garaia-Lan

GENERALI SEGUROS

Compañía aseguradora basada en ofrecer soluciones a particulares y empresas. Con una amplia red de asesores, más de 1.600 oficinas y 10.000 profesionales.

CONTACTO	WEB	LUGAR
Ana Ladino	generali.es	Coworking

ERABAT

Empresa que ofrece servicios de Modelado 3D, Animación 3D, renderizado de producto y Gamificación enfocados al sector industrial y a la industria del entretenimiento.

CONTACTO	WEB	LUGAR
685 71 51 47	daneliriarte.com	Garaia-Lan

Nuevas personas incorporadas.

NEREA GARMENDIA
MONDRAGON CENTRO PROMOCIÓN
(Secretaría)

BEÑAT EROSTARBE
SAIOLAN
(Becario)

MAITE BILBAO
PARQUE TECNOLÓGICO GARAIA
(Becaria)

XX.edición

Goiru kalea, 1 20500
Arrasate-Mondragón
(GIPUZKOA)

(+34) 943 03 88 46
garaia@ptgaraia.eus
www.ptgaraia.eus