

## Los sindicatos de la concertada se citan con los partidos

**EDUCACIÓN** – Los sindicatos de la enseñanza concertada de iniciativa social han pedido reuniones a los grupos del Parlamento Vasco en vísperas de las nuevas jornadas de huelga convocadas para los días 8 y 9. Las centrales sindicales también instaron a las patronales del sector a tener “voluntad real de negociación” después de que el 25 marzo presentaran su última propuesta. – Efe

## Aprovechan los residuos de cerveza para la acuicultura

**ALIMENTACIÓN** – AZTI, centro tecnológico especializado en la cadena de valor de la alimentación y el mar, estudia la reutilización de residuos derivados de la producción de cerveza para darles una segunda vida como pienso de peces de acuicultura. AZTI lidera el proyecto europeo *Life Brewery* que generará un impacto positivo en empleo. – Efe

## Enrique Zuazua recibirá la cátedra Humboldt

**MATEMÁTICAS** – El matemático eibarrés Enrique Zuazua –colaborador en las páginas de DEIA– recibirá el próximo jueves la cátedra Alexander von Humboldt, el galardón de investigación más importante de Alemania que se concede a investigadores de gran prestigio a nivel mundial; en su caso, “el mejor matemático mundial en el campo de las matemáticas aplicadas”. – Efe

# Osakidetza pagará más de 130 millones a 10.165 trabajadores

El Servicio Vasco de Salud abonará finalmente los complementos de la carrera profesional desde 2012

**GASTEIZ** – Osakidetza abonará a 10.165 trabajadores el complemento de la carrera profesional correspondiente a la convocatoria de 2011 con carácter retroactivo desde 2012, en cumplimiento de la sentencia del Tribunal Superior de Justicia del País Vasco (TSJPV), una medida que supondrá un desembolso de más de 130 millones de euros. El mes pasado el Gobierno vasco decidió pagar en la nómina de abril este complemento con efecto retroactivo a 1 de enero de este año, pero no con efecto desde 2012, lo que fue criticado por los sindicatos, que consideraron la medida insuficiente.

En la Mesa de Osakidetza celebrada ayer en Gasteiz el Servicio Vasco de Salud comunicaba a los sindicatos que abonará este complemento en los términos marcados por el Alto Tribunal vasco, que dictaminó que el complemento de desarrollo profesional debía pagarse con los atrasos correspondientes. La decisión supone que “en los próximos meses” se pagará a más de diez mil trabajadores el complemento desde 2012 a 2018, ya que las cantidades correspondientes a este año ya están siendo abonadas. Por el momento no se ha aclarado la fórmula de pago, si será en un único o en varios abonos.

La convocatoria de desarrollo profesional de 2011 fue suspendida en aplicación de la Ley de Presupuestos de 2012, 2013 y 2014. Los sindicatos recurrieron esta decisión y en mayo del año pasado el TSPJV les dio la razón, lo que ha

llevado al Ejecutivo vasco a pagar el complemento incluyendo lo que los sindicatos denominan “deuda pendiente”. Tras conocerse la decisión los sindicatos se mostraron satisfechos aunque reclamaron una convocatoria extraordinaria de desarrollo profesional para que puedan acogerse los trabajadores que no han podido solicitarlo al no haberse celebrado convocatorias desde 2012. El Sindicato de Enfermería Satse mostró su satisfacción por el hecho de que la plantilla “vaya a cobrar los atrasos. Después de siete años de movilizaciones y de medidas judiciales, Osakidetza, por fin, ha recapacitado y cumplirá con su deuda”, se felicitaban.

Por su parte, ELA consideró que Osakidetza “no ha tomado esta decisión de forma voluntaria sino que se ha visto obligada” por una sentencia y que hasta ahora el Servicio Vasco de Salud “ha mostrado su nula voluntad de abonar el salario que adeuda a sus trabajadores”. Desde LAB criticaron que la medida “se haya dilatado” en el tiempo, lo que ha “perjudicado gravemente a miles de trabajadoras”.

**¿HUELGA EL 17 DE MAYO?** En la Mesa de Osakidetza de ayer se abordó la situación de la Atención Primaria, cuyo personal secundó una huelga el 12 de abril y está llamado a parar de nuevo el día 17. Osakidetza “se ha mostrado abierta al diálogo” y en la próxima reunión del 14 de mayo presentará un documento de trabajo para tratar de llegar a un acuerdo. – Efe



Patricia Varela, Irene Cuesta, Eduardo Ruiz, Ainara Rodríguez y Victor

# UNIVERSIDAD Y EMPRESAS UNEN LAZOS EN TORNO AL TURISMO

● La Universidad de Deusto acerca a los alumnos de Grado en Turismo al entorno profesional ● El próximo curso trabajarán nueve meses en empresas hoteleras o de innovación

**Y. Pozo**

**BILBAO** – En un mundo dominado por las tecnologías no queda otra que adaptarse a los nuevos tiempos. Uno de los sectores en los que la innovación está pisando fuerte es, entre muchos otros, el turístico. En este escenario, surgen nuevos perfiles profesionales, nuevos proyectos, nuevos canales de distribución... En ocasiones, las empresas hoteleras o de innovación, no disponen de recursos para estudiar o investigar todos estos retos. Con la misión de poder hacerlo posible y de que los jóvenes se preparen para dar el salto al mundo laboral, la Universidad de Deusto puso en marcha el pasado año un proyecto piloto dentro del departamento de Turismo. Se trata de la formación dual, un modelo de

trabajo en cooperación por y para la transformación personal y profesional de las personas donde los estudiantes de grado puedan, en su último año de carrera, cursar uno de los nuevos itinerarios duales en Turismo. Hasta la fecha se han diseñado dos: Gestión Hotelera y Gestión de la Innovación en e-Turismo.

Para dar a conocer este incipiente proyecto, la Universidad de Deusto organizó ayer un desayuno con empresas del sector turístico vasco. “Nuestra idea es que todavía crezcamos más. Nos hemos centrado en el ámbito estatal pero también queremos cruzar fronteras porque los itinerarios son bilingües. Tenemos sesiones en inglés y en castellano”, apuntó antes del evento la coordinadora del departamento de turismo en Bilbao, Ainara Rodríguez Zulai-

**GOYA COMPRO ORO**

Te conseguimos la mejor tasación en herencias, joyas y monedas.

Relojes Rolex - Patek Philippe

Empeños

Canciller de Ayala, 2 (junto al parking del Corte Inglés) esquina C/Hurtado Amezaga. BILBAO



Urcelay antes de dar comienzo el acto. Foto: Borja Guerrero

ka que intervino en el acto acompañada del decano de la Facultad de Ciencias Sociales y Humanas, Eduardo Ruiz; el vicerrector de Formación Continua y Emprendimiento, Víctor Urcelay, y la directora de Formación Continua y Dual, Irene Cuesta. A las 9.00 horas, en la sala Garate, se dieron cita miembros de diferentes entidades para poder estrechar lazos entre la propia empresa y la universidad. Y es que esa es, precisamente, una de las claves de la dualidad, para ofrecer a los estudiantes un aprendizaje en dos entornos diferentes, a través de metodologías docentes innovadoras como el *design thinking* o el método *learning by doing*. “Va más allá de hacer unas prácticas. El estudiante aprende mientras aplica, los contenidos se consensuan y es un proceso más interactivo e integrado”, comentó Cuesta. “Estamos ante una realidad que es nueva y que hay que investigar. Tenemos que dar respuesta a todas las necesidades que se nos presentan”, puntualizó por su parte, Urcelay.

Todo ello constituye un nuevo escenario de aprendizaje para los alumnos de cuarto curso. El pasado año, un total de 32 estudiantes –18 en gestión hotelera y 14 en Gestión de la Innovación en e-Turismo– formaron parte de los dos itinerarios de esta experiencia piloto durante el primer semestre. Para el próximo curso, para el cual ya han firmado acuerdos con varias empresas, se pretende que se la experiencia se prolonge de septiembre a junio.

Entre mucho de los retos propuestos por las entidades, los alumnos lograron con éxito elaborar un proyecto de análisis de F&B en Meliá Villaitana, una mejora del Revenue del Hotel Barceló Costa Vasca y realizar una propuesta de comercialización de los salones del hotel México

**“Este tipo de iniciativas hace que los alumnos se familiaricen con los valores de la compañía”**

**JUAN FRANCISCO RODRÍGUEZ**  
Hoteles Meliá

**“Si logramos el sello los estudiantes conseguirán una mención en su currículum”**

**AINARA RODRÍGUEZ**  
Coordinadora del Depart. de Turismo

Vigo, entre muchos otros. “Tener a alumnos en nuestros hoteles fue una experiencia muy enriquecedora por ambas partes. Cuando nos lo propusieron, desde el primer momento decidimos tirarnos a la piscina porque nos gustan los retos. Este tipo de iniciativas hace que los estudiantes se familiaricen con la cultura y los valores de la compañía”, apuntó el *regional talent attraction specialist* de Hoteles Meliá, Juan Francisco Rodríguez. Lo mismo opinó Patricia Valera, directora residente del Hotel Barceló Bilbao Nervión. “Los retos que les proponemos a los estudiantes nos ayudan a dar ese empujón que nosotros no podíamos hacer solos”.

Con la mirada puesta en el futuro, la Universidad de Deusto ya ha desarrollado varios cursos que preparan a los jóvenes al nuevo ecosistema liderado por las nuevas tecnologías. “Si logramos que el Gobierno vasco nos de el sello de formación dual los estudiantes conseguirán esa mención en su currículum”, concluyó Rodríguez. ●

## Guía turística mundial con label vasco

La OMT y el BCC guiarán a los destinos que quieran apoyarse en la gastronomía para crecer

**DONOSTIA** – El turismo gastronómico se ha democratizado. Esa transformación experimentada en la última década ha llevado a la Organización Mundial del Turismo (OMT) y al Basque Culinary Center (BCC) de Donostia a elaborar una guía para todos aquellos destinos que quieran hacer de su gastronomía “un pilar de su competitividad”. Este proyecto se daba a conocer ayer en la jornada inaugural del V Foro Mundial del Turismo Gastronómico –que se celebra en el Kursaal donostiarra– en el que se analizará la contribución de este fenómeno al auge del empleo y del emprendizaje.

El secretario general de la OMT, Zurab Pololikashvili destacó que el foro será “muy especial” no solo por la presentación de esta guía sino porque acogerá también la primera competición mundial de *start up* de turismo gastronómico. De la *Guía para el desarrollo del turismo gastronómico*, no obstante, se ha ofrecido únicamente un avance, ya que su presentación como tal no tendrá lugar hasta dentro de unos días. Amaia López de Heredia, profesora del BCC, dijo que la pretensión no es dar “la solución a los problemas de cada uno”, pero sí “responder a los grandes retos que tiene el turismo gastronómico”.

Así, este documento marco de trabajo cuenta con un capítulo de recomendaciones, de “acciones de intervención”, entre ellas el reconocimiento de la gastronomía local como patrimonio cultural. El siguiente paso, agregó Pololikashvili, sería trabajar “individualmente” con cada país miembro de la OMT para “identificar las cosas que se pueden mejorar y qué se puede hacer adicionalmente”. – Efe



Unas 700 personas de más de 84 nacionalidades se dan cita hasta hoy en el Congreso que se celebra en Donostia. Foto: Efe

## Aviso / Abisua

**IBERDROLA DISTRIBUCIÓN ELÉCTRICA, S.A.U.**

Para seguir mejorando la calidad del servicio, estamos trabajando en nuestras instalaciones. Por este motivo, nos vemos obligados a interrumpir temporalmente el suministro eléctrico. / Gure zerbitzuaren kalitatea hobetzen jarraitzeko, gure instalazioetan lanean ari gara. Horregatik, elektrizitate hornidura aldi baterako eten behar dugu.

**ZONAS AFECTADAS / UKITUTAKO EREMUA:**

**Eguna: maiatzak 06 de mayo de 2019** **ERRIGOITI**  
**Hora / Ordua 09:00 a 11:55**  
Agarre 22, 24, 25; Baraias 46, 48, 49, 50, 51; Metxika 14, 47, 48; San Lorenzo 2, 15, 16, 17, 18; Zabale 40, 41, 43, 45; Zaiobante 25.

**Eguna: maiatzak 08 de mayo de 2019** **ARRANKUDIAGA**  
**Hora / Ordua 09:00 a 11:00**  
Arbide 7; Errotabarrieta 8, 9; Goitzaga 6, 7, 8, 9, 13; Landaberde Zahar 44; Osantsar 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 830; Otxanduri 4, 5, 6, 7;

**Hora / Ordua 08:30 a 12:30** **BILBAO**  
Burgos 1, 2, 3; Gipuzkoa 1, 2, 3, 4; Logroño 1, 2, 3, 4; Luis Power 16; Poeta Blas de Otero 15, 17, 19, 21, 23, 36, 38, 40, 42.

**Hora / Ordua 14:00 a 18:00**  
Luis Power 12, 14, 16, 18; Poeta Blas de Otero 21, 23, 25, 27, 29, 31, 32, 33, 35, 37; Rafaela Ibarra 7; Santander 1, 2, 3, 4.

**Hora / Ordua 08:30 a 11:30** **IURRETA**  
Bidebarrieta 5, 7, 9, 11; Fray Juan Askondo 1, 3, 5.

**Eguna: maiatzak 09 de mayo de 2019** **SESTAO**  
**Hora / Ordua 09:00 a 12:00**  
Arturo Campion 3; Escaleras A Rebonza 1, 3; Federico García Lorca 2; Juan Crisostomo Arriaga 13; Los Baños 26, 28; Marcos Grijalvo 12, 14, 16, 18; Miguel Servet 14, 18, 20.

**Hora / Ordua 14:00 a 17:00**  
Federico García Lorca 1; Juan Crisostomo Arriaga 4, 6, 9, 11; La Bariega 3; Miguel Servet 16.

**Eguna: maiatzak 10 de mayo de 2019** **GETXO - ALGORTA**  
**Hora / Ordua 00:00 a 05:00**  
Algortako 51, 53, 84, 86, 88, 90; Amezti 1, 2, 3, 4, 5, 7; Basagoiti 46, 51, 52, 53, 54, 56; Orobio 1.

**Hora / Ordua 00:00 a 07:00** **BALMASEDA**  
Nocedal 9, 13, 15, 19, 23, 25, 27, 29, 35, 37.

Si el trabajo finalizara antes de la hora indicada, restableceremos el servicio de forma inmediata y sin previo aviso. / Lana adierazitako ordua baino lehen bukatuko bagenu, berehala itzuliko genuke elektrizitatea, ohartarazi gabe.

Disculpen las molestias / Barkatu eragozpenak.

¡Descárguese nuestra app gratuita y reciba en su teléfono información sobre trabajos o averías que puedan afectarles! Más información en nuestra página web: [www.iberdroladistribucion.es](http://www.iberdroladistribucion.es)

Jaso ezazu zure telefonoan eragin diezazuketean lanei edo matxurei buruzko informazioa! Deskargatu gure doako app-a zure kontsumoen berri izateko eta beste zerbitzu asko jasotzeko: [www.iberdroladistribucion.es](http://www.iberdroladistribucion.es)

**€ODA**  
Clínica Auditiva Odonológica

**45€**  
AL MES

**¿OYES PERO NO ENTIENDES?**  
RECUPERAMOS TU AUDICIÓN EN 30 DÍAS

PIDE CITA **944 072 059**

GORDÓNIZ 9 - BILBAO  
[WWW.CLINICACODA.ES](http://WWW.CLINICACODA.ES)