



La jornada será el 5 de abril, a partir de las 12.00h., en Izarra Centre. A.L.

Jornada 'Tecnologías IoT, palanca de nueva realidad industrial' en Izarra Centre

El encuentro, que se desarrollará el 5 de abril, pretende servir de punto de encuentro para firmas interesadas en el IoT

AINHOA LASUEN

ERMUA. Izarra Centre de Ermua acogerá el 5 de abril una jornada bajo el título 'Tecnologías IoT, palanca de la nueva realidad industrial'. Será en el auditorio, a partir de las 12.00 h. Tendrá un enfoque dinámico y práctico que se trasladará en menos de 2 horas.

En la jornada se presentarán y compartirán soluciones y buenas prácticas, desarrolladas por pymes, en su evolución hacia la transformación digital. Participan la Agencia Vasca de Desarrollo Empresarial (SPRI), la Agencia de Innovación (Innobasque), la Diputación Foral de Bizkaia, el Cluster GAIA y el Ayuntamiento de Ermua.

La sesión será un punto de encuentro entre empresas intere-

sadas en ampliar su conocimiento en el IoT. De hecho, varias empresas de Ermua y Mallabia, como Decomesa, IMAG y JICA, darán a conocer realidades cercanas y mostrarán mediante el ejemplo su compromiso con la digitalización y el uso de la IoT. Tras la exposición de casos concretos, el director general de GAIA, Tomás Iriondo, presentará el detalle de los programas existentes para financiar la transformación digital de las empresas y una futura iniciativa de Proyectos piloto para la Transformación Digital.

También se prevé realizar una visita de 25 minutos al laboratorio IoT Basque Izarra Centre. Al final de la jornada se plantea un encuentro de trabajo, en el que junto a un tentempié se podrán intercambiar impresiones y establecer redes de colaboración.

Las personas interesadas pueden inscribirse en un formulario que se puede encontrar en la web municipal (www.ermua.es) o se podrá ver, en directo, a través del canal Youtube del Ayuntamiento.

El Ayuntamiento de Mallabia abre una campaña de recogida para el pueblo de Ucrania

A. LASUEN

MALLABIA. El Ayuntamiento de Mallabia, en colaboración con conductores de Lurraldebus, ha iniciado una campaña de recogida de alimentos, material y aportaciones económicas destinadas al pueblo de Ucrania.

Entre los alimentos y artículos de higiene que se plantean recoger se recomiendan barritas energéticas, chocolate sin leche, galletas, frutos secos, leche en polvo para recién nacidos, café molido, te o latas de conservas además de pañales, compresas o cepillos y pasta de dientes. También se recogerá material para el frío como sacos de dormir, mantas, alargadores eléctricos o generadores de electricidad.

Las personas que deseen realizar una aportación económica, pueden llevarla a cabo a través de la cuenta ES85 2100 2724 8902 0019 1810, o mediante un bizum al número 616979922.

Asimismo, todas aquellas personas que quieran colaborar mediante la cesión de una vivienda para acoger a esta población que huye de la guerra, pueden ponerse en contacto con EUDEL en el teléfono 945222222 y a través del correo electrónico específico generado para esta causa: errefuxiatuak@euskadi.eus.

El material se recogerá en el ayuntamiento de Mallabia en horario de 10:00 a 14:00 horas y en la Casa de Cultura, por la tarde, de 16:00 a 19:00 horas.

En marcha la creación de una bolsa de trabajo temporal municipal

Se establecen varias pruebas para contratar a un oficial operario de Servicios Múltiples para la Brigada de Obras local

A. LASUEN

ERMUA. El Ayuntamiento de Ermua ha puesto en marcha el proceso para la creación de una bolsa de trabajo destinada a satisfacer las necesidades de cobertura temporal de Oficial Operario de Servicios Múltiples para la brigada municipal.

Para poder optar a las pruebas de selección para este contrato que será a jornada completa, se deberá contar con una titulación académica de graduado escolar, FP1, ciclo formativo de nivel medio o equivalente y estar en posesión del permiso de conducir de la clase B.

Las solicitudes podrán presentarse en el plazo de 10 días hábiles, contados a partir del día siguiente al de la publicación de la convocatoria en la web

municipal, que se produjo el 22 de marzo, en el registro de entrada (Abiapuntu) del Ayuntamiento de Ermua.

Junto con la instancia se deberán presentar la fotocopia del DNI, pasaporte o documento acreditativo de la identidad y nacionalidad, fotocopia del título exigido para tomar parte en la convocatoria, un documento justificativo de la acreditación del perfil lingüístico, o de títulos o certificados acreditativos de conocimientos de euskera. También se deberán hacer constar los datos referentes a los méritos que se valorarán y la documentación acreditativa de éstos.

El proceso de selección consistirá en cuatro pruebas, la primera teórica, dos prácticas y una posterior valoración de euskera. Las bases de este concurso para generar la citada bolsa de trabajo se pueden encontrar en el web municipal (www.ermua.es), en su apartado del tablón de anuncios, en la oferta pública de empleo.



Ejecutará múltiples tareas para la Brigada de Obras de Ermua. A.L.

TELÉFONOS DE INTERÉS

URGENCIAS	
SOS DEIAK	112
DYA	943 464 622
HOSPITALES	
Hospital Mendaro	943 032 800
Ambulatorio de Eibar	943 032 500
Ambulatorio de Eibar (Torrekua)	943 032 650
Ambulatorio de Ermua	943 032 630
POLICÍA MUNICIPAL	
Eibar	943 708 424
Ermua	943 176 300
ERTZAINITZA	
Eibar	943 531 700
BOMBEROS Toda la provincia	112
TRANSPORTES	
Euskotren	902 543 210
Pesa Eibar	902 101 210
Bizkaibus	902 222 265
TAXIS	
Eibar	943 203 071 y 943 201 325
Ermua	943 170 396
AYUNTAMIENTOS	
Eibar (Centralita)	943 708 400
Eibar (Oficina de información a la Ciudadanía. Pegora)	010
Ermua	943 176 322

* EL CORREO no se hace responsable de cambios de última hora

CARTELERA DE CINE

EIBAR

COLISEO Merkatu Kalea, 2

No hay función

ERMUA

ERMUA ANTZOKIA Iparragirre, s/n

No hay función

COMUNICACIONES

AUTOBUSES

EIBAR-SAN SEBASTIÁN

Laborables: 6.10*, 6.40*, 7.10*, 7.40, 8.10, 8.45*, 9.15*, de 10.10 a 21.10 cada hora, 13.05*, 18.10*, 19.10*.
Sábados: 6.40*, 7.10*, 8.10, 8.45*, 9.15*, de 10.10 a 17.10 cada hora, 13.15*, 15.10*, 16.10*, 18.10*, 19.10*, 20.10*, 21.30, 23.10.
Festivos: 8.10, 10.10*, 12.10, 13.10, 15.10*, 17.10, 18.10, 19.10* y 21.45*.
*Salida desde Ermua diez minutos antes

SAN SEBASTIÁN-EIBAR

Laborables: 6.50, 7.20*, 7.50*, de 8.20 a 14.20 cada hora, 11.20*, 14.30*, 14.50*, 15.20*, 16.20*, 17.20, de 18.20* a 22.20* cada hora.
Sábados: 6.50, 7.20*, 7.50*, de 8.20 a 21.20* cada hora, 11.20*, 14.20*, 16.20*, 17.20*, 18.20*, 19.20*, 22.35* y 00.20.

Domingos y festivos: de 9.20*, 11.20*, 13.20, 14.20*, 16.20*, de 18.20* a 20.20* cada hora, y 22.20*.
*Llegada a Ermua

EIBAR-BILBAO (Autopista)

De lunes a sábado: Desde las 6.40 hasta las 20.40 cada hora. Domingos y festivos: Desde las 7.40 hasta las 21.40 cada hora.

BILBAO-EIBAR (Autopista)

Laborables: De 6.40 a 21.40 cada media hora. Sábados-festivos: 7.40 a 21.40 cada media hora.

EIBAR-VITORIA

Laborables: 6.25, 6.40, 6.55 y de 7.30 a 21.30 cada hora.
Festivos: De 6.30 a 23.30 cada hora.

VITORIA-EIBAR

Laborables: 6.15, 7.00, 7.15, 7.45 y de 8.15 a 22.15 cada hora.
Festivos: De 6.15 a 22.15 cada hora

EIBAR-PAMPLONA

Laborables y festivos: 8.30

PAMPLONA-EIBAR

Laborables y festivos: 11.00.

EIBAR-ARRATE

Laborables: 15.00.
Sábados: 14.00
Festivos: 9.00, 10.00, 11.00, 12.00 y 13.00.

ARRATE-EIBAR

Laborables: 15.30.
Sábados: 14.30
Festivos: 9.30, 10.30, 11.30, 12.30 y 13.30.

EIBAR-ELGETA

Laborables: 6.30, 8.30, 8.30, 11.00, 13.30, 15.30, 16.30, 18.30 y 20.30
Festivos: 8.30, 11.30, 13.30, 15.30 y 20.30.

ELGETA-EIBAR

Laborables: 6.50, 8.50, 11.20, 13.50, 15.50, 16.50, 18.50 y 20.50
Festivos: 8.50, 11.50, 13.50, 15.50 y 20.50.

EIBAR-HOSPITAL MENDARO

Lunes a viernes: 6.20, 7.05 (de 7.05 a 22.35 cada media hora).
Sábados: De 7.00 a 21.00 cada hora.
Domingos: de 8.00 a 21.00 cada hora.

HOSPITAL MENDARO-EIBAR

Laborables: De 6.45 a 21.15 cada media hora.
Sábados y festivos: De 7.45 a 20.45 cada hora.

TRENES

BILBAO-EIBAR

Laborables: 5.57. Diario: (De 6.57 a 20.57 cada hora), 9.34 y 20.34.
Sábado noche: 23.50, 1.50, 3.50 y 5.50.

EIBAR-BILBAO

Laborables: 6.13, 7.13. Diario: (De 8.13 a 22.13 cada hora), 10.36 y 21.36. Noches: 2.05, 4.05, 6.05 y 7.29.

ERMUA-BILBAO

Laborables: 6.19 y 7.19. Diario: De 8.19 a 21.19 cada hora.

SAN SEBASTIÁN-EIBAR

Laborables: 5.47, 6.47. Diario: De 7.47 a 20.47, cada hora, 9.20 y 20.20.

EIBAR-SAN SEBASTIÁN

Laborables: 6.13 y 7.13. Diario: De 8.13 a 22.13 cada hora, 10.35 y 21.35.

FARMACIAS

EIBAR

De 9.00 a 22.00: Mendinueta Berastegi (Urkizu Pasealekua, 6).

ERMUA

De 9.00 a 22.00: Alves Santos (Av. Gipuzkoa, 46).

EIBAR-ERMUA

Noche. De 22.00 a 9.00: Mendinueta (Urkizu pasealekua, 6. Eibar).

MUTRIKU



Foto histórica donde se encuentran a los laterales Mikel Garaizabl y 'Piper'. A.G.

El maridaje entre el verdel y el txakolí abordará nuevas formas de consumo del popular pescado

La proyección del 'Itsasoiko, del mar, de temporada' reunió a 60 personas

A. GORRITIBEREA

MUTRIKU. Continúan los actos enmarcados dentro de la 'Berdel Astea' donde hoy miércoles se presenta un más que interesante maridaje entre el popular pescado y el txakolí, todo ello comentado por un patrón-marinero que sin duda será atractivo.

El acto se celebrará en la sociedad Arkugain a partir de las 18.30 horas y todas las plazas están ya agotadas. El divulgador Mikel Garaizabal será quien presente los cuatro txakolis a degustar, mientras que Santi Rios 'Piper' presentará un pincho de 'verdel marinado' al que seguirá unos 'canutillos rellenos de verdel', para seguir con un 'verdel cocido con refrito' y concluir con un 'guiso de verdel'.

Los comentarios sobre las artes de pesca correrá a cargo de Migel Angel Anakabe, patrón del 'Otero'. Más allá de los pinchos que se ofrezcan hoy, es importante que el verdel se haya hecho un hueco en las cartas del 'Piper', donde se incluye el 'Tartar de verdel', el 'Sashimi de verdel' o la propia 'Tortilla de verdel'. Por su parte mañana jueves y el viernes, días en los que se celebra el popular pincho pote, todos los canapés que se ofrezcan serán elaboradas con verdel.

'Del mar, de temporada'

El pasado lunes se celebró la proyección del documental 'Itsasoiko, del mar, de temporada', que



Eneko Bachiller, antes de la proyección de 'Del mar de temporada'. A.G.

tuvo una muy buena respuesta dado que reunió a cerca de 60 personas.

Acudió Eneko Bachiller, que junto con David Lopetegi, ha dirigido el documental donde además se incluyen a numerosos mutrikuarras, todos ellos relacionados con el mar. Además se presentó la guía de pescados de temporada, que aún no esta terminado, pero al que se puede acceder por la web arrainak.eus donde se incide en su estado biológico, temporada de pesca, interés gastronómico, formas de prepararlo, y también todas las denominaciones de cada uno de los pescados.

Proyección de 'Lotune'

Dentro de los actos organizados desde la Escuela de Empoderamiento 'Lotune' que funciona en el municipio, hoy a partir de las 18.30 horas se celebrará en Zabil la proyección del documental 'Zauriak, Eromena, Gorputza, Feminismoak', mientras que para el próximo mes de abril y mayo, se anuncia en Luardo etxea, el

curso de Mindfulness que se impartirá los miércoles de 18.00 a 20.00 horas. Las inscripciones hay que realizarlas antes del 22 de abril y la información se puede recabar en feminismoaholkularitza@mutriku.net

Un golpe muy duro

La muerte en accidente de trabajo de Javier González Blanco a los 60 años, el pasado lunes en Eibar, impacto de forma importante en la localidad, no en vano estaba casado con la mutrikuarra Mari Carmen Hermo y era muy conocido en la localidad donde residía. Los funerales se celebrarán hoy miércoles, a las 19.00 de la tarde, en la parroquia Santiago Apóstol de Ermua, de donde era oriundo, mientras que quienes deseen acudir al velatorio, lo podrán hacer en el tanatorio Albia de la localidad vizcaína que se sitúa en la carretera a Markina y que estará abierto de 11.00 a 13.00 y de 16.00 a 18.30 horas. A toda su amplia familia, un abrazo de solidaridad en estos trágicos momentos.

SORALUZE

La aprobación definitiva de la cesión de las parcelas de Pascual Churruga a vivienda, al Pleno de hoy

Se celebrará a partir de las 19.00 horas

NEREA ISASTI

SORALUZE. Hoy miércoles a las 19.00 horas el Ayuntamiento celebra un pleno en el que uno de los puntos del orden del día es la propuesta de aprobación definitiva de la cesión de las parcelas de Pascual Churruga al departamento de Vivienda del Gobierno vasco.

También en el orden del día, la propuesta de modificación de la ordenanza de cambio de uso de local a vivienda. Y, siguiendo con las ordenanzas, se debatirá la ordenanza municipal reguladora del impuesto sobre el incremento del valor de los terrenos de naturaleza urbana.

En el apartado de convenios, figuran en el orden del día el convenio de colaboración con la Diputación Foral de Gipuzkoa para la financiación de la ayuda a domicilio y el convenio de colaboración entre la administración general de la CAV a través del departamento de igual-

dad, justicia y políticas sociales y el Ayuntamiento para el cumplimiento de penas de trabajos en beneficio de la comunidad.

Tampoco faltará la moción de los pensionistas de Sorluze sobre varios aspectos relacionados con los bancos, la digitalización de los servicios bancarios y lo que ellos consideran cláusulas y prácticas abusivas.

Excursión

El Itxaropena está organizando una excursión de seis días a Salamanca, concretamente a la Sierra de Francia, pero necesita un mínimo de 25 inscripciones. Por ello, ha abierto una preinscripción hasta el 7 de abril.

El precio del viaje es de 395 euros e incluye el viaje en autobús, alojamiento en régimen de pensión completa, una sesión de spa y visitas a La Alberca, Ciudad Rodrigo, Peña de Francia, Candelario y Salamanca ciudad.

Quienes quieran acudir deben preinscribirse en el Itxaropena los martes de 11.00 a 12.00 horas y los jueves de 11.00 a 12.00 y de 16.00 a 18.30 horas.

ERMUA

Detenido presunto autor de robos en comercios

K. ITURRIAGAGOITIA

ERMUA. Agentes de la Ertzaintza han detenido a un joven de 19 años de edad, como presunto autor de, al menos seis robos, en comercios ubicados en nuestra localidad.

El arrestado, que «cuenta con numerosos antecedentes policiales», según fuentes policiales, forzaba las puertas de entrada o las persianas de protección para acceder al interior de los locales y apoderarse principalmente de dinero en efectivo. El juez ya ha decretado su ingreso en la prisión de Basauri.

La Ertzaintza tuvo conocimiento este pasado lunes de tres robos con fuerza cometidos de madrugada, en tres establecimientos comerciales de Ermua: dos carnicerías y una peluquería. Las puertas de entrada a estos locales presentaban signos de forzamiento y, según las denuncias presentadas, habían

sustraído sobre todo el dinero. A partir de ahí, desde la Ertzaintza de Eibar se iniciaron las correspondientes indagaciones para esclarecer estos robos. Esa misma tarde, se localizó a un joven en Eibar, al cual, una vez identificado y realizadas diversas comprobaciones, se le abrieron diligencias en calidad de investigado por estos robos.

Al día siguiente, martes, se registraron otros tres robos similares también en Ermua, dos de ellos en las mismas carnicerías citadas y un tercero en otra tienda del mismo sector. Las investigaciones practicadas por estos nuevos robos concluyeron que el autor «había sido la misma persona ya identificada e investigada por los robos anteriores».

El arrestado, que cuenta con 16 detenciones más, fue puesto a disposición del Juzgado de Durango donde se decretó su ingreso en la prisión de Basauri.