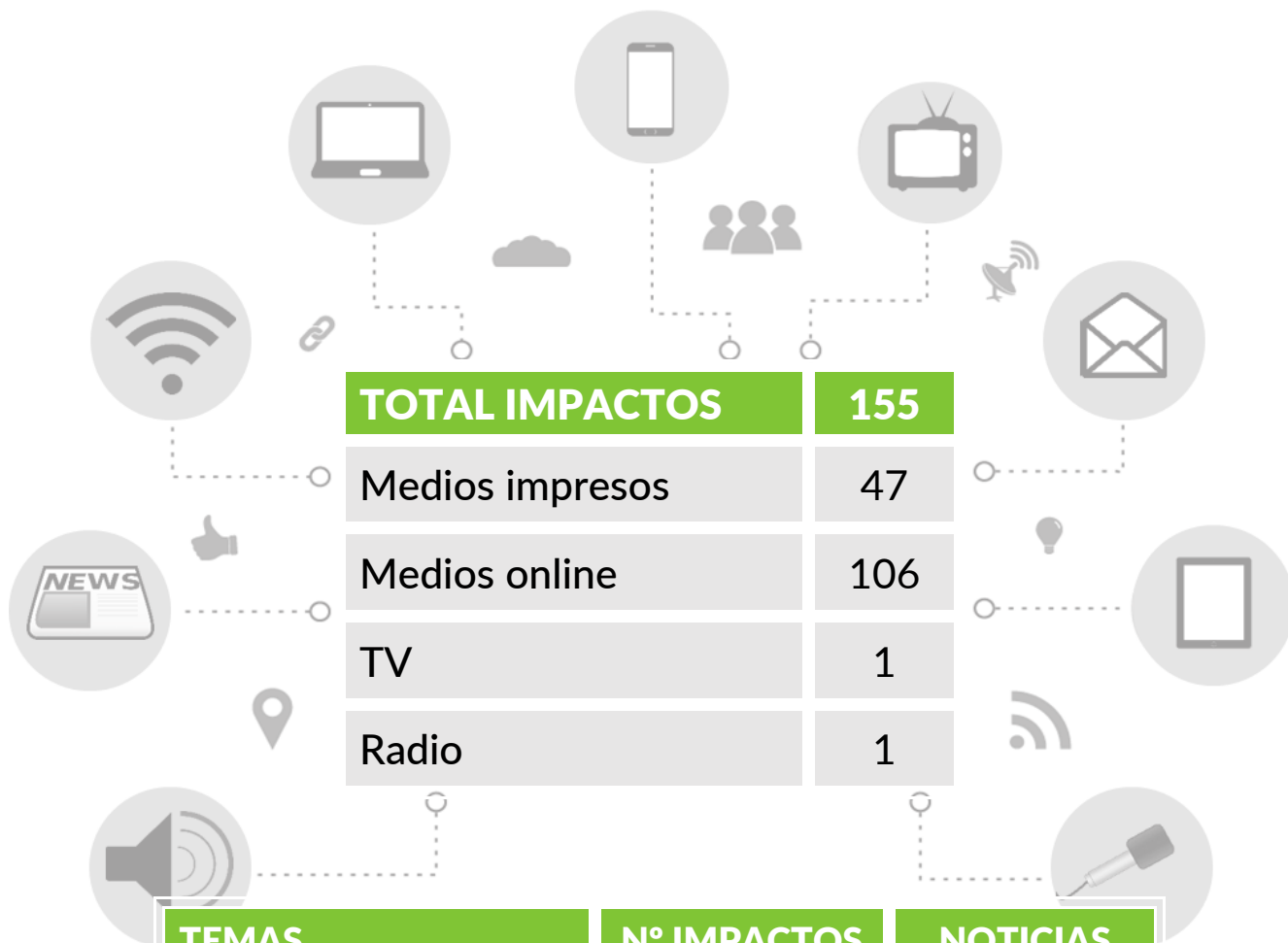


RESUMEN DE PRENSA | EOI

5 AL 11 MARZO 2018



TOTAL IMPACTOS	155
Medios impresos	47
Medios online	106
TV	1
Radio	1

TEMAS	Nº IMPACTOS	NOTICIAS
Escuela de Negocios	95	Ver
Proyectos FSE	58	Ver
Proyectos FEDER	1	Ver

Escuela de negocios - impactos medios impresos

¿TIENE EL BITCÓIN LOS DÍAS CONTADOS? LA BURBUJA DE LAS CRIPTOMONEDAS
Actualidad Económica - 05/03/2018

Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro
Diario de Sevilla - 06/03/2018

Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro
Huelva Información - 06/03/2018

Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro
Diario de Jerez - 06/03/2018

Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro
Diario de Almería - 06/03/2018

Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro
Málaga Hoy - 06/03/2018

Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro
Granada Hoy - 06/03/2018

Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro
Diario de Cádiz - 06/03/2018

Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro
Europa Sur - 06/03/2018

Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro
El Día de Córdoba - 06/03/2018

Crean unos premios para fomentar el emprendimiento entre las axárquicas
Málaga Hoy - 08/03/2018

Carácter pionero y vanguardia
Andalucía Económica - 01/02/2018

Los juegos del hambre de los científicos de datos
Cinco Días - 10/03/2018

Jordi Sevilla ficha por EL PERIÓDICO
El Periódico de Catalunya - 10/03/2018

FANTASMAS EN EL LOIRA
Diario de Sevilla - 10/03/2018

FANTASMAS EN EL LOIRA
Málaga Hoy - 10/03/2018

FANTASMAS EN EL LOIRA
Europa Sur - 10/03/2018

FANTASMAS EN EL LOIRA
El Día de Córdoba - 10/03/2018

FANTASMAS EN EL LOIRA

Granada Hoy - 10/03/2018

Ciudad Real es pionera el proyecto de formación 'Se+Digital'
La Tribuna de Ciudad Real - 10/03/2018

FANTASMAS EN EL LOIRA
Diario de Cádiz - 10/03/2018

FANTASMAS EN EL LOIRA
Diario de Jerez - 10/03/2018

Los juegos del hambre de los científicos de datos
El Progreso Cinco Días - 11/03/2018

La segunda mesa de Digit@lcor Alcorcón aglutina videovigilancia, aplicaciones municipales, gestión de alumbrado y tráfico en busca de la centralización y optimización de los mismos
Sur Madrid Alcorcón - 08/03/2018



5 Marzo, 2018

**¿TIENE EL BITCÓIN LOS DÍAS
CONTADOS? LA BURBUJA
DE LAS CRIPTOMONEDAS** **PÁG. 54**



¿Tiene el bitc oin

**los días
conta-
dos?**





EN EL MUNDO HAY ALREDEDOR DE 1.400 CRIPTOMONEDAS, PERO NINGUNA TAN FAMOSA COMO LA ACUÑADA EN 2009 POR EL MISTERIOSO SATOSHI NAKAMOTO. TAL ES SU VOLATILIDAD Y TANTAS SUS SOMBRAS QUE LOS ORGANISMOS REGULADORES PARECEN AL FIN DISPUESTOS A TOMAR CARTAS EN EL ASUNTO, AUNQUE ENTRETANTO EL SISTEMA EVOLUCIONE Y CORPORACIONES COMO INSTAGRAM O KODAK SE SUBAN AL CARRO VIRTUAL.

Dicen las malas lenguas que detrás del bitcóin solo puede haber dos promotores: la mafia o los servicios secretos de ya imaginan qué países. Satoshi Nakamoto, el seudónimo de la persona u organización que dio vida al invento en 2009, destila sobre todo esa clase de negra fantasía que uno atribuye a los grandes del *thriller*; *Sospechosos habituales* (Bryan Singer, 1995) y su Keyzer Söze, por ejemplo.

Pero, antes de continuar, convendría aclarar qué es exactamente el bitcóin y cuál es la razón (al menos oficial) de su existencia. Podríamos decir que es un sistema de confianza que transmite un valor determinado entre un vendedor y un comprador (P2P), sin que intermedie una entidad financiera. Según sus defensores, el esquema es seguro gracias a la tecnología *blockchain*, que permite que en lugar de dos pares de ojos (los de los bancos implicados

en la transferencia de una cierta cantidad de dinero de una cuenta A a una cuenta B) haya todo un conjunto de validadores sin cuya aprobación la transacción no se consuma.

“Desde luego el bitcóin es cualquier cosa menos una moneda”, advierte Jesús Palau, profesor del departamento de Economía, Finanzas y Contabilidad de Esade.

Una moneda responde siempre a tres características: almacenar valor, permitir intercambios y servir de referencia de valor para cualquier obje-

to. La altísima volatilidad del bitcóin le impide funcionar como referencia de nada. En el momento de escribir este reportaje, valía casi 9.000 dólares, pero en cuestión de días puede duplicarse su cotización o quedar reducida a cenizas, tal y como ha ocurrido en otras ocasiones [en 2011 se devaluó un 85% y en 2014 un 80%, las dos principales caídas de su corta historia]. ▶

Tampoco es que per-

POR
FEDE DURÁN
ILUSTRACIÓN
DANIEL MARTÍNEZ





5 Marzo, 2018

**OTRAS
CRIPTOMONEDAS**

ETHEREUM

La segunda criptomoneda más relevante del mundo. Supera los 800 dólares por unidad. Creada por el ruso Vitalik Buterin, se basa en un blockchain más sofisticado que el de bitcoin, pero, a diferencia de este, Ethereum no tiene un límite de unidades emitidas.



RIPPLE

Transfiere dinero de manera mucho más rápida que bitcoin (entre cinco y diez segundos por operación), se nutre también de la tecnología blockchain, permite la conversión entre distintas divisas y criptomonedas y goza del favor de algunos bancos de primera línea.



LITECOIN

Una alternativa al bitcoin que presume de mayor rapidez, emitirá un máximo de 84 millones de unidades y utiliza un algoritmo cuya misión es facilitar que cualquier PC pueda dedicarse a la minería. El minado de bitcoins exige miles de potentes unidades funcionando a la vez.



DASH

Evan Duffield creó esta criptomoneda con la idea de reforzar la privacidad y velocidad de las transacciones (cuatro segundos en el mejor caso). Los equipos de minado consumen una cantidad sensiblemente inferior de electricidad que los utilizados por bitcoin y litecoin.



mita muchos intercambios, pues no es un medio de pago normalmente autorizado e incluso ya hay países como Corea del Sur y China que se plantean una prohibición total. Como mucho, el bitcoin es una manera de almacenar valor... siempre que después seas capaz de vender tu parte.

"Yo solo veo una ventaja. Las transacciones están libres de comisiones. Por lo demás, me parece un producto puramente especulativo. Además, es un mundo muy opaco: si consigues un beneficio y no lo declaras es muy difícil de detectar, cosa que no ocurre cuando vendes una acción. Tengo la impresión de que el bitcoin es fruto de una gran campaña de publicidad. Gracias al marketing un grupo de personas ha conseguido que algo que no tiene valor, ya que no está respaldado por nada ni por nadie, tenga un precio, y para más inri un precio muy alto", critica Palau. "Se trata prácticamente de un esquema piramidal".

BULBOS. Para los escépticos, el mecanismo oculto tras el bitcoin viene a ser una suerte de tonto el último. O una versión moderna de la crisis de los tulipanes. En la primera mitad del siglo XVII, un bulbo de tulipán llegó a venderse por el precio equivalente a 24 toneladas de trigo. Famosa es la operación que culminó con la venta de una mansión en el centro de Ámsterdam a cambio de un solo bulbo. Como suele ocurrir, las cosas fueron bien hasta que las ventas se estancaron, circunstancia que impidió a multitud de compradores/especuladores deshacerse de sus bulbos y recuperar sus inversiones.

"Hay mucha gente que compra bitcoins. Si compraste barato no corres peligro. El que entra pronto no tiene nunca prisa. El que entra tarde sí. Para mí, lo más parecido son las obras de arte o los sellos. Un sello vale el euro que te cobran. Sin

embargo, hay coleccionistas. ¿Y qué precio se le pone entonces al sello? El que fijen comprador y vendedor. El bitcoin es como un bien transferible siempre que alguien lo quiera aceptar", razona el profesor de Esade.

KODAK Y EL GOBIERNO DE VENEZUELA

han sido los últimos en sumarse a la moda.

Para Joaquín López Lérída, director académico del Programa Ejecutivo en Blockchain de la EOI, "los organismos reguladores deberían ayudar a controlar el fenómeno de las criptomonedas, aunque no es sencillo". La ventaja del bitcoin es su relativa trazabilidad. "Su único respaldo es su propia blockchain, que ha demostrado ser inexpugnable".

¿Y cómo funciona esta cadena de bloques que dota al sistema de cierta solidez? A través de los mineros, que no son personas sino conjuntos de miles de ordenadores que funcionan día y noche a toda potencia para descifrar un complejo algoritmo que es la llave que valida una determinada transacción. Una vez obtenida la luz verde, esa transacción se asigna a un bloque, el minero obtiene su recompensa (12,5 bitcoins) y la rueda sigue girando hasta que el bloque se cierra (cada bloque puede estar compuesto por entre 1.500 y 2.000 transacciones). Cada 10 minutos se crean 12,5 bitcoins en el mundo. Estos ordenadores consumen una cantidad bestial de energía, así que suelen ubicarse en países donde la luz es especialmente barata. Paradójicamente, China es uno de ellos.

LAS ICO. El bitcoin es una moneda por naturaleza deflacionaria: de los 21 millones previstos como tope se han emitido ya 16,8. "El último bitcoin se acuñará en 2144 porque cada día se fabrica menos. Es una producción exponencial decreciente. Lo que busca es apreciar su valor por esa política de escasez. No es una moneda individual sino con ocho decimales", explica López Lérída, firme defensor de aplicar el

21 millones es el límite de bitcoins en circulación. El último se emitirá en 2144.

20 MIL \$ ha sido la cotización máxima del bitcoin, sometido a una gran volatilidad.

blockchain en sectores como el de los seguros, la sanidad o el registro de propiedades, entre muchos otros, para ganar en transparencia y seguridad. Una entrada para ver un concierto de Kings of Leon, por ejemplo, ya no se prestará a la estafa si se aplican los nuevos protocolos porque existirá digitalmente en un nodo válido y de nada servirá que el primer dueño haga 100 copias y las venda como si fuesen entradas nuevas: únicamente la versión digital, trasladada al comprador, vigilada por un millar de centinelas y tallada en piedra virtual, será válida.

Hay un buen puñado de criptomonedas en la actualidad, alrededor de 1.400. Ethereum, Ripple y Litecoin son algunas de ellas. "Todas son más de lo mismo", zanja Palau. "El único derecho que ganas es el de venderle esas monedillas a otro", insiste.

Pero en paralelo a la criptoburbuja se está produciendo un fenómeno todavía más llamativo y también al alza: las ICO (initial coin offering), un invento íntimamente ligado a la financiación de una empresa. IOTA y Cardano son los proyectos más famosos y, en fechas recientes, gigantes como Instagram o Kodak han decidido financiarse también con sus propias monedas.

"Existen dos tipos de ICO, las de utilities y las de securities", arranca López Lérída. "En el primer caso solo compras moneda; en el segundo también adquieres una participación en la empresa. Las autoridades mundiales recelan mucho de las securities porque suponen comprar sin ningún tipo de regulación y protección", y a ellas ya se han referido con mala baba los gobiernos de Estados Unidos, China y Suiza. "Cuando apuestas por una utility, lo que compras son derechos de uso sobre determinada aplicación".

Palau se muestra más duro. "La moneda de Instagram

emitirá 5.000 millones de dólares; se va a quedar con 2.500 y venderá el resto. Con esta segunda cantidad espera recaudar unos 500 millones adicionales. No sé cuál es la contrapartida, quizás un descuento, pero en definitiva tú le regalas a Instagram 500 millones. Con ellos hace lo que quiera, y entretanto el inversor contará con encontrar un vendedor, pero la compañía no se responsabiliza de nada. El único que no pierde es Instagram". Para el docente de Esade, un elemento clave para garantizar la estabilidad en el futuro es mantener a los bancos al margen. Sus balances, opina, deberían estar limpios de bitcoins y sucedáneos. "Ya hemos pagado demasiados rescates".



El petro, la criptomoneda de Maduro, está respaldado por 5.342 millones de barriles de petróleo.

ALGUNAS ALERTAS. Independientemente de lo que ocurra con los usos alternativos del blockchain, parece claro que las criptomonedas viven un periodo convulso. JP Morgan fue uno de los primeros bancos en prohibir a sus agentes comerciar con este tipo de producto, y otras entidades como Citi y Lloyd's han seguido sus pasos.

Janet Yellen, presidenta de la Reserva Federal entre 2014 y febrero de 2018, manifestó en una de sus últimas comparecencias que, aunque el bitcoin desempeña un rol minúsculo en el sistema de pagos mundial, constituye un activo "altamente especulativo".

El Banco Central Europeo alerta una y otra vez de los riesgos de invertir en moneda digital. Y China opta por la mano dura al tiempo que tanea el terreno para una tecnomoneda propia. En Corea del Sur, donde las inversiones en criptomoneda han sido cuantiosas, el primer ministro subraya que se trata a menudo de herramientas delictivas que podrían "romper a las juventudes".

Y en España, la Agencia Tributaria adelanta que uno de sus poderosos ojos de halcón estará muy pendiente de la evolución del partido por lo que pueda pasar.

JP Morgan fue uno de los primeros bancos en prohibir a sus agentes operar con bitcoins.



6 Marzo, 2018

JORNADAS DEL COLEGIO DE INGENIEROS AGRÓNOMOS DE ANDALUCÍA

A. Estrella Yáñez

La innovación ha pasado de ser necesaria, tanto en los productos como en los procesos, a imprescindible para que los frutos del agro andaluz convertidos en atractivos alimentos lleguen a más consumidores y en mejores condiciones. Por eso, el sector agroalimentario andaluz destina cada vez más recursos, exactamente 1.100 millones de euros en el periodo que va entre 2002 y 2015 y 387 millones más a I+D (Investigación y Desarrollo), como se ha puesto de manifiesto en las jornadas que ha organizado el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, las terceras sobre innovación en alimentación.

En las sesiones de trabajo se puso de manifiesto que con la innovación se logran mejoras que repercuten en el medio ambiente, en la calidad, en la eficiencia, en el ahorro de energía, en la competitividad de las empresas y se hacen los procesos más transparentes para el consumidor gracias al uso de nuevas tecnologías.

En Andalucía el sector agroalimentario invirtió en 2015 más de

57

Millones. Son los destinados a I+D por las empresas andaluzas del sector en 2015

47 millones de euros en innovación, de los que 32 millones se invirtieron en la industria de alimentación y bebidas y otros 15 millones de euros en agricultura, ganadería, silvicultura y pesca.

Estas inversiones permiten realizar mejoras en productos alimenticios como las pizzas para vegetarianos con ingredientes que parecen carnes y embutidos pero que no lo son, o las pajitas comestibles, que pueden solucionar problemas medioambientales como el destino de 500 millones de pajitas de plástico que se usan para beber en España. Los dos casos son algunas de las novedades en alimentación presentadas en las jornadas, donde los directivos de importantes empresas explicaron las estrategias de innovación de sus compañías.

Las empresas andaluzas del sector agroalimentario destinaron más de 57 millones de euros a I+D interna en ese año. De ellas, la industria de alimentación y Bebidas invirtió 33 millones de euros y 24 millones de euros se dedicaron a agricultura, ganadería, silvicultura y pesca. Estos datos fueron presentados por Ricardo Domínguez García-Baquero, consejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en las III Jornadas de Innovación en Alimentación celebradas en la



Foto de familia de las jornadas organizadas por el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, que se celebraron en la sede de la EOI en Sevilla.

● El sector agroalimentario andaluz ha invertido 1.100 millones entre 2002 y 2015 ● Las empresas ofrecen novedades en procesos y productos

Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro

EOI en Sevilla. Por su parte, el presidente del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (Ifapa), Jerónimo Pérez Parra, destacó en su intervención que "trabajamos para mejorar herramientas en el sector agroindustrial, que nos permitan diversificar la producción con la formulación de nuevos productos o novedosas presentaciones".

"Además -agregó- éstos productos se acompañan con el desarrollo del conocimiento, desde la producción hasta la elaboración o el diseño, para lograr productos terminados, una idea extraordinaria que esperamos que tenga mucho recorrido en el mercado". Pérez Parra citó algunos de los trabajos de innovación que se realizan en la elaboración de

aceite de oliva, destacó la incorporación de tecnologías de ultrasonido de potencia para sustituir alguna fase del proceso e indicó que mejora la transformación y la estabilidad del aceite y, al mismo tiempo, presenta un importante ahorro de energía. Habló de novedades muy llamativas en productos como quesos curados con incrustaciones de jamón, yogur de cabra con mermelada de higo y castaña y snacks de horta-

En Pascual proponen un "modelo abierto" de innovación que implica a socios y distribuidores

lizas saludables, entre otros. Por la empresa Tetra Pak participó como ponente en las jornadas María José Madroñal, responsable de Desarrollo de Negocio, quien señaló que "la innovación y las tendencias del sector de la alimentación en Europa" condicionan la gran variedad y oferta de envases. Destacó que el consumidor busca experiencias y sensaciones, también en *packaging*, optando por productos de fácil manejo, disponibles y de acceso rápido.

El director de Innovación disruptiva de Calidad Pascual, Álvaro Bernad, propuso lo que denominó un "modelo abierto" de innovación, que implica a socios, proveedores, distribuidores, clientes, consumidores e incluso

competidores. "Hay que innovar con lo que sé y con lo que no sé. Es decir, si no tengo conocimiento en un área tengo que buscar alianzas para obtenerlas", explicó. Enrique Lezcano, director de Alimentos y Bebidas de España de Food & Beverage Hoteles Meliá, consideró que España tiene la obligación de ser motor de innovación "ya que tenemos la base y tradición". A su juicio, la innovación es la mejora de los procesos para hacer más rentable un negocio y es fundamental la aplicación del *big data* para conocer al consumidor final a través del uso de aplicaciones móviles.

El director de Categorías Emergentes de Campofrío, Luis Raimundo, contó que a pesar de que su empresa es eminente-



6 Marzo, 2018

mente cárnica, están innovando en la incorporación de una línea de productos vegetarianos para adecuarse a los nuevos consumidores.

Fernando Medina, director de División de Gran Consumo del grupo aceitero Migasa, que factura 1.520 millones de euros, resaltó que esta empresa es una gran impulsora de productos innovadores y explicó que su modelo de crecimiento y transformación se produce a través de alianzas estratégicas con otras empresas.

Jorge Gómez Carretero, director de I+D de Ángel Camacho Alimentación, explicó que la aceitera posee una metodología interna de trabajo en innovación aplicada al desarrollo de nuevos productos, con una sistemática creada por ellos que

Campofrío está preparando una línea de productos para vegetarianos

implica a todas las secciones relacionadas con la creación del nuevo producto.

Entre los productos innovadores destacó una alternativa natural al azúcar de mesa llamada ensulsana, y la crema de avellana la Vieja Fábrica, como marca artesanal de casa.

Por su lado, Jerónimo Cejudo, decano del Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía destacó que conseguir una "más y mejor alimentación y empleando menos recursos" es un reto profesional para los ingenieros agrónomos.

"La innovación –explicó– es la herramienta que nos permitirá enfrentar el reto. Lo más significativo de nuestra época es la velocidad de los cambios. Los cambios, no sólo tecnológicos, están modificando nuestro tipo de vida a una velocidad desconocida hasta hoy. Este conocimiento es el fundamento de estas jornadas", subrayó.

Honorio González, director de las jornadas, resaltó que el principal objetivo de las sesio-



M. G.

Una muestra de los productos de la línea Vegalia desarrollada por Campofrío



Alta cocina gourmet. Varios platos elaborados con esferificaciones desarrolladas gracias a la alianza estratégica entre Migasa y Desferas.



nes de trabajo "ha sido disponer de un foro profesional donde podamos aprender de proyectos empresariales innovadores punteros de la mano de sus directivos y donde podemos ver que para innovar debemos contar con otras empresas con las que podamos desarrollar sinergias con las nuestras, así como crear un ambiente de networking en el sector de la alimentación".

"Además de que es importan-

te innovar en productos y en procesos, pensamos que la clave está en la innovación en el modelo de negocio, realizando alianzas estratégicas entre empresas del sector", agregó.

La clausura de las jornadas contó con la presencia de Jerónimo Cejudo, decano de Colegio; Diego Díaz de la Serna, secretario Técnico del Colegio y José Manuel Quintero, director de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica.

6 Marzo, 2018

JORNADAS DEL COLEGIO DE INGENIEROS AGRÓNOMOS DE ANDALUCÍA

A. Estrella Yáñez

La innovación ha pasado de ser necesaria, tanto en los productos como en los procesos, a imprescindible para que los frutos del agro andaluz convertidos en atractivos alimentos lleguen a más consumidores y en mejores condiciones. Por eso, el sector agroalimentario andaluz destina cada vez más recursos, exactamente 1.100 millones de euros en el periodo que va entre 2002 y 2015 y 387 millones más a I+D (Investigación y Desarrollo), como se ha puesto de manifiesto en las jornadas que ha organizado el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, las terceras sobre innovación en alimentación.

En las sesiones de trabajo se puso de manifiesto que con la innovación se logran mejoras que repercuten en el medio ambiente, en la calidad, en la eficiencia, en el ahorro de energía, en la competitividad de las empresas y se hacen los procesos más transparentes para el consumidor gracias al uso de nuevas tecnologías.

En Andalucía el sector agroalimentario invirtió en 2015 más de

57

Millones. Son los destinados a I+D por las empresas andaluzas del sector en 2015

47 millones de euros en innovación, de los que 32 millones se invirtieron en la industria de alimentación y bebidas y otros 15 millones de euros en agricultura, ganadería, silvicultura y pesca.

Estas inversiones permiten realizar mejoras en productos alimenticios como las pizzas para vegetarianos con ingredientes que parecen carnes y embutidos pero que no lo son, o las pajitas comestibles, que pueden solucionar problemas medioambientales como el destino de 500 millones de pajitas de plástico que se usan para beber en España. Los dos casos son algunas de las novedades en alimentación presentadas en las jornadas, donde los directivos de importantes empresas explicaron las estrategias de innovación de sus compañías.

Las empresas andaluzas del sector agroalimentario destinaron más de 57 millones de euros a I+D interna en ese año. De ellas, la industria de alimentación y Bebidas invirtió 33 millones de euros y 24 millones de euros se dedicaron a agricultura, ganadería, silvicultura y pesca. Estos datos fueron presentados por Ricardo Domínguez García-Baquero, vicepresidente de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en las III Jornadas de Innovación en Alimentación celebradas en la



Foto de familia de las jornadas organizadas por el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, que se celebraron en la sede de la EOI en Sevilla.

● El sector agroalimentario andaluz ha invertido 1.100 millones entre 2002 y 2015 ● Las empresas ofrecen novedades en procesos y productos

Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro

EOI en Sevilla. Por su parte, el presidente del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (Ifapa), Jerónimo Pérez Parra, destacó en su intervención que “trabajamos para mejorar herramientas en el sector agroindustrial, que nos permitan diversificar la producción con la formulación de nuevos productos o novedosas presentaciones”.

“Además –agregó– éstos productos se acompañan con el desarrollo del conocimiento, desde la producción hasta la elaboración o el diseño, para lograr productos terminados, una idea extraordinaria que esperamos que tenga mucho recorrido en el mercado”. Pérez Parra citó algunos de los trabajos de innovación que se realizan en la elaboración de

aceite de oliva, destacó la incorporación de tecnologías de ultrasonido de potencia para sustituir alguna fase del proceso e indicó que mejora la transformación y la estabilidad del aceite y, al mismo tiempo, presenta un importante ahorro de energía. Habló de novedades muy llamativas en productos como quesos curados con incrustaciones de jamón, yogur de cabra con mermelada de higo y castaña y *snacks* de horta-

En Pascual proponen un “modelo abierto” de innovación que implica a socios y distribuidores

lizas saludables, entre otros. Por la empresa Tetra Pak participó como ponente en las jornadas María José Madroñal, responsable de Desarrollo de Negocio, quien señaló que “la innovación y las tendencias del sector de la alimentación en Europa” condicionan la gran variedad y oferta de envases. Destacó que el consumidor busca experiencias y sensaciones, también en *packaging*, optando por productos de fácil manejo, disponibles y de acceso rápido.

El director de Innovación disruptiva de Calidad Pascual, Álvaro Bernad, propuso lo que denominó un “modelo abierto” de innovación, que implica a socios, proveedores, distribuidores, clientes, consumidores e incluso

competidores. “Hay que innovar con lo que sé y con lo que no sé. Es decir, si no tengo conocimiento en un área tengo que buscar alianzas para obtenerlas”, explicó. Enrique Lezcano, director de Alimentos y Bebidas de España de Food & Beverage Hoteles Meliá, consideró que España tiene la obligación de ser motor de innovación “ya que tenemos la base y tradición”. A su juicio, la innovación es la mejora de los procesos para hacer más rentable la aplicación del *big data* para conocer al consumidor final a través del uso de aplicaciones móviles.

El director de Categorías Emergentes de Campofrio, Luis Raimundo, contó que a pesar de que su empresa es eminentemente



6 Marzo, 2018

cárnica, están innovando en la incorporación de una línea de productos vegetarianos para adecuarse a los nuevos consumidores.

Fernando Medina, director de División de Gran Consumo del grupo aceitero Migasa, que factura 1.520 millones de euros, resaltó que esta empresa es una gran impulsora de productos innovadores y explicó que su modelo de crecimiento y transformación se produce a través de alianzas estratégicas con otras empresas.

Jorge Gómez Carretero, director de I+D de Ángel Camacho Alimentación, explicó que la aceitera posee una metodología interna de trabajo en innovación aplicada al desarrollo de nuevos productos, con una sistemática creada por ellos que implica a to-

Campofrío está preparando una línea de productos para vegetarianos

das las secciones relacionadas con la creación del nuevo producto.

Entre los productos innovadores destacó una alternativa natural al azúcar de mesa llamada ensulsana, y la crema de avellana la Vieja Fábrica, como marca artesanal de casa.

Por su lado, Jerónimo Cejudo, decano del Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía destacó que conseguir una “más y mejor alimentación y empleando menos recursos” es un reto profesional para los ingenieros agrónomos.

“La innovación –explicó– es la herramienta que nos permitirá enfrentar el reto. Lo más significativo de nuestra época es la velocidad de los cambios. Los cambios, no sólo tecnológicos, están modificando nuestro tipo de vida a una velocidad desconocida hasta hoy. Este conocimiento es el fundamento de estas jornadas”, subrayó.

Honorio González, director de las jornadas, resaltó que el principal objetivo de las sesio-



M. G.

Una muestra de los productos de la línea Vegalia desarrollada por Campofrío



Alta cocina gourmet. Varios platos elaborados con esferificaciones desarrolladas gracias a la alianza estratégica entre Migasa y Desferas.



nes de trabajo “ha sido disponer de un foro profesional donde podamos aprender de proyectos empresariales innovadores punteros de la mano de sus directivos y donde podemos ver que para innovar debemos contar con otras empresas con las que podamos desarrollar sinergias con las nuestras, así como crear un ambiente de networking en el sector de la alimentación”.

“Además de que es importan-

te innovar en productos y en procesos, pensamos que la clave está en la innovación en el modelo de negocio, realizando alianzas estratégicas entre empresas del sector”, agregó.

La clausura de las jornadas contó con la presencia de Jerónimo Cejudo, decano de Colegio; Diego Díaz de la Serna, secretario Técnico del Colegio y José Manuel Quintero, director de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica.



JORNADAS DEL COLEGIO DE INGENIEROS AGRÓNOMOS DE ANDALUCÍA

A. Estrella Yáñez

La innovación ha pasado de ser necesaria, tanto en los productos como en los procesos, a imprescindible para que los frutos del agro andaluz convertidos en atractivos alimentos lleguen a más consumidores y en mejores condiciones. Por eso, el sector agroalimentario andaluz destina cada vez más recursos, exactamente 1.100 millones de euros en el periodo que va entre 2002 y 2015 y 387 millones más a I+D (Investigación y Desarrollo), como se ha puesto de manifiesto en las jornadas que ha organizado el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, las terceras sobre innovación en alimentación.

En las sesiones de trabajo se puso de manifiesto que con la innovación se logran mejoras que repercuten en el medio ambiente, en la calidad, en la eficiencia, en el ahorro de energía, en la competitividad de las empresas y se hacen los procesos más transparentes ante el consumidor gracias al uso de nuevas tecnologías.

En Andalucía el sector agroalimentario invirtió en 2015 más de

57

Millones. Son los destinados a I+D por las empresas andaluzas del sector en 2015

47 millones de euros en innovación, de los que 32 millones se invirtieron en la industria de alimentación y bebidas y otros 15 millones de euros en agricultura, ganadería, silvicultura y pesca.

Estas inversiones permiten realizar mejoras en productos alimenticios como las pizzas para vegetarianos con ingredientes que parecen carnes y embutidos pero que no lo son, o las pajitas comestibles, que pueden solucionar problemas medioambientales como el destino de 500 millones de pajitas de plástico que se usan para beber en España. Los dos casos son algunas de las novedades en alimentación presentadas en las jornadas, donde los directivos de importantes empresas explicaron las estrategias de innovación de sus compañías.

Las empresas andaluzas del sector agroalimentario destinaron más de 57 millones de euros a I+D interna en ese año. De ellas, la industria de alimentación y Bebidas invirtió 33 millones de euros y 24 millones de euros se dedicaron a agricultura, ganadería, silvicultura y pesca. Estos datos fueron presentados por Ricardo Domínguez García-Baquero, vicepresidente de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en las III Jornadas de Innovación en Alimentación celebradas en la



Foto de familia de las jornadas organizadas por el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, que se celebraron en la sede de la EOI en Sevilla.

● El sector agroalimentario andaluz ha invertido 1.100 millones entre 2002 y 2015 ● Las empresas ofrecen novedades en procesos y productos

Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro

EOI en Sevilla. Por su parte, el presidente del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (Ifapa), Jerónimo Pérez Parra, destacó en su intervención que “trabajamos para mejorar herramientas en el sector agroindustrial, que nos permitan diversificar la producción con la formulación de nuevos productos o novedosas presentaciones”.

“Además –agregó– éstos productos se acompañan con el desarrollo del conocimiento, desde la producción hasta la elaboración o el diseño, para lograr productos terminados, una idea extraordinaria que esperamos que tenga mucho recorrido en el mercado”. Pérez Parra citó algunos de los trabajos de innovación que se realizan en la elaboración de

aceite de oliva, destacó la incorporación de tecnologías de ultrasonido de potencia para sustituir alguna fase del proceso e indicó que mejora la transformación y la estabilidad del aceite y, al mismo tiempo, presenta un importante ahorro de energía. Habló de novedades muy llamativas en productos como quesos curados con incrustaciones de jamón, yogur de cabra con mermelada de higo y castaña y snacks de horta-

En Pascual proponen un “modelo abierto” de innovación que implica a socios y distribuidores

lizas saludables, entre otros. Por la empresa Tetra Pak participó como ponente en las jornadas María José Madroñal, responsable de Desarrollo de Negocio, quien señaló que “la innovación y las tendencias del sector de la alimentación en Europa” condicionan la gran variedad y oferta de envases. Destacó que el consumidor busca experiencias y sensaciones, también en *packaging*, optando por productos de fácil manejo, disponibles y de acceso rápido.

El director de Innovación disruptiva de Calidad Pascual, Álvaro Bernad, propuso lo que denominó un “modelo abierto” de innovación, que implica a socios, proveedores, distribuidores, clientes, consumidores e incluso

competidores. “Hay que innovar con lo que sé y con lo que no sé. Es decir, si no tengo conocimiento en un área tengo que buscar alianzas para obtenerlas”, explicó. Enrique Lezcano, director de Alimentos y Bebidas de España de Food & Beverage Hoteles Meliá, consideró que España tiene la obligación de ser motor de innovación “ya que tenemos la base y tradición”. A su juicio, la innovación es la mejora de los procesos para hacer más rentable un negocio y es fundamental la aplicación del *big data* para conocer al consumidor final a través del uso de aplicaciones móviles.

El director de Categorías Emergentes de Campofrío, Luis Raimundo, contó que a pesar de que su empresa es eminente-



6 Marzo, 2018

mente cárnica, están innovando en la incorporación de una línea de productos vegetarianos para adecuarse a los nuevos consumidores.

Fernando Medina, director de División de Gran Consumo del grupo aceitero Migasa, que factura 1.520 millones de euros, resaltó que esta empresa es una gran impulsora de productos innovadores y explicó que su modelo de crecimiento y transformación se produce a través de alianzas estratégicas con otras empresas.

Jorge Gómez Carretero, director de I+D de Ángel Camacho Alimentación, explicó que la aceitera posee una metodología interna de trabajo en innovación aplicada al desarrollo de nuevos productos, con una sistemática creada por ellos que

Campofrío está preparando una línea de productos para vegetarianos

implica a todas las secciones relacionadas con la creación del nuevo producto.

Entre los productos innovadores destacó una alternativa natural al azúcar de mesa llamada ensulsana, y la crema de avellana la Vieja Fábrica, como marca artesanal de casa.

Por su lado, Jerónimo Cejudo, decano del Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía destacó que conseguir una “más y mejor alimentación y empleando menos recursos” es un reto profesional para los ingenieros agrónomos.

“La innovación—explicó— es la herramienta que nos permitirá enfrentar el reto. Lo más significativo de nuestra época es la velocidad de los cambios. Los cambios, no sólo tecnológicos, están modificando nuestro tipo de vida a una velocidad desconocida hasta hoy. Este conocimiento es el fundamento de estas jornadas”, subrayó.

Honorio González, director de las jornadas, resaltó que el principal objetivo de las sesio-

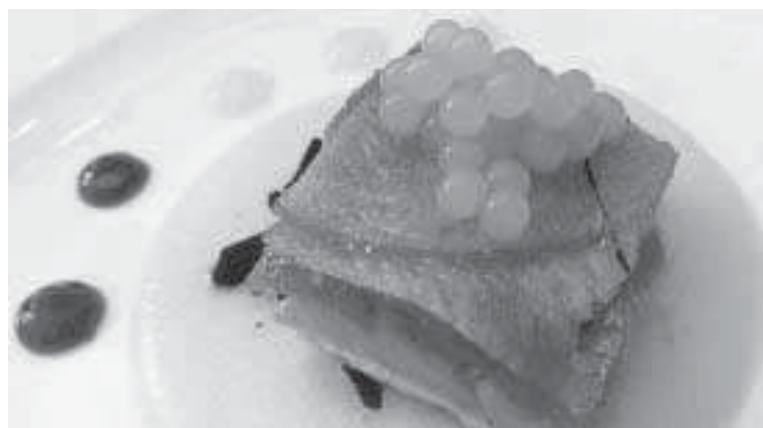


M. G.

Una muestra de los productos de la línea Vegalia desarrollada por Campofrío



Alta cocina gourmet. Varios platos elaborados con esferificaciones desarrolladas gracias a la alianza estratégica entre Migasa y Desferas.



nes de trabajo “ha sido disponer de un foro profesional donde podamos aprender de proyectos empresariales innovadores punteros de la mano de sus directivos y donde podemos ver que para innovar debemos contar con otras empresas con las que podamos desarrollar sinergias con las nuestras, así como crear un ambiente de networking en el sector de la alimentación”.

“Además de que es importan-

te innovar en productos y en procesos, pensamos que la clave está en la innovación en el modelo de negocio, realizando alianzas estratégicas entre empresas del sector”, agregó.

La clausura de las jornadas contó con la presencia de Jerónimo Cejudo, decano de Colegio; Diego Díaz de la Serna, secretario Técnico del Colegio y José Manuel Quintero, director de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica.



6 Marzo, 2018

JORNADAS DEL COLEGIO DE INGENIEROS AGRÓNOMOS DE ANDALUCÍA

A. Estrella Yáñez

La innovación ha pasado de ser necesaria, tanto en los productos como en los procesos, a imprescindible para que los frutos del agro andaluz convertidos en atractivos alimentos lleguen a más consumidores y en mejores condiciones. Por eso, el sector agroalimentario andaluz destina cada vez más recursos, exactamente 1.100 millones de euros en el periodo que va entre 2002 y 2015 y 387 millones más a I+D (Investigación y Desarrollo), como se ha puesto de manifiesto en las jornadas que ha organizado el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, las terceras sobre innovación en alimentación.

En las sesiones de trabajo se puso de manifiesto que con la innovación se logran mejoras que repercuten en el medio ambiente, en la calidad, en la eficiencia, en el ahorro de energía, en la competitividad de las empresas y se hacen los procesos más transparentes para el consumidor gracias al uso de nuevas tecnologías.

En Andalucía el sector agroalimentario invirtió en 2015 más de

57

Millones. Son los destinados a I+D por las empresas andaluzas del sector en 2015

47 millones de euros en innovación, de los que 32 millones se invirtieron en la industria de alimentación y bebidas y otros 15 millones de euros en agricultura, ganadería, silvicultura y pesca.

Estas inversiones permiten realizar mejoras en productos alimenticios como las pizzas para vegetarianos con ingredientes que parecen carnes y embutidos pero que no lo son, o las pajitas comestibles, que pueden solucionar problemas medioambientales como el destino de 500 millones de pajitas de plástico que se usan para beber en España. Los dos casos son algunas de las novedades en alimentación presentadas en las jornadas, donde los directivos de importantes empresas explicaron las estrategias de innovación de sus compañías.

Las empresas andaluzas del sector agroalimentario destinaron más de 57 millones de euros a I+D interna en ese año. De ellas, la industria de alimentación y Bebidas invirtió 33 millones de euros y 24 millones de euros se dedicaron a agricultura, ganadería, silvicultura y pesca. Estos datos fueron presentados por Ricardo Domínguez García-Baquero, vicepresidente de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en las III Jornadas de Innovación en Alimentación celebradas en la



Foto de familia de las jornadas organizadas por el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, que se celebraron en la sede de la EOI en Sevilla.

● El sector agroalimentario andaluz ha invertido 1.100 millones entre 2002 y 2015 ● Las empresas ofrecen novedades en procesos y productos

Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro

EOI en Sevilla. Por su parte, el presidente del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (Ifapa), Jerónimo Pérez Parra, destacó en su intervención que “trabajamos para mejorar herramientas en el sector agroindustrial, que nos permitan diversificar la producción con la formulación de nuevos productos o novedosas presentaciones”.

“Además –agregó– éstos productos se acompañan con el desarrollo del conocimiento, desde la producción hasta la elaboración o el diseño, para lograr productos terminados, una idea extraordinaria que esperamos que traiga mucho recorrido en el mercado”. Pérez Parra citó algunos de los trabajos de innovación que se realizan en la elaboración de

aceite de oliva, destacó la incorporación de tecnologías de ultrasonido de potencia para sustituir alguna fase del proceso e indicó que mejora la transformación y la estabilidad del aceite y, al mismo tiempo, presenta un importante ahorro de energía. Habló de novedades muy llamativas en productos como quesos curados con incrustaciones de jamón, yogur de cabra con mermelada de higo y castaña y snacks de horta-

En Pascual proponen un “modelo abierto” de innovación que implica a socios y distribuidores

lizas saludables, entre otros. Por la empresa Tetra Pak participó como ponente en las jornadas María José Madroñal, responsable de Desarrollo de Negocio, quien señaló que “la innovación y las tendencias del sector de la alimentación en Europa” condicionan la gran variedad y oferta de envases. Destacó que el consumidor busca experiencias y sensaciones, también en *packaging*, optando por productos de fácil manejo, disponibles y de acceso rápido.

El director de Innovación disruptiva de Calidad Pascual, Álvaro Bernad, propuso lo que denominó un “modelo abierto” de innovación, que implica a socios, proveedores, distribuidores, clientes, consumidores e incluso

competidores. “Hay que innovar con lo que sé y con lo que no sé. Es decir, si no tengo conocimiento en un área tengo que buscar alianzas para obtenerlas”, explicó. Enrique Lezcano, director de Alimentos y Bebidas de España de Food & Beverage Hoteles Meliá, consideró que España tiene la obligación de ser motor de innovación “ya que tenemos la base y tradición”. A su juicio, la innovación es la mejora de los procesos para hacer más rentable un negocio y es fundamental la aplicación del *big data* para conocer al consumidor final a través del uso de aplicaciones móviles.

El director de Categorías Emergentes de Campofrío, Luis Raimundo, contó que a pesar de que su empresa es eminente-



mente cárnica, están innovando en la incorporación de una línea de productos vegetarianos para adecuarse a los nuevos consumidores.

Fernando Medina, director de División de Gran Consumo del grupo aceitero Migasa, que factura 1.520 millones de euros, resaltó que esta empresa es una gran impulsora de productos innovadores y explicó que su modelo de crecimiento y transformación se produce a través de alianzas estratégicas con otras empresas.

Jorge Gómez Carretero, director de I+D de Ángel Camacho Alimentación, explicó que la aceitera posee una metodología interna de trabajo en innovación aplicada al desarrollo de nuevos productos, con una sistemática creada por ellos que

Campofrío está preparando una línea de productos para vegetarianos

implica a todas las secciones relacionadas con la creación del nuevo producto.

Entre los productos innovadores destacó una alternativa natural al azúcar de mesa llamada ensulsana, y la crema de avellana la Vieja Fábrica, como marca artesanal de casa.

Por su lado, Jerónimo Cejudo, decano del Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía destacó que conseguir una “más y mejor alimentación y empleando menos recursos” es un reto profesional para los ingenieros agrónomos.

“La innovación –explicó– es la herramienta que nos permitirá enfrentar el reto. Lo más significativo de nuestra época es la velocidad de los cambios. Los cambios, no sólo tecnológicos, están modificando nuestro tipo de vida a una velocidad desconocida hasta hoy. Este conocimiento es el fundamento de estas jornadas”, subrayó.

Honorio González, director de las jornadas, resaltó que el principal objetivo de las sesio-

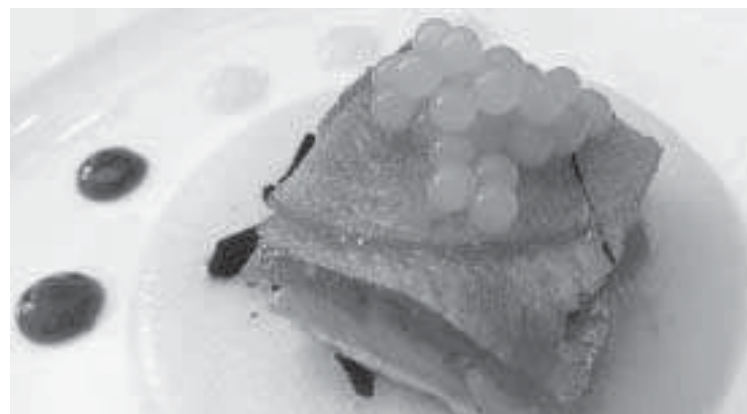


M. G.

Una muestra de los productos de la línea Vegalia desarrollada por Campofrío



Alta cocina gourmet. Varios platos elaborados con esferificaciones desarrolladas gracias a la alianza estratégica entre Migasa y Desferas.



nes de trabajo “ha sido disponer de un foro profesional donde podamos aprender de proyectos empresariales innovadores punteros de la mano de sus directivos y donde podemos ver que para innovar debemos contar con otras empresas con las que podamos desarrollar sinergias con las nuestras, así como crear un ambiente de networking en el sector de la alimentación”.

“Además de que es importan-

te innovar en productos y en procesos, pensamos que la clave está en la innovación en el modelo de negocio, realizando alianzas estratégicas entre empresas del sector”, agregó.

La clausura de las jornadas contó con la presencia de Jerónimo Cejudo, decano de Colegio; Diego Díaz de la Serna, secretario Técnico del Colegio y José Manuel Quintero, director de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica.



JORNADAS DEL COLEGIO DE INGENIEROS AGRÓNOMOS DE ANDALUCÍA

A. Estrella Yáñez

La innovación ha pasado de ser necesaria, tanto en los productos como en los procesos, a imprescindible para que los frutos del agro andaluz convertidos en atractivos alimentos lleguen a más consumidores y en mejores condiciones. Por eso, el sector agroalimentario andaluz destina cada vez más recursos, exactamente 1.100 millones de euros en el periodo que va entre 2002 y 2015 y 387 millones más a I+D (Investigación y Desarrollo), como se ha puesto de manifiesto en las jornadas que ha organizado el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, las terceras sobre innovación en alimentación.

En las sesiones de trabajo se puso de manifiesto que con la innovación se logran mejoras que repercuten en el medio ambiente, en la calidad, en la eficiencia, en el ahorro de energía, en la competitividad de las empresas y se hacen los procesos más transparentes para el consumidor gracias al uso de nuevas tecnologías.

En Andalucía el sector agroalimentario invirtió en 2015 más de

57

Millones. Son los destinados a I+D por las empresas andaluzas del sector en 2015

47 millones de euros en innovación, de los que 32 millones se invirtieron en la industria de alimentación y bebidas y otros 15 millones de euros en agricultura, ganadería, silvicultura y pesca.

Estas inversiones permiten realizar mejoras en productos alimenticios como las pizzas para vegetarianos con ingredientes que parecen carnes y embutidos pero que no lo son, o las pajitas comestibles, que pueden solucionar problemas medioambientales como el destino de 500 millones de pajitas de plástico que se usan para beber en España. Los dos casos son algunas de las novedades en alimentación presentadas en las jornadas, donde los directivos de importantes empresas explicaron las estrategias de innovación de sus compañías.

Las empresas andaluzas del sector agroalimentario destinaron más de 57 millones de euros a I+D interna en ese año. De ellas, la industria de alimentación y Bebidas invirtió 33 millones de euros y 24 millones de euros se dedicaron a agricultura, ganadería, silvicultura y pesca. Estos datos fueron presentados por Ricardo Domínguez García-Baquero, viceconsejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en las III Jornadas de Innovación en Alimentación celebradas en la



Foto de familia de las jornadas organizadas por el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, que se celebraron en la sede de la EOI en Sevilla.

● El sector agroalimentario andaluz ha invertido 1.100 millones entre 2002 y 2015 ● Las empresas ofrecen novedades en procesos y productos

Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro

EOI en Sevilla. Por su parte, el presidente del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (Ifapa), Jerónimo Pérez Parra, destacó en su intervención que "trabajamos para mejorar herramientas en el sector agroindustrial, que nos permitan diversificar la producción con la formulación de nuevos productos o novedosas presentaciones".

"Además -agregó- éstos productos se acompañan con el desarrollo del conocimiento, desde la producción hasta la elaboración o el diseño, para lograr productos terminados, una idea extraordinaria que esperamos que tenga mucho recorrido en el mercado". Pérez Parra citó algunos de los trabajos de innovación que se realizan en la elaboración de

aceite de oliva, destacó la incorporación de tecnologías de ultrasonido de potencia para sustituir alguna fase del proceso e indicó que mejora la transformación y la estabilidad del aceite y, al mismo tiempo, presenta un importante ahorro de energía. Habló de novedades muy llamativas en productos como quesos curados con incrustaciones de jamón, yogur de cabra con mermelada de higo y castaña y snacks de horta-

En Pascual proponen un "modelo abierto" de innovación que implica a socios y distribuidores

lizas saludables, entre otros. Por la empresa Tetra Pak participó como ponente en las jornadas María José Madroñal, responsable de Desarrollo de Negocio, quien señaló que "la innovación y las tendencias del sector de la alimentación en Europa" condicionan la gran variedad y oferta de envases. Destacó que el consumidor busca experiencias y sensaciones, también en *packaging*, optando por productos de fácil manejo, disponibles y de acceso rápido.

El director de Innovación disruptiva de Calidad Pascual, Álvaro Bernad, propuso lo que denominó un "modelo abierto" de innovación, que implica a socios, proveedores, distribuidores, clientes, consumidores e incluso

competidores. "Hay que innovar con lo que sé y con lo que no sé. Es decir, si no tengo conocimiento en un área tengo que buscar alianzas para obtenerlas", explicó. Enrique Lezcano, director de Alimentos y Bebidas de España de Food & Beverage Hoteles Meliá, consideró que España tiene la obligación de ser motor de innovación "ya que tenemos la base y tradición". A su juicio, la innovación es la mejora de los procesos para hacer más rentable un negocio y es fundamental la aplicación del *big data* para conocer al consumidor final a través del uso de aplicaciones móviles.

El director de Categorías Emergentes de Campofrío, Luis Raimundo, contó que a pesar de que su empresa es eminentemente



cárnica, están innovando en la incorporación de una línea de productos vegetarianos para adecuarse a los nuevos consumidores.

Fernando Medina, director de División de Gran Consumo del grupo aceitero Migasa, que factura 1.520 millones de euros, resaltó que está empresa es una gran impulsora de productos innovadores y explicó que su modelo de crecimiento y transformación se produce a través de alianzas estratégicas con otras empresas.

Jorge Gómez Carretero, director de I+D de Ángel Camacho Alimentación, explicó que la aceitera posee una metodología interna de trabajo en innovación aplicada al desarrollo de nuevos productos, con una sistemática creada por ellos que implica a to-

Campofrío está preparando una línea de productos para vegetarianos

das las secciones relacionadas con la creación del nuevo producto.

Entre los productos innovadores destacó una alternativa natural al azúcar de mesa llamada ensulsana, y la crema de avellana la Vieja Fábrica, como marca artesanal de casa.

Por su lado, Jerónimo Cejudo, decano del Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía destacó que conseguir una “más y mejor alimentación y empleando menos recursos” es un reto profesional para los ingenieros agrónomos.

“La innovación –explicó– es la herramienta que nos permitirá enfrentar el reto. Lo más significativo de nuestra época es la velocidad de los cambios. Los cambios, no sólo tecnológicos, están modificando nuestro tipo de vida a una velocidad desconocida hasta hoy. Este conocimiento es el fundamento de estas jornadas”, subrayó.

Honorio González, director de las jornadas, resaltó que el principal objetivo de las sesio-



Una muestra de los productos de la línea Vegalia desarrollada por Campofrío



Alta cocina gourmet. Varios platos elaborados con esferificaciones desarrolladas gracias a la alianza estratégica entre Migasa y Desferas.



nes de trabajo “ha sido disponer de un foro profesional donde podamos aprender de proyectos empresariales innovadores punteros de la mano de sus directivos y donde podemos ver que para innovar debemos contar con otras empresas con las que podamos desarrollar sinergias con las nuestras, así como crear un ambiente de networking en el sector de la alimentación”.

“Además de que es importan-

te innovar en productos y en procesos, pensamos que la clave está en la innovación en el modelo de negocio, realizando alianzas estratégicas entre empresas del sector”, agregó.

La clausura de las jornadas contó con la presencia de Jerónimo Cejudo, decano de Colegio; Diego Díaz de la Serna, secretario Técnico del Colegio y José Manuel Quintero, director de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica.



6 Marzo, 2018

JORNADAS DEL COLEGIO DE INGENIEROS AGRÓNOMOS DE ANDALUCÍA

A. Estrella Yáñez

La innovación ha pasado de ser necesaria, tanto en los productos como en los procesos, a imprescindible para que los frutos del agro andaluz convertidos en atractivos alimentos lleguen a más consumidores y en mejores condiciones. Por eso, el sector agroalimentario andaluz destina cada vez más recursos, exactamente 1.100 millones de euros en el periodo que va entre 2002 y 2015 y 387 millones más a I+D (Investigación y Desarrollo), como se ha puesto de manifiesto en las jornadas que ha organizado el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, las terceras sobre innovación en alimentación.

En las sesiones de trabajo se puso de manifiesto que con la innovación se logran mejoras que repercuten en el medio ambiente, en la calidad, en la eficiencia, en el ahorro de energía, en la competitividad de las empresas y se hacen los procesos más transparentes para el consumidor gracias al uso de nuevas tecnologías.

En Andalucía el sector agroalimentario invirtió en 2015 más de

57

Millones. Son los destinados a I+D por las empresas andaluzas del sector en 2015

47 millones de euros en innovación, de los que 32 millones se invirtieron en la industria de alimentación y bebidas y otros 15 millones de euros en agricultura, ganadería, silvicultura y pesca.

Estas inversiones permiten realizar mejoras en productos alimenticios como las pizzas para vegetarianos con ingredientes que parecen carnes y embutidos pero que no lo son, o las pajitas comestibles, que pueden solucionar problemas medioambientales como el destino de 500 millones de pajitas de plástico que se usan para beber en España. Los dos casos son algunas de las novedades en alimentación presentadas en las jornadas, donde los directivos de importantes empresas explicaron las estrategias de innovación de sus compañías.

Las empresas andaluzas del sector agroalimentario destinaron más de 57 millones de euros a I+D interna en ese año. De ellas, la industria de alimentación y Bebidas invirtió 33 millones de euros y 24 millones de euros se dedicaron a agricultura, ganadería, silvicultura y pesca. Estos datos fueron presentados por Ricardo Domínguez García-Baquero, viceconsejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en las III Jornadas de Innovación en Alimentación celebradas en la



Foto de familia de las jornadas organizadas por el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, que se celebraron en la sede de la EOI en Sevilla.

● El sector agroalimentario andaluz ha invertido 1.100 millones entre 2002 y 2015 ● Las empresas ofrecen novedades en procesos y productos

Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro

EOI en Sevilla. Por su parte, el presidente del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (Ifapa), Jerónimo Pérez Parra, destacó en su intervención que "trabajamos para mejorar herramientas en el sector agroindustrial, que nos permitan diversificar la producción con la formulación de nuevos productos o novedosas presentaciones".

"Además -agregó- éstos productos se acompañan con el desarrollo del conocimiento, desde la producción hasta la elaboración o el diseño, para lograr productos terminados, una idea extraordinaria que esperamos que tenga mucho recorrido en el mercado". Pérez Parra citó algunos de los trabajos de innovación que se realizan en la elaboración de

aceite de oliva, destacó la incorporación de tecnologías de ultrasonido de potencia para sustituir alguna fase del proceso e indicó que mejora la transformación y la estabilidad del aceite y, al mismo tiempo, presenta un importante ahorro de energía. Habló de novedades muy llamativas en productos como quesos curados con incrustaciones de jamón, yogur de cabra con mermelada de higo y castaña y snacks de horta-

En Pascual proponen un "modelo abierto" de innovación que implica a socios y distribuidores

lizas saludables, entre otros. Por la empresa Tetra Pak participó como ponente en las jornadas María José Madroñal, responsable de Desarrollo de Negocio, quien señaló que "la innovación y las tendencias del sector de la alimentación en Europa" condicionan la gran variedad y oferta de envases. Destacó que el consumidor busca experiencias y sensaciones, también en *packaging*, optando por productos de fácil manejo, disponibles y de acceso rápido.

El director de Innovación disruptiva de Calidad Pascual, Alvaro Bernad, propuso lo que denominó un "modelo abierto" de innovación, que implica a socios, proveedores, distribuidores, clientes, consumidores e incluso

competidores. "Hay que innovar con lo que sé y con lo que no sé. Es decir, si no tengo conocimiento en un área tengo que buscar alianzas para obtenerlas", explicó. Enrique Lezcano, director de Alimentos y Bebidas de España de Food & Beverage Hoteles Meliá, consideró que España tiene la obligación de ser motor de innovación "ya que tenemos la base y tradición". A su juicio, la innovación es la mejora de los procesos para hacer más rentable un negocio y es fundamental la aplicación del *big data* para conocer al consumidor final a través del uso de aplicaciones móviles.

El director de Categorías Emergentes de Campofrío, Luis Raimundo, contó que a pesar de que su empresa es eminentemente



6 Marzo, 2018

cárnica, están innovando en la incorporación de una línea de productos vegetarianos para adecuarse a los nuevos consumidores.

Fernando Medina, director de División de Gran Consumo del grupo aceitero Migasa, que factura 1.520 millones de euros, resaltó que esta empresa es una gran impulsora de productos innovadores y explicó que su modelo de crecimiento y transformación se produce a través de alianzas estratégicas con otras empresas.

Jorge Gómez Carretero, director de I+D de Ángel Camacho Alimentación, explicó que la aceitera posee una metodología interna de trabajo en innovación aplicada al desarrollo de nuevos productos, con una sistemática creada por ellos que implica a to-

Campofrío está preparando una línea de productos para vegetarianos

das las secciones relacionadas con la creación del nuevo producto.

Entre los productos innovadores destacó una alternativa natural al azúcar de mesa llamada ensulsana, y la crema de avellana la Vieja Fábrica, como marca artesanal de casa.

Por su lado, Jerónimo Cejudo, decano del Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía destacó que conseguir una "más y mejor alimentación y empleando menos recursos" es un reto profesional para los ingenieros agrónomos.

"La innovación –explicó– es la herramienta que nos permitirá enfrentar el reto. Lo más significativo de nuestra época es la velocidad de los cambios. Los cambios, no sólo tecnológicos, están modificando nuestro tipo de vida a una velocidad desconocida hasta hoy. Este conocimiento es el fundamento de estas jornadas", subrayó.

Honorio González, director de las jornadas, resaltó que el principal objetivo de las sesio-



M. G.

Una muestra de los productos de la línea Vegalia desarrollada por Campofrío



Alta cocina gourmet. Varios platos elaborados con esferificaciones desarrolladas gracias a la alianza estratégica entre Migasa y Desferas.



nes de trabajo "ha sido disponer de un foro profesional donde podamos aprender de proyectos empresariales innovadores punteros de la mano de sus directivos y donde podemos ver que para innovar debemos contar con otras empresas con las que podamos desarrollar sinergias con las nuestras, así como crear un ambiente de networking en el sector de la alimentación".

"Además de que es importan-

te innovar en productos y en procesos, pensamos que la clave está en la innovación en el modelo de negocio, realizando alianzas estratégicas entre empresas del sector", agregó.

La clausura de las jornadas contó con la presencia de Jerónimo Cejudo, decano de Colegio; Diego Díaz de la Serna, secretario Técnico del Colegio y José Manuel Quintero, director de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica.



6 Marzo, 2018

JORNADAS DEL COLEGIO DE INGENIEROS AGRÓNOMOS DE ANDALUCÍA

A. Estrella Yáñez

La innovación ha pasado de ser necesaria, tanto en los productos como en los procesos, a imprescindible para que los frutos del agro andaluz convertidos en atractivos alimentos lleguen a más consumidores y en mejores condiciones. Por eso, el sector agroalimentario andaluz destina cada vez más recursos, exactamente 1.100 millones de euros en el periodo que va entre 2002 y 2015 y 387 millones más a I+D (Investigación y Desarrollo), como se ha puesto de manifiesto en las jornadas que ha organizado el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, las terceras sobre innovación en alimentación.

En las sesiones de trabajo se puso de manifiesto que con la innovación se logran mejoras que repercuten en el medio ambiente, en la calidad, en la eficiencia, en el ahorro de energía, en la competitividad de las empresas y se hacen los procesos más transparentes para el consumidor gracias al uso de nuevas tecnologías.

En Andalucía el sector agroalimentario invirtió en 2015 más de

57

Millones. Son los destinados a I+D por las empresas andaluzas del sector en 2015

47 millones de euros en innovación, de los que 32 millones se invirtieron en la industria de alimentación y bebidas y otros 15 millones de euros en agricultura, ganadería, silvicultura y pesca.

Estas inversiones permiten realizar mejoras en productos alimenticios como las pizzas para vegetarianos con ingredientes que parecen carnes y embutidos pero que no lo son, o las pajitas comestibles, que pueden solucionar problemas medioambientales como el destino de 500 millones de pajitas de plástico que se usan para beber en España. Los dos casos son algunas de las novedades en alimentación presentadas en las jornadas, donde los directivos de importantes empresas explicaron las estrategias de innovación de sus compañías.

Las empresas andaluzas del sector agroalimentario destinaron más de 57 millones de euros a I+D interna en ese año. De ellas, la industria de alimentación y Bebidas invirtió 33 millones de euros y 24 millones de euros se dedicaron a agricultura, ganadería, silvicultura y pesca. Estos datos fueron presentados por Ricardo Domínguez García-Baquero, vicepresidente de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en las III Jornadas de Innovación en Alimentación celebradas en la



Foto de familia de las jornadas organizadas por el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, que se celebraron en la sede de la EOI en Sevilla.

● El sector agroalimentario andaluz ha invertido 1.100 millones entre 2002 y 2015 ● Las empresas ofrecen novedades en procesos y productos

Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro

EOI en Sevilla. Por su parte, el presidente del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (Ifapa), Jerónimo Pérez Parra, destacó en su intervención que "trabajamos para mejorar herramientas en el sector agroindustrial, que nos permitan diversificar la producción con la formulación de nuevos productos o novedosas presentaciones".

"Además –agregó– éstos productos se acompañan con el desarrollo del conocimiento, desde la producción hasta la elaboración o el diseño, para lograr productos terminados, una idea extraordinaria que esperamos que tenga mucho recorrido en el mercado". Pérez Parra citó algunos de los trabajos de innovación que se realizan en la elaboración de

aceite de oliva, destacó la incorporación de tecnologías de ultrasonido de potencia para sustituir alguna fase del proceso e indicó que mejora la transformación y la estabilidad del aceite y, al mismo tiempo, presenta un importante ahorro de energía. Habló de novedades muy llamativas en productos como quesos curados con incrustaciones de jamón, yogur de cabra con mermelada de higo y castaña y *snacks* de horta-

En Pascual proponen un "modelo abierto" de innovación que implica a socios y distribuidores

lizas saludables, entre otros. Por la empresa Tetra Pak participó como ponente en las jornadas María José Madroñal, responsable de Desarrollo de Negocio, quien señaló que "la innovación y las tendencias del sector de la alimentación en Europa" condicionan la gran variedad y oferta de envases. Destacó que el consumidor busca experiencias y sensaciones, también en *packaging*, optando por productos de fácil manejo, disponibles y de acceso rápido.

El director de Innovación disruptiva de Calidad Pascual, Alvaro Bernad, propuso lo que denominó un "modelo abierto" de innovación, que implica a socios, proveedores, distribuidores, clientes, consumidores e incluso

competidores. "Hay que innovar con lo que sé y con lo que no sé. Es decir, si no tengo conocimiento en un área tengo que buscar alianzas para obtenerlas", explicó. Enrique Lezcano, director de Alimentos y Bebidas de España de Food & Beverage Hoteles Meliá, consideró que España tiene la obligación de ser motor de innovación "ya que tenemos la base y tradición". A su juicio, la innovación es la mejora de los procesos para hacer más rentable un negocio y es fundamental la aplicación de *big data* para conocer al consumidor final a través del uso de aplicaciones móviles.

El director de Categorías Emergentes de Campofrío, Luis Raimundo, contó que a pesar de que su empresa es eminente-



6 Marzo, 2018

mente cárnica, están innovando en la incorporación de una línea de productos vegetarianos para adecuarse a los nuevos consumidores.

Fernando Medina, director de División de Gran Consumo del grupo aceitero Migasa, que factura 1.520 millones de euros, resaltó que esta empresa es una gran impulsora de productos innovadores y explicó que su modelo de crecimiento y transformación se produce a través de alianzas estratégicas con otras empresas.

Jorge Gómez Carretero, director de I+D de Ángel Camacho Alimentación, explicó que la aceitera posee una metodología interna de trabajo en innovación aplicada al desarrollo de nuevos productos, con una sistemática creada por ellos que

Campofrío está preparando una línea de productos para vegetarianos

implica a todas las secciones relacionadas con la creación del nuevo producto.

Entre los productos innovadores destacó una alternativa natural al azúcar de mesa llamada ensulsana, y la crema de avellana la Vieja Fábrica, como marca artesanal de casa.

Por su lado, Jerónimo Cejudo, decano del Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía destacó que conseguir una “más y mejor alimentación y empleando menos recursos” es un reto profesional para los ingenieros agrónomos.

“La innovación –explicó– es la herramienta que nos permitirá enfrentar el reto. Lo más significativo de nuestra época es la velocidad de los cambios. Los cambios, no sólo tecnológicos, están modificando nuestro tipo de vida a una velocidad desconocida hasta hoy. Este conocimiento es el fundamento de estas jornadas”, subrayó.

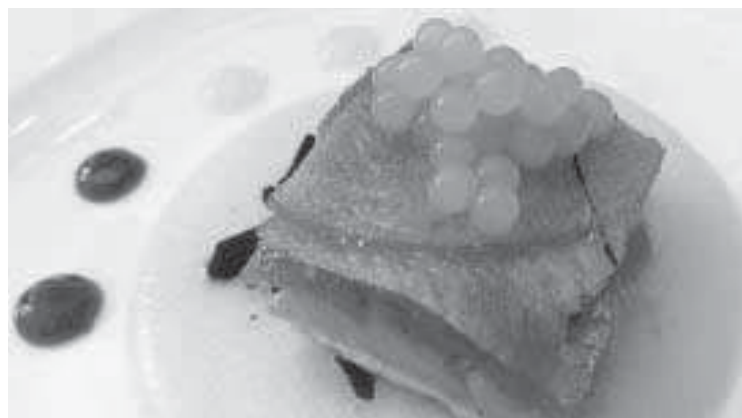
Honorio González, director de las jornadas, resaltó que el principal objetivo de las sesio-



Una muestra de los productos de la línea Vegalia desarrollada por Campofrío M. G.



Alta cocina gourmet. Varios platos elaborados con esferificaciones desarrolladas gracias a la alianza estratégica entre Migasa y Desferas.



nes de trabajo “ha sido disponer de un foro profesional donde podamos aprender de proyectos empresariales innovadores punteros de la mano de sus directivos y donde podemos ver que para innovar debemos contar con otras empresas con las que podamos desarrollar sinergias con las nuestras, así como crear un ambiente de networking en el sector de la alimentación”.

“Además de que es importan-

te innovar en productos y en procesos, pensamos que la clave está en la innovación en el modelo de negocio, realizando alianzas estratégicas entre empresas del sector”, agregó.

La clausura de las jornadas contó con la presencia de Jerónimo Cejudo, decano de Colegio; Diego Díaz de la Serna, secretario Técnico del Colegio y José Manuel Quintero, director de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica.



6 Marzo, 2018

JORNADAS DEL COLEGIO DE INGENIEROS AGRÓNOMOS DE ANDALUCÍA

A. Estrella Yáñez

La innovación ha pasado de ser necesaria, tanto en los productos como en los procesos, a imprescindible para que los frutos del agro andaluz convertidos en atractivos alimentos lleguen a más consumidores y en mejores condiciones. Por eso, el sector agroalimentario andaluz destina cada vez más recursos, exactamente 1.100 millones de euros en el período que va entre 2002 y 2015 y 387 millones más a I+D (Investigación y Desarrollo), como se ha puesto de manifiesto en las jornadas que ha organizado el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, las terceras sobre innovación en alimentación.

En las sesiones de trabajo se puso de manifiesto que con la innovación se logran mejoras que repercuten en el medio ambiente, en la calidad, en la eficiencia, en el ahorro de energía, en la competitividad de las empresas y se hacen los procesos más transparentes para el consumidor gracias al uso de nuevas tecnologías.

En Andalucía el sector agroalimentario invirtió en 2015 más de

57

Millones. Son los destinados a I+D por las empresas andaluzas del sector en 2015

47 millones de euros en innovación, de los que 32 millones se invirtieron en la industria de alimentación y bebidas y otros 15 millones de euros en agricultura, ganadería, silvicultura y pesca.

Estas inversiones permiten realizar mejoras en productos alimenticios como las pizzas para vegetarianos con ingredientes que parecen carnes y embutidos pero que no lo son, o las pajitas comestibles, que pueden solucionar problemas medioambientales como el destino de 500 millones de pajitas de plástico que se usan para beber en España. Los dos casos son algunas de las novedades en alimentación presentadas en las jornadas, donde los directivos de importantes empresas explicaron las estrategias de innovación de sus compañías.

Las empresas andaluzas del sector agroalimentario destinaron más de 57 millones de euros a I+D interna en ese año. De ellas, la industria de alimentación y Bebidas invirtió 33 millones de euros y 24 millones de euros se dedicaron a agricultura, ganadería, silvicultura y pesca. Estos datos fueron presentados por Ricardo Domínguez García-Baquero, vicepresidente de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en las III Jornadas de Innovación en Alimentación celebradas en la



Foto de familia de las jornadas organizadas por el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, que se celebraron en la sede de la EOI en Sevilla.

● El sector agroalimentario andaluz ha invertido 1.100 millones entre 2002 y 2015 ● Las empresas ofrecen novedades en procesos y productos

Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro

EOI en Sevilla. Por su parte, el presidente del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (Ifapa), Jerónimo Pérez Parra, destacó en su intervención que “trabajamos para mejorar herramientas en el sector agroindustrial, que nos permitan diversificar la producción con la formulación de nuevos productos o novedosas presentaciones”.

“Además –agregó– éstos productos se acompañan con el desarrollo del conocimiento, desde la producción hasta la elaboración o el diseño, para lograr productos terminados, una idea extraordinaria que esperamos que tenga mucho recorrido en el mercado”. Pérez Parra citó algunos de los trabajos de innovación que se realizan en la elaboración de

aceite de oliva, destacó la incorporación de tecnologías de ultrasonido de potencia para sustituir alguna fase del proceso e indicó que mejora la transformación y la estabilidad del aceite y, al mismo tiempo, presenta un importante ahorro de energía. Habló de novedades muy llamativas en productos como quesos curados con incrustaciones de jamón, yogur de cabra con mermelada de higo y castaña y *snacks* de horta-

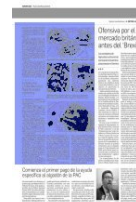
En Pascual proponen un “modelo abierto” de innovación que implica a socios y distribuidores

lizas saludables, entre otros. Por la empresa Tetra Pak participó como ponente en las jornadas María José Madroñal, responsable de Desarrollo de Negocio, quien señaló que “la innovación y las tendencias del sector de la alimentación en Europa” condicionan la gran variedad y oferta de envases. Destacó que el consumidor busca experiencias y sensaciones, también en *packaging*, optando por productos de fácil manejo, disponibles y de acceso rápido.

El director de Innovación disruptiva de Calidad Pascual, Álvaro Bernad, propuso lo que denominó un “modelo abierto” de innovación, que implica a socios, proveedores, distribuidores, clientes, consumidores e incluso

competidores. “Hay que innovar con lo que sé y con lo que no sé. Es decir, si no tengo conocimiento en un área tengo que buscar alianzas para obtenerlas”, explicó. Enrique Lezcano, director de Alimentos y Bebidas de España de Food & Beverage Hoteles Meliá, consideró que España tiene la obligación de ser motor de innovación “ya que tenemos la base y tradición”. A su juicio, la innovación es la mejora de los procesos para hacer más rentable un negocio y es fundamental la aplicación del *big data* para conocer al consumidor final a través del uso de aplicaciones móviles.

El director de Categorías Emergentes de Campofrío, Luis Raimundo, contó que a pesar de que su empresa es eminente-



6 Marzo, 2018

mente cárnica, están innovando en la incorporación de una línea de productos vegetarianos para adecuarse a los nuevos consumidores.

Fernando Medina, director de División de Gran Consumo del grupo aceitero Migasa, que factura 1.520 millones de euros, resaltó que esta empresa es una gran impulsora de productos innovadores y explicó que su modelo de crecimiento y transformación se produce a través de alianzas estratégicas con otras empresas.

Jorge Gómez Carretero, director de I+D de Ángel Camacho Alimentación, explicó que la aceitera posee una metodología interna de trabajo en innovación aplicada al desarrollo de nuevos productos, con una sistemática creada por ellos que

Campofrío está preparando una línea de productos para vegetarianos

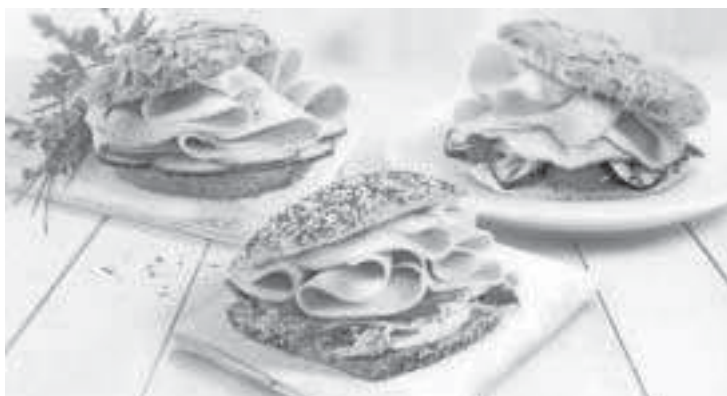
implica a todas las secciones relacionadas con la creación del nuevo producto.

Entre los productos innovadores destacó una alternativa natural al azúcar de mesa llamada ensulsana, y la crema de avellana la Vieja Fábrica, como marca artesanal de casa.

Por su lado, Jerónimo Cejudo, decano del Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía destacó que conseguir una “más y mejor alimentación y empleando menos recursos” es un reto profesional para los ingenieros agrónomos.

“La innovación –explicó– es la herramienta que nos permitirá enfrentar el reto. Lo más significativo de nuestra época es la velocidad de los cambios. Los cambios, no sólo tecnológicos, están modificando nuestro tipo de vida a una velocidad desconocida hasta hoy. Este conocimiento es el fundamento de estas jornadas”, subrayó.

Honorio González, director de las jornadas, resaltó que el principal objetivo de las sesio-



M. G.

Una muestra de los productos de la línea Vegalia desarrollada por Campofrío



Alta cocina gourmet. Varios platos elaborados con esferificaciones desarrolladas gracias a la alianza estratégica entre Migasa y Desferas.



nes de trabajo “ha sido disponer de un foro profesional donde podamos aprender de proyectos empresariales innovadores punteros de la mano de sus directivos y donde podemos ver que para innovar debemos contar con otras empresas con las que podamos desarrollar sinergias con las nuestras, así como crear un ambiente de networking en el sector de la alimentación”.

“Además de que es importan-

te innovar en productos y en procesos, pensamos que la clave está en la innovación en el modelo de negocio, realizando alianzas estratégicas entre empresas del sector”, agregó.

La clausura de las jornadas contó con la presencia de Jerónimo Cejudo, decano de Colegio; Diego Díaz de la Serna, secretario Técnico del Colegio y José Manuel Quintero, director de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica.



JORNADAS DEL COLEGIO DE INGENIEROS AGRÓNOMOS DE ANDALUCÍA

A. Estrella Yáñez

La innovación ha pasado de ser necesaria, tanto en los productos como en los procesos, a imprescindible para que los frutos del agro andaluz convertidos en atractivos alimentos lleguen a más consumidores y en mejores condiciones. Por eso, el sector agroalimentario andaluz destina cada vez más recursos, exactamente 1.100 millones de euros en el periodo que va entre 2002 y 2015 y 387 millones más a I+D (Investigación y Desarrollo), como se ha puesto de manifiesto en las jornadas que ha organizado el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, las terceras sobre innovación en alimentación.

En las sesiones de trabajo se puso de manifiesto que con la innovación se logran mejoras que repercuten en el medio ambiente, en la calidad, en la eficiencia, en el ahorro de energía, en la competitividad de las empresas y se hacen los procesos más transparentes para el consumidor gracias al uso de nuevas tecnologías.

En Andalucía el sector agroalimentario invirtió en 2015 más de

57

Millones. Son los destinados a I+D por las empresas andaluzas del sector en 2015

47 millones de euros en innovación, de los que 32 millones se invirtieron en la industria de alimentación y bebidas y otros 15 millones de euros en agricultura, ganadería, silvicultura y pesca.

Estas inversiones permiten realizar mejoras en productos alimenticios como las pizzas para vegetarianos con ingredientes que parecen carnes y embutidos pero que no lo son, o las pajitas comestibles, que pueden solucionar problemas medioambientales como el destino de 500 millones de pajitas de plástico que se usan para beber en España. Los dos casos son algunas de las novedades en alimentación presentadas en las jornadas, donde los directivos de importantes empresas explicaron las estrategias de innovación de sus compañías.

Las empresas andaluzas del sector agroalimentario destinaron más de 57 millones de euros a I+D interna en ese año. De ellas, la industria de alimentación y Bebidas invirtió 33 millones de euros y 24 millones de euros se dedicaron a agricultura, ganadería, silvicultura y pesca. Estos datos fueron presentados por Ricardo Domínguez García-Baquero, vicepresidente de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en las III Jornadas de Innovación en Alimentación celebradas en la



Foto de familia de las jornadas organizadas por el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, que se celebraron en la sede de la EOI en Sevilla.

● El sector agroalimentario andaluz ha invertido 1.100 millones entre 2002 y 2015 ● Las empresas ofrecen novedades en procesos y productos

Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro

EOI en Sevilla. Por su parte, el presidente del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (Ifapa), Jerónimo Pérez Parra, destacó en su intervención que “trabajamos para mejorar herramientas en el sector agroindustrial, que nos permitan diversificar la producción con la formulación de nuevos productos o novedosas presentaciones”.

“Además –agregó– éstos productos se acompañan con el desarrollo del conocimiento, desde la producción hasta la elaboración o el diseño, para lograr productos terminados, una idea extraordinaria que esperamos que tenga mucho recorrido en el mercado”. Pérez Parra citó algunos de los trabajos de innovación que se realizan en la elaboración de

aceite de oliva, destacó la incorporación de tecnologías de ultrasonido de potencia para sustituir alguna fase del proceso e indicó que mejora la transformación y la estabilidad del aceite y, al mismo tiempo, presenta un importante ahorro de energía. Habló de novedades muy llamativas en productos como quesos curados con incrustaciones de jamón, yogur de cabra con mermelada de higo y castaña y *snacks* de horta-

En Pascual proponen un “modelo abierto” de innovación que implica a socios y distribuidores

lizas saludables, entre otros. Por la empresa Tetra Pak participó como ponente en las jornadas María José Madroñal, responsable de Desarrollo de Negocio, quien señaló que “la innovación y las tendencias del sector de la alimentación en Europa” condicionan la gran variedad y oferta de envases. Destacó que el consumidor busca experiencias y sensaciones, también en *packaging*, optando por productos de fácil manejo, disponibles y de acceso rápido.

El director de Innovación disruptiva de Calidad Pascual, Álvaro Bernad, propuso lo que denominó un “modelo abierto” de innovación, que implica a socios, proveedores, distribuidores, clientes, consumidores e incluso

competidores. “Hay que innovar con lo que sé y con lo que no sé. Es decir, si no tengo conocimiento en un área tengo que buscar alianzas para obtenerlas”, explicó. Enrique Lezcano, director de Alimentos y Bebidas de España de Food & Beverage Hoteles Meliá, consideró que España tiene la obligación de ser motor de innovación “ya que tenemos la base y tradición”. A su juicio, la innovación es la mejora de los procesos para hacer más rentable un negocio y es fundamental la aplicación del *big data* para conocer al consumidor final a través del uso de aplicaciones móviles.

El director de Categorías Emergentes de Campofrío, Luis Raimundo, contó que a pesar de que su empresa es eminentemente



cárnica, están innovando en la incorporación de una línea de productos vegetarianos para adecuarse a los nuevos consumidores.

Fernando Medina, director de División de Gran Consumo del grupo aceitero Migasa, que factura 1.520 millones de euros, resaltó que esta empresa es una gran impulsora de productos innovadores y explicó que su modelo de crecimiento y transformación se produce a través de alianzas estratégicas con otras empresas.

Jorge Gómez Carretero, director de I+D de Ángel Camacho Alimentación, explicó que la aceitera posee una metodología interna de trabajo en innovación aplicada al desarrollo de nuevos productos, con una sistemática creada por ellos que implica a to-

Campofrío está preparando una línea de productos para vegetarianos

das las secciones relacionadas con la creación del nuevo producto.

Entre los productos innovadores destacó una alternativa natural al azúcar de mesa llamada ensulsana, y la crema de avellana la Vieja Fábrica, como marca artesanal de casa.

Por su lado, Jerónimo Cejudo, decano del Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía destacó que conseguir una “más y mejor alimentación y empleando menos recursos” es un reto profesional para los ingenieros agrónomos.

“La innovación –explicó– es la herramienta que nos permitirá enfrentar el reto. Lo más significativo de nuestra época es la velocidad de los cambios. Los cambios, no sólo tecnológicos, están modificando nuestro tipo de vida a una velocidad desconocida hasta hoy. Este conocimiento es el fundamento de estas jornadas”, subrayó.

Honorio González, director de las jornadas, resaltó que el principal objetivo de las sesio-

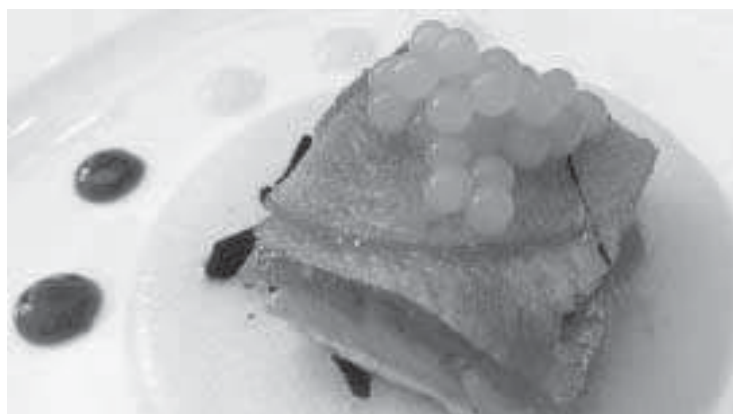


M. G.

Una muestra de los productos de la línea Vegalia desarrollada por Campofrío



Alta cocina gourmet. Varios platos elaborados con esferificaciones desarrolladas gracias a la alianza estratégica entre Migasa y Desferas.



nes de trabajo “ha sido disponer de un foro profesional donde podamos aprender de proyectos empresariales innovadores punteros de la mano de sus directivos y donde podemos ver que para innovar debemos contar con otras empresas con las que podamos desarrollar sinergias con las nuestras, así como crear un ambiente de networking en el sector de la alimentación”.

“Además de que es importan-

te innovar en productos y en procesos, pensamos que la clave está en la innovación en el modelo de negocio, realizando alianzas estratégicas entre empresas del sector”, agregó.

La clausura de las jornadas contó con la presencia de Jerónimo Cejudo, decano de Colegio; Diego Díaz de la Serna, secretario Técnico del Colegio y José Manuel Quintero, director de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica.



8 Marzo, 2018

Crean unos premios para fomentar el emprendimiento entre las axárquicas

M. C. VÉLEZ MÁLAGA

La Mancomunidad de Municipios de la Costa del Sol Axarquía y el Ayuntamiento de Vélez-Málaga convocaron ayer la primera edición del Premio Mujer, Emprendimiento Rural y Agricultura.

El objetivo es promover proyectos e iniciativas innovadoras

entre las mujeres de la comarca relacionadas con la agroalimentación o el agroaturismo. La convocatoria quedará abierta a partir del próximo miércoles 14 de marzo y podrán participar todas aquellas empresarias que posean un proyecto emprendedor en fase embrionaria o de aceleración del sector.

Las tres ganadoras recibirán

tutorización, mentorización y coach para poner en marcha sus proyectos. También podrán colaborar con empresas del sector agroalimentario o especializadas en turismo rural para garantizar la puesta en marcha de su idea de negocio en el mercado.

En el programa también colaboran la **EOI**, la UMA y Caixa Bank, entre otros.



Premio Apuesta por Andalucía

EOI

Reconoce a empresas e iniciativas de instituciones o empresarios de ámbito suprandaluz que vienen invirtiendo de manera intensa y creciente en nuestro territorio, han fijado en él su sede social o presentan otras circunstancias que evidencian un interés sostenido por la Comunidad andaluza.

Carácter pionero y vanguardia



EOI Escuela de Organización Industrial fue fundada en 1955, siendo la primera escuela de negocios en nuestro país. Nació fruto de un acuerdo entre los ministerios de Industria y Educación para dar formación en gestión empresarial a los profesionales de las empresas pertenecientes al INI. En 1993, EOI abre su segunda sede en Sevilla.

Desde entonces, EOI Andalucía viene contribuyendo de manera decisiva, con la formación de miles de profesionales, a la competitividad de la empresa andaluza y a la transformación de la economía y sociedad de la región. Todo ello enfocado desde sus principales ejes estratégicos: innovación y tecnología, emprendimiento y mejora de la competitividad, internacionalización y desarrollo sostenible.

Las instalaciones de EOI Andalucía se encuentran en el PCT Cartuja, pero EOI desarrolla actividad en todas las provincias andaluzas, merced a acuerdos con instituciones como el Ayuntamiento de Málaga, confederaciones empresariales, cámaras de comercio... además de la formación que imparte *In Company* en las instalaciones de las empresas.

EOI fomenta la cultura digital siendo la escuela de negocios española con más seguidores en redes sociales (casi medio millón), con más de 3.000 videos en YouTu-



be y más de 23 millones de visitas a contenidos en social media.

Las líneas estratégicas de la escuela van en línea con los retos y necesidades de las empresas, tratando de acompañar su crecimiento, mejora de la competitividad y posicionamiento.

La actividad de EOI en Andalucía se puede agrupar en tres áreas: programas en abierto (masters y cursos con una fecha dada de inicio a los que aplican profesionales y directivos de diferentes organizaciones); programas *In Company* (formación a medida para compañías y administraciones públicas); y programas para emprendedores, jóvenes y pymes financiada con Fondos Europeos.

Entre los programas en abierto, destacan los MBA (Executive MBA, MBA postgrado o Aerospace MBA); los ejecutivos de Dirección de Proyectos, Transformación Digital, Big Data & Business Analytics, Deep Learning; el Master de Energías Renovables y Mercados Energéticos... Los programas dirigidos a recién titulados cuentan con una inserción del 100%, gracias al buen hacer del departamento de Carreras Profe-



sionales, que también asesora a los alumnos de los programas Executive y a los antiguos alumnos.

Entre los programas *In Company*, destacan los de competencias profesionales y directivas; los programas en el ámbito de la innovación; otros relacionados con la economía digital; o programas de alta dirección. Los programas financiados con Fondos Europeos están orientados fundamentalmente a la creación y crecimiento de pymes, y a la formación para jóvenes en el ámbito digital.

Anualmente, unos 1.000 alumnos confían su formación a la escuela en todo el territorio andaluz. La previsión de cierre de la cifra de negocio en 2017 es de 4,7 millones de euros con una plantilla de 18 personas y un claustro de más de 200 profesores. ■



Retina

Los juegos del hambre de los científicos de datos

Competidores de todo el mundo se enfrentan por premios que llegan a superar el millón de dólares



MONTSE HIDALGO
MADRID

¿Barco o iceberg? La batalla por responder a esta pregunta duró cuatro meses. Más de 3.000 personas combatieron para resolver el problema que hundió al *Titanic*. Para los campeones, 50.000 dólares. Pero las guerras de Kaggle no acaban ni empiezan con esta escaramuza. Clasificar peces, monitorizar taxis, mejorar la ruta de Papá Noel, corregir ensayos, diagnosticar cáncer de pulmón, contar leones marinos...

Cualquier excusa es buena para la contienda en el coliseo del *data science*. Santiago Mota empezó con la predicción del recorrido de los taxis en Oporto. "Mi compañero se retiró, seguí solo y terminé el décimo, con lo cual me llevé una medalla de oro. Al empezar tan bien, ya seguí", recuerda. Desde entonces ostenta el rango de maestro en esta

plataforma de competiciones, que nació en 2010 y fue comprada por Google en marzo del año pasado.

La idea es sencilla: empresas de todo el mundo presentan sus problemas de analítica y modelos predictivos ante la comunidad de Kaggle, fijan los plazos, la recompensa y abren la competición. El premio no tiene por qué ser dinero: "Puede ser una entrevista de trabajo", comenta Mota. Pero si hablamos de dólares, los 50.000 que se pusieron en juego por resolver el acertijo de los icebergs eran triste calderilla.

La mayoría de los desafíos no suelen ofrecer premios que superen la barrera de los 200.000 euros, pero ha habido jugosas excepciones, como la que lanzó la plataforma inmobiliaria Zillow en mayo del año pasado y que enfrentó a casi 4.000 personas: 1.200.000 dólares por mejorar su algoritmo de predicción de premios.

Aunque los premios suelen repartirse entre varios equipos, sus integrantes e incluso distintas rondas, la élite de Kaggle puede alcanzar sobresueldos nada desdeñables. "Hay un corte que puede estar entre los 75 y 100 primeros que están ganando salarios anuales de 100.000 euros para arriba", señala Mota. Pero alcanzar este nivel exige sacrificios: "Hablan de una dedicación de 30 horas a la semana durante meses. De hecho, es raro que el que está primero aguante mucho tiempo".

Fracasos

Los desafíos regados de millones no tienen el éxito garantizado. Poco importó el millón y medio que ofrecía el Departamento de Seguridad Nacional estadounidense por la puesta a punto de los algoritmos de detección de amenazas de los aeropuertos. La competición cerró con menos de 500 tristes participantes.

¿Por qué el boicot? Solo podían participar ciudadanos estadounidenses, un requisito poco apetecible para una comunidad internacional de programadores aficionada a los datos abiertos y la colaboración transfronteriza. De hecho, hasta el concurso de Zillow estuvo a punto de hacer agua cuando excluyó a China de la competición. Finalmente se eliminó esta limitación.

Las posibilidades de ganar dinero en Kaggle son remotas para gran parte de los usuarios. "La mayoría estamos para hacernos un poco de nombre y, sobre todo, para aprender", explica Mota, que fuera de Kaggle es profesor de Business Intelligence y Big Data en la **Escuela de Organización Industrial (EOI)**. Una buena posición en los rankings de Kaggle puede no ser suficiente para rascar los millones, pero sirve para validar las propias capacidades. "A mí el estar arriba en Kaggle

me ha servido para que me llamen de fuera. En España, no mucha gente conoce la plataforma".

Según recuerda Mota, la única empresa española que ha presentado desafíos de *data science* a través de Kaggle es Banco Santander, que primero retó a la comunidad a identificar usuarios insatisfechos y un año más tarde le propuso mejorar sus sistemas de recomendación de productos. Aquí la batalla es más frecuente en *hackathons offline*: "Incluso se hace algún que otro evento que es un proceso de selección camuflado. No son tan largos como los de Kaggle, tal vez duran un fin de semana. Es difícil encontrar perfiles de científico de datos y de vez en cuando las empresas hacen concursos para ver si pescan algo".

Más en elpaisretina.com

Otros desafíos

► **DrivenData.** Esta plataforma no alcanza las millonadas de Kaggle, pero compensa la brecha planteando retos cuya resolución mejoraría nuestro entorno. *Machine learning* con impacto social.

► **TunedIT.** Es una iniciativa de la Universidad de Varsovia. Identificación de materiales, organización de tareas y extracción de información musical han centrado algunos de sus desafíos.

► **Sin dinero de por medio.** Cuando el objetivo es solo ejercitar las propias habilidades, una buena opción son plataformas como Stack Overflow o Quora, donde otros programadores y científicos de datos vierten sus preguntas.



NUEVO ARTICULISTA

Jordi Sevilla ficha por EL PERIÓDICO

► El exministro publicará una tribuna los domingos con análisis económicos

► El expolítico cuenta con una larga experiencia en el sector público y el privado

EL PERIÓDICO
 BARCELONA

Nuevo fichaje en EL PERIÓDICO. Jordi Sevilla, exministro de Administraciones Territoriales del 2004 al 2007 y actual vicepresidente de Llorente & Cuenca, contará con una tribuna cada domingo llamada *Horizontes* en la sección de Economía de EL PERIÓDICO DE CATALUNYA en la que analizará la actualidad económica y financiera.

Sevilla, que debutará este mismo domingo, se suma de esta forma al elenco de prestigiosos columnistas y articulistas que forman parte del diario, como José Antonio Zarzalejos, Jordi Évole, Ana Pastor, Xavier Sardà, Joan Tapia, Xavier Bru de Sala, Antonio Franco y Milena Busquets, entre otros.

El exministro pertenece al Cuerpo Superior de Técnicos Comerciales y Economistas del Estado. Ha desempeñado distintos cargos en la Administración, como el de jefe de Gabinete del ministro de Economía y Hacienda (1993-1996). Luego fue

nombrado ministro de Administraciones Públicas (2004-2007), con José Luis Rodríguez Zapatero de presidente. Durante su mandato aprobó la Ley de Administración Electrónica y el Estatuto Básico del Empleado Público.



►► Jordi Sevilla.

DOCENCIA// También fue 10 años diputado, portavoz de economía en el Congreso y presidente de la Comisión del Cambio Climático en la cámara baja. En el 2009 abandonó su escaño para trabajar durante seis años como *senior counselor* de PwC, desde donde asesoró a empresas y a administraciones y dirigió el proyecto *España 2033*.

En julio del 2015, Jordi Sevilla fue nombrado responsable del equipo económico del candidato socialista a la presidencia del gobierno, tarea que desempeñó hasta septiembre del 2016. El exministro ha sido profesor en la **EOI** y en el Instituto de Empresa (IE). Sus últimos libros son *Seis meses que condujeron al rescate*, *Para qué sirve hoy la política* y *La economía en dos tardes*. ≡



10 Marzo, 2018

FANTASMAS EN EL LOIRA

LA TRIBUNA

JUAN IGNACIO DE ARCOS

Director de Programas Ejecutivos de Big Data & Business Analytics de EOI



ANTES de que el crepúsculo se fundiera con la noche de aquel templado día de agosto, decidimos visitar la ciudad de Tours para compensar el desgaste acumulado tras varios días de navegación por el Loira. Estábamos en mitad de las vacaciones y, siguiendo las directrices más elementales de evasión, decidí sucumbir a la llamada insistente de mis sobrinos para disfrutar durante un rato de la realidad virtual en un atractivo local especializado de la ciudad. Una vez seleccionado el terminal y ajustadas las gafas de realidad virtual (VR) creí interesante demostrar mis habilidades en el juego del *paintball*. Mi hija también se apuntó y nos adentramos en el mundo virtual. Tras pasar por el vestuario para adoptar un personaje virtual, entramos en la sala de *paintball*, bastante concurrida por cierto y en plena batalla de pelotas de pinturas roja y azul.

Junto a nuestra conversación en español, se superponían voces en francés, inglés e incluso algunos sonidos que identifiqué como chino. Parapetado tras un muro, intentaba evitar los disparos del equipo contrario junto a otro jugador cuando, con gran sorpresa, oí una voz que me hablaba en español americano "Hola, Juan Ignacio, ¿de dónde vienes?". Pensé que un algoritmo de inteligencia artificial había identificado mi idioma y de manera espontánea me daba charleta. No quise ser maleducado y respondí: "Vengo de Sevilla y estoy de vacaciones". El algoritmo insistió: "¿En qué universidad has estudiado?". Un nuevo impacto de pintura roja, que ya hacía el número tres, interrumpió no sólo la intrigante conversación sino la partida, desalojándome de la sala sin más crédito de vidas.



ROSELL

No es fácil discernir qué es real y qué es virtual. Por ejemplo, hay cuentas de Instagram, como la de Lil Miquela, con más de 600.000 seguidores, que desafían al más perspicaz

De vuelta en Sevilla, no dejaba de pensar en aquella voz que se interesaba por mi vida. ¿Era un algoritmo como aquellos que gobiernan a los asistentes virtuales o realmente se trataba de una persona? Tras una rápida búsqueda en *Steam*, la plataforma de videojuegos *indie* por excelencia, identifiqué el juego en la sección de realidad virtual, permitía adquirir un personaje e interactuar y conversar con otros jugadores de todo el mundo de forma simultánea. Me quedé abrumado por la popularidad y el éxito del juego, con 2.326 opiniones catalogadas como "extremadamente positivas". De todo esto extraje dos conclusiones. Primera, la atracción que provoca el

cóctel entre la realidad virtual y la sociabilidad. Segunda, inclinarme a pensar que tras el jugador que me habló en Tours debía haber un ser tan humano como yo. O no. Nadie me aseguraba que fuera así.

Sin duda, vivimos momentos en los que lo digital está cada vez más integrado en nuestra vida diaria. Hace más de tres años que un *software* o *bot*, como se denomina ahora, pasó el test de Turing. Este matemático londinense publicó, cuatro años antes de morir envenenado, un artículo que comenzaba así: "¿Pueden pensar las máquinas?". En él apostaba que para el año 2000 las máquinas serían capaces en una conversación normal de engañar el 30% del tiempo a una persona. Desde tiempo inmemorial, el hombre ha sentido una irresistible atracción a crear máquinas que imiten el comportamiento humano. Esto lo ha logrado de manera brillante en tareas individuales, estando aún por desarrollar la tan ansiada inteligencia general. En cualquier caso, los momentos presentes son de una madurez tecnológica notable en este ámbito. No es fácil discernir qué es real y qué es virtual. Por ejemplo, hay cuentas de Instagram, como la de Lil Miquela, con más de 600.000 seguidores, que desafían al más perspicaz.

Es más, imitar lo imperfecto, como los asistentes virtuales de nuestro móvil, con su limitado vocabulario, su afectada voz, sus lapsos intrigantes, puede resultar no sólo seductor sino convertirse en un gigantesco negocio. Si no, pregúntele a Poppy, la artista-androide. Esta chica californiana de 23 años se ha hecho famosa gracias a sus vídeos de Youtube, visualizados 265 millones de veces hasta ayer. Quizá el más famoso es *I'm Poppy*, donde repite sin parar, durante 10 largos minutos, que ella es Poppy. Si son capaces de soporarlo, formarán parte del selecto grupo de los 14,5 millones de personas que lo han hecho antes. Poppy hace además *shows* de televisión, vende todo tipo de *merchandising*, ofrece actuaciones en directo por todo el mundo (si les pilla de paso, el 24 de marzo actúa en Tokio: 30 euros la entrada) y acaba de grabar el piloto de una serie para el canal de pago de Youtube, Red.

Pasamos de la realidad virtual a la "virtualidad real". Emocionante.



10 Marzo, 2018

FANTASMAS EN EL LOIRA

LA TRIBUNA

JUAN IGNACIO DE ARCOS

Director de Programas Ejecutivos de Big Data & Business Analytics de EOI



ANTES de que el crepúsculo se fundiera con la noche de aquel templado día de agosto, decidimos visitar la ciudad de Tours para compensar el desgaste acumulado tras varios días de navegación por el Loira. Estábamos en mitad de las vacaciones y, siguiendo las directrices más elementales de evasión, decidí sucumbir a la llamada insistente de mis sobrinos para disfrutar durante un rato de la realidad virtual en un atractivo local especializado de la ciudad. Una vez seleccionado el terminal y ajustadas las gafas de realidad virtual (VR) creí interesante demostrar mis habilidades en el juego del *paintball*. Mi hija también se apuntó y nos adentramos en el mundo virtual. Tras pasar por el vestuario para adoptar un personaje virtual, entramos en la sala de *paintball*, bastante concurrida por cierto y en plena batalla de pelotas de pinturas roja y azul.

Junto a nuestra conversación en español, se superponían voces en francés, inglés e incluso algunos sonidos que identifiqué como chino. Parapetado tras un muro, intentaba evitar los disparos del equipo contrario junto a otro jugador cuando, con gran sorpresa, oí una voz que me hablaba en español americano "Hola, Juan Ignacio, ¿de dónde vienes?". Pensé que un algoritmo de inteligencia artificial había identificado mi idioma y de manera espontánea me daba charleta. No quise ser maleducado y respondí: "Vengo de Sevilla y estoy de vacaciones". El algoritmo insistió: "¿En qué universidad has estudiado?". Un nuevo impacto de pintura roja, que ya hacía el número tres, interrumpió no sólo la intrigante conversación sino la partida, desalojándome de la sala sin más crédito de vidas.



ROSELL

No es fácil discernir qué es real y qué es virtual. Por ejemplo, hay cuentas de Instagram, como la de Lil Miquela, con más de 600.000 seguidores, que desafían al más perspicaz

De vuelta en Sevilla, no dejaba de pensar en aquella voz que se interesaba por mi vida. ¿Era un algoritmo como aquellos que gobiernan a los asistentes virtuales o realmente se trataba de una persona? Tras una rápida búsqueda en *Steam*, la plataforma de videojuegos *indie* por excelencia, identifiqué el juego en la sección de realidad virtual. Autodefinido como club social virtual, permitía adquirir un personaje e interactuar y conversar con otros jugadores de todo el mundo de forma simultánea. Me quedé abrumado por la popularidad y el éxito del juego, con 2.326 opiniones catalogadas como "extremadamente positivas". De todo esto extraje dos conclusiones. Primera, la atracción que provoca el

cóctel entre la realidad virtual y la sociabilidad. Segunda, inclinarme a pensar que tras el jugador que me habló en Tours debía haber un ser tan humano como yo. O no. Nadie me aseguraba que fuera así.

Sin duda, vivimos momentos en los que lo digital está cada vez más integrado en nuestra vida diaria. Hace más de tres años que un *software* o *bot*, como se denomina ahora, pasó el test de Turing. Este matemático londinense publicó, cuatro años antes de morir envenenado, un artículo que comenzaba así: "¿Pueden pensar las máquinas?". En él apostaba que para el año 2000 las máquinas serían capaces en una conversación normal de engañar el 30% del tiempo a una persona. Desde tiempo inmemorial, el hombre ha sentido una irresistible atracción a crear máquinas que imiten el comportamiento humano. Esto lo ha logrado de manera brillante en tareas individuales, estando aún por desarrollar la tan ansiada inteligencia general. En cualquier caso, los momentos presentes son de una madurez tecnológica notable en este ámbito. No es fácil discernir qué es real y qué es virtual. Por ejemplo, hay cuentas de Instagram, como la de Lil Miquela, con más de 600.000 seguidores, que desafían al más perspicaz.

Es más, imitar lo imperfecto, como los asistentes virtuales de nuestro móvil, con su limitado vocabulario, su afectada voz, sus lapsos intrigantes, puede resultar no sólo seductor sino convertirse en un gigantesco negocio. Si no, pregúntenle a Poppy, la artista-androide. Esta chica californiana de 23 años se ha hecho famosa gracias a sus vídeos de Youtube, visualizados 265 millones de veces hasta ayer. Quizá el más famoso es *I'm Poppy*, donde repite sin parar, durante 10 largos minutos, que ella es Poppy. Si son capaces de soportarlo, formarán parte del selecto grupo de los 14,5 millones de personas que lo han hecho antes. Poppy hace además *shows* de televisión, vende todo tipo de *merchandising*, ofrece actuaciones en directo por todo el mundo (si les pilla de paso, el 24 de marzo actúa en Tokio: 30 euros la entrada) y acaba de grabar el piloto de una serie para el canal de pago de Youtube, Red.

Pasamos de la realidad virtual a la "virtualidad real". Emocionante.



10 Marzo, 2018

FANTASMAS EN EL LOIRA

LA TRIBUNA

JUAN IGNACIO DE ARCOS

Director de Programas Ejecutivos de Big Data & Business Analytics de **EOI**



ANTES de que el crepúsculo se fundiera con la noche de aquel templado día de agosto, decidimos visitar la ciudad de Tours para compensar el desgaste acumulado tras varios días de navegación por el Loira. Estábamos en mitad de las vacaciones y, siguiendo las directrices más elementales de evasión, decidí sucumbir a la llamada insistente de mis sobrinos para disfrutar durante un rato de la realidad virtual en un atractivo local especializado de la ciudad. Una vez seleccionado el terminal y ajustadas las gafas de realidad virtual (VR) creí interesante demostrar mis habilidades en el juego del *paintball*. Mi hija también se apuntó y nos adentramos en el mundo virtual. Tras pasar por el vestuario para adoptar un personaje virtual, entramos en la sala de *paintball*, bastante concurrida por cierto y en plena batalla de pelotas de pinturas roja y azul.

Junto a nuestra conversación en español, se superponían voces en francés, inglés e incluso algunos sonidos que identifiqué como chino. Parapetado tras un muro, intentaba evitar los disparos del equipo contrario junto a otro jugador cuando, con gran sorpresa, oí una voz que me hablaba en español americano "Hola, Juan Ignacio, ¿de dónde vienes?". Pensé que un algoritmo de inteligencia artificial había identificado mi idioma y de manera espontánea me daba charleta. No quise ser maleducado y respondí: "Vengo de Sevilla y estoy de vacaciones". El algoritmo insistió: "¿En qué universidad has estudiado?". Un nuevo impacto de pintura roja, que ya hacía el número tres, interrumpió no sólo la intrigante conversación sino la partida, desalojándome de la sala sin más crédito de vidas.



ROSELL

No es fácil discernir qué es real y qué es virtual. Por ejemplo, hay cuentas de Instagram, como la de Lil Miquela, con más de 600.000 seguidores, que desafían al más perspicaz

De vuelta en Sevilla, no dejaba de pensar en aquella voz que se interesaba por mi vida. ¿Era un algoritmo como aquellos que gobiernan a los asistentes virtuales o realmente se trataba de una persona? Tras una rápida búsqueda en *Steam*, la plataforma de videojuegos *indie* por excelencia, identifiqué el juego en la sección de realidad virtual. Autodefinido como club social virtual, permitía adquirir un personaje e interactuar y conversar con otros jugadores de todo el mundo de forma simultánea. Me quedé abrumado por la popularidad y el éxito del juego, con 2.326 opiniones catalogadas como "extremadamente positivas". De todo esto extraje dos conclusiones. Primera, la atracción que provoca el

cóctel entre la realidad virtual y la sociabilidad. Segunda, inclinarme a pensar que tras el jugador que me habló en Tours debía haber un ser tan humano como yo. O no. Nadie me aseguraba que fuera así.

Sin duda, vivimos momentos en los que lo digital está cada vez más integrado en nuestra vida diaria. Hace más de tres años que un *software* o *bot*, como se denomina ahora, pasó el test de Turing. Este matemático londinense publicó, cuatro años antes de morir envenenado, un artículo que comenzaba así: "¿Pueden pensar las máquinas?". En él apostaba que para el año 2000 las máquinas serían capaces en una conversación normal de engañar el 30% del tiempo a una persona. Desde tiempo inmemorial, el hombre ha sentido una irresistible atracción a crear máquinas que imiten el comportamiento humano. Esto lo ha logrado de manera brillante en tareas individuales, estando aún por desarrollar la tan ansiada inteligencia general. En cualquier caso, los momentos presentes son de una madurez tecnológica notable en este ámbito. No es fácil discernir qué es real y qué es virtual. Por ejemplo, hay cuentas de Instagram, como la de Lil Miquela, con más de 600.000 seguidores, que desafían al más perspicaz.

Es más, imitar lo imperfecto, como los asistentes virtuales de nuestro móvil, con su limitado vocabulario, su afectada voz, sus lapsos intrigantes, puede resultar no sólo seductor sino convertirse en un gigantesco negocio. Si no, pregúntenle a Poppy, la artista-androide. Esta chica californiana de 23 años se ha hecho famosa gracias a sus vídeos de Youtube, visualizados 265 millones de veces hasta ayer. Quizá el más famoso es *I'm Poppy*, donde repite sin parar, durante 10 largos minutos, que ella es Poppy. Si son capaces de soportarlo, formarán parte del selecto grupo de los 14,5 millones de personas que lo han hecho antes. Poppy hace además *shows* de televisión, vende todo tipo de *merchandising*, ofrece actuaciones en directo por todo el mundo (si les pilla de paso, el 24 de marzo actúa en Tokio: 30 euros la entrada) y acaba de grabar el piloto de una serie para el canal de pago de Youtube, Red.

Pasamos de la realidad virtual a la "virtualidad real". Emocionante.



FANTASMAS EN EL LOIRA

LA TRIBUNA

JUAN IGNACIO DE ARCOS

Director de Programas Ejecutivos de Big Data & Business Analytics de **EOI**



ANTES de que el crepúsculo se fundiera con la noche de aquel templado día de agosto, decidimos visitar la ciudad de Tours para compensar el desgaste acumulado tras varios días de navegación por el Loira. Estábamos en mitad de las vacaciones y, siguiendo las directrices más elementales de evasión, decidí sucumbir a la llamada insistente de mis sobrinos para disfrutar durante un rato de la realidad virtual en un atractivo local especializado de la ciudad. Una vez seleccionado el terminal y ajustadas las gafas de realidad virtual (VR) creí interesante demostrar mis habilidades en el juego del *paintball*. Mi hija también se apuntó y nos adentramos en el mundo virtual. Tras pasar por el vestuario para adoptar un personaje virtual, entramos en la sala de *paintball*, bastante concurrida por cierto y en plena batalla de pelotas de pinturas roja y azul.

Junto a nuestra conversación en español, se superponían voces en francés, inglés e incluso algunos sonidos que identifiqué como chino. Parapetado tras un muro, intentaba evitar los disparos del equipo contrario junto a otro jugador cuando, con gran sorpresa, oí una voz que me hablaba en español americano "Hola, Juan Ignacio, ¿de dónde vienes?". Pensé que un algoritmo de inteligencia artificial había identificado mi idioma y de manera espontánea me daba charleta. No quise ser maleducado y respondí: "Vengo de Sevilla y estoy de vacaciones". El algoritmo insistió: "¿En qué universidad has estudiado?". Un nuevo impacto de pintura roja, que ya hacía el número tres, interrumpió no sólo la intrigante conversación sino la partida, desalojándome de la sala sin más crédito de vidas.



ROSELL

No es fácil discernir qué es real y qué es virtual. Por ejemplo, hay cuentas de Instagram, como la de Lil Miquela, con más de 600.000 seguidores, que desafían al más perspicaz

De vuelta en Sevilla, no dejaba de pensar en aquella voz que se interesaba por mi vida. ¿Era un algoritmo como aquellos que gobiernan a los asistentes virtuales o realmente se trataba de una persona? Tras una rápida búsqueda en *Steam*, la plataforma de videojuegos *indie* por excelencia, identifiqué el juego en la sección de realidad virtual, permitía adquirir un personaje e interactuar y conversar con otros jugadores de todo el mundo de forma simultánea. Me quedé abrumado por la popularidad y el éxito del juego, con 2.326 opiniones catalogadas como "extremadamente positivas". De todo esto extraje dos conclusiones. Primera, la atracción que provoca el

cóctel entre la realidad virtual y la sociabilidad. Segunda, inclinarme a pensar que tras el jugador que me habló en Tours debía haber un ser tan humano como yo. O no. Nadie me aseguraba que fuera así.

Sin duda, vivimos momentos en los que lo digital está cada vez más integrado en nuestra vida diaria. Hace más de tres años que un *software* o *bot*, como se denomina ahora, pasó el test de Turing. Este matemático londinense publicó, cuatro años antes de morir envenenado, un artículo que comenzaba así: "¿Pueden pensar las máquinas?". En él apostaba que para el año 2000 las máquinas serían capaces en una conversación normal de engañar el 30% del tiempo a una persona. Desde tiempo inmemorial, el hombre ha sentido una irresistible atracción a crear máquinas que imiten el comportamiento humano. Esto lo ha logrado de manera brillante en tareas individuales, estando aún por desarrollar la tan ansiada inteligencia general. En cualquier caso, los momentos presentes son de una madurez tecnológica notable en este ámbito. No es fácil discernir qué es real y qué es virtual. Por ejemplo, hay cuentas de Instagram, como la de Lil Miquela, con más de 600.000 seguidores, que desafían al más perspicaz.

Es más, imitar lo imperfecto, como los asistentes virtuales de nuestro móvil, con su limitado vocabulario, su afectada voz, sus lapsos intrigantes, puede resultar no sólo seductor sino convertirse en un gigantesco negocio. Si no, pregúntenle a Poppy, la artista-androide. Esta chica californiana de 23 años se ha hecho famosa gracias a sus vídeos de Youtube, visualizados 265 millones de veces hasta ayer. Quizá el más famoso es *I'm Poppy*, donde repite sin parar, durante 10 largos minutos, que ella es Poppy. Si son capaces de soportarlo, formarán parte del selecto grupo de los 14,5 millones de personas que lo han hecho antes. Poppy hace además *shows* de televisión, vende todo tipo de *merchandising*, ofrece actuaciones en directo por todo el mundo (si les pilla de paso, el 24 de marzo actúa en Tokio: 30 euros la entrada) y acaba de grabar el piloto de una serie para el canal de pago de Youtube, Red.

Pasamos de la realidad virtual a la "virtualidad real". Emocionante.



10 Marzo, 2018

FANTASMAS EN EL LOIRA

LA TRIBUNA

JUAN IGNACIO DE ARCOS

Director de Programas Ejecutivos de Big Data & Business Analytics de **EOI**



ANTES de que el crepúsculo se fundiera con la noche de aquel templado día de agosto, decidimos visitar la ciudad de Tours para compensar el desgaste acumulado tras varios días de navegación por el Loira. Estábamos en mitad de las vacaciones y, siguiendo las directrices más elementales de evasión, decidí sucumbir a la llamada insistente de mis sobrinos para disfrutar durante un rato de la realidad virtual en un atractivo local especializado de la ciudad. Una vez seleccionado el terminal y ajustadas las gafas de realidad virtual (VR) creí interesante demostrar mis habilidades en el juego del *paintball*. Mi hija también se apuntó y nos adentramos en el mundo virtual. Tras pasar por el vestuario para adoptar un personaje virtual, entramos en la sala de *paintball*, bastante concurrida por cierto y en plena batalla de pelotas de pinturas roja y azul.

Junto a nuestra conversación en español, se superponían voces en francés, inglés e incluso algunos sonidos que identifiqué como chino. Parapetado tras un muro, intentaba evitar los disparos del equipo contrario junto a otro jugador cuando, con gran sorpresa, oí una voz que me hablaba en español americano "Hola, Juan Ignacio, ¿de dónde vienes?". Pensé que un algoritmo de inteligencia artificial había identificado mi idioma y de manera espontánea me daba charleta. No quise ser maleducado y respondí: "Vengo de Sevilla y estoy de vacaciones". El algoritmo insistió: "¿En qué universidad has estudiado?". Un nuevo impacto de pintura roja, que ya hacía el número tres, interrumpió no sólo la intrigante conversación sino la partida, desalojándome de la sala sin más crédito de vidas.



ROSELL

No es fácil discernir qué es real y qué es virtual. Por ejemplo, hay cuentas de Instagram, como la de Lil Miquela, con más de 600.000 seguidores, que desafían al más perspicaz

De vuelta en Sevilla, no dejaba de pensar en aquella voz que se interesaba por mi vida. ¿Era un algoritmo como aquellos que gobiernan a los asistentes virtuales o realmente se trataba de una persona? Tras una rápida búsqueda en *Steam*, la plataforma de videojuegos *indie* por excelencia, identifiqué el juego en la sección de realidad virtual. Autodefinido como club social virtual, permitía adquirir un personaje e interactuar y conversar con otros jugadores de todo el mundo de forma simultánea. Me quedé abrumado por la popularidad y el éxito del juego, con 2.326 opiniones catalogadas como "extremadamente positivas". De todo esto extraje dos conclusiones. Primera, la atracción que provoca el

cóctel entre la realidad virtual y la sociabilidad. Segunda, inclinarme a pensar que tras el jugador que me habló en Tours debía haber un ser tan humano como yo. O no. Nadie me aseguraba que fuera así.

Sin duda, vivimos momentos en los que lo digital está cada vez más integrado en nuestra vida diaria. Hace más de tres años que un *software* o *bot*, como se denomina ahora, pasó el test de Turing. Este matemático londinense publicó, cuatro años antes de morir envenenado, un artículo que comenzaba así: "¿Pueden pensar las máquinas?". En él apostaba que para el año 2000 las máquinas serían capaces en una conversación normal de engañar el 30% del tiempo a una persona. Desde tiempo inmemorial, el hombre ha sentido una irresistible atracción a crear máquinas que imiten el comportamiento humano. Esto lo ha logrado de manera brillante en tareas individuales, estando aún por desarrollar la tan ansiada inteligencia general. En cualquier caso, los momentos presentes son de una madurez tecnológica notable en este ámbito. No es fácil discernir qué es real y qué es virtual. Por ejemplo, hay cuentas de Instagram, como la de Lil Miquela, con más de 600.000 seguidores, que desafían al más perspicaz.

Es más, imitar lo imperfecto, como los asistentes virtuales de nuestro móvil, con su limitado vocabulario, su afectada voz, sus lapsos intrigantes, puede resultar no sólo seductor sino convertirse en un gigantesco negocio. Si no, pregúntele a Poppy, la artista-androide. Esta chica californiana de 23 años se ha hecho famosa gracias a sus vídeos de Youtube, visualizados 265 millones de veces hasta ayer. Quizá el más famoso es *I'm Poppy*, donde repite sin parar, durante 10 largos minutos, que ella es Poppy. Si son capaces de soportarlo, formarán parte del selecto grupo de los 14,5 millones de personas que lo han hecho antes. Poppy hace además *shows* de televisión, vende todo tipo de *merchandising*, ofrece actuaciones en directo por todo el mundo (si les pillas de paso, el 24 de marzo actúa en Tokio: 30 euros la entrada) y acaba de grabar el piloto de una serie para el canal de pago de Youtube, Red.

Pasamos de la realidad virtual a la "virtualidad real". Emocionante.



NUEVAS TECNOLOGÍAS

Ciudad Real es pionera el proyecto de formación 'Se+Digital'

LA TRIBUNA / CIUDAD REAL

El Gobierno de Castilla-La Mancha inicia en Ciudad Real la nueva formación *online* gratuita *Sé + Digital* siendo la primera provincia castellano-manchega en la que se pone en marcha el nuevo proyecto de capacitación digital ciudadana, tras la firma del convenio entre la Junta, **EOI** y Orange en noviembre. El director general de Telecomunicaciones y Nuevas tecnologías, Alipio García, subrayó que servirá para «preparar a la ciudadanía y a los empresarios para la nueva economía digital, mediante la aplicación de las nuevas tecnologías a su vida diaria y al desarrollo y dinamización de sus negocios, de manera totalmente gratuita».

Como añadió, a partir de ahora el Gobierno regional iniciará un recorrido por las distintas provincias de Castilla-La Mancha para invitar a participar en el programa a todos los castellano-manchegos que lo deseen. Este convenio recoge un plan de formación *online* gratuito que persigue que todos los alumnos participantes en los cursos, amparados en la **EOI**, puedan adquirir formación en las competencias que exige el mundo digital, algo fundamental para «fortalecer la competitividad de sus empresas y que se traduce en un importante impulso para el empleo y en la transformación digital de nuestros municipios».

La fase de inscripción para esta convocatoria de *Sé + Digital* en Ciudad Real estará abierta en sedigitalylanzate.com hasta el 6 de abril. El periodo para completar el curso, que tiene una duración de 20 horas, concluirá el próximo 20 de abril.



10 Marzo, 2018

FANTASMAS EN EL LOIRA

LA TRIBUNA

JUAN IGNACIO DE ARCOS

Director de Programas Ejecutivos de Big Data & Business Analytics de **EOI**



ANTES de que el crepúsculo se fundiera con la noche de aquel templado día de agosto, decidimos visitar la ciudad de Tours para compensar el desgaste acumulado tras varios días de navegación por el Loira. Estábamos en mitad de las vacaciones y, siguiendo las directrices más elementales de evasión, decidí sucumbir a la llamada insistente de mis sobrinos para disfrutar durante un rato de la realidad virtual en un atractivo local especializado de la ciudad. Una vez seleccionado el terminal y ajustadas las gafas de realidad virtual (VR) creí interesante demostrar mis habilidades en el juego del *paintball*. Mi hija también se apuntó y nos adentramos en el mundo virtual. Tras pasar por el vestuario para adoptar un personaje virtual, entramos en la sala de *paintball*, bastante concurrida por cierto y en plena batalla de pelotas de pinturas roja y azul.

Junto a nuestra conversación en español, se superponían voces en francés, inglés e incluso algunos sonidos que identifiqué como chino. Parapetado tras un muro, intentaba evitar los disparos del equipo contrario junto a otro jugador cuando, con gran sorpresa, oí una voz que me hablaba en español americano "Hola, Juan Ignacio, ¿de dónde vienes?". Pensé que un algoritmo de inteligencia artificial había identificado mi idioma y de manera espontánea me daba charleta. No quise ser maleducado y respondí: "Vengo de Sevilla y estoy de vacaciones". El algoritmo insistió: "¿En qué universidad has estudiado?". Un nuevo impacto de pintura roja, que ya hacía el número tres, interrumpió no sólo la intrigante conversación sino la partida, desalojándome de la sala sin más crédito de vidas.



ROSELL

No es fácil discernir qué es real y qué es virtual. Por ejemplo, hay cuentas de Instagram, como la de Lil Miquela, con más de 600.000 seguidores, que desafían al más perspicaz

De vuelta en Sevilla, no dejaba de pensar en aquella voz que se interesaba por mi vida. ¿Era un algoritmo como aquellos que gobiernan a los asistentes virtuales o realmente se trataba de una persona? Tras una rápida búsqueda en *Steam*, la plataforma de videojuegos *indie* por excelencia, identifiqué el juego en la sección de realidad virtual. Autodefinido como club social virtual, permitía adquirir un personaje e interactuar y conversar con otros jugadores de todo el mundo de forma simultánea. Me quedé abrumado por la popularidad y el éxito del juego, con 2.326 opiniones catalogadas como "extremadamente positivas". De todo esto extraje dos conclusiones. Primera, la atracción que provoca el

cóctel entre la realidad virtual y la sociabilidad. Segunda, inclinarme a pensar que tras el jugador que me habló en Tours debía haber un ser tan humano como yo. O no. Nadie me aseguraba que fuera así.

Sin duda, vivimos momentos en los que lo digital está cada vez más integrado en nuestra vida diaria. Hace más de tres años que un *software* o *bot*, como se denomina ahora, pasó el test de Turing. Este matemático londinense publicó, cuatro años antes de morir envenenado, un artículo que comenzaba así: "¿Pueden pensar las máquinas?". En él apostaba que para el año 2000 las máquinas serían capaces en una conversación normal de engañar el 30% del tiempo a una persona. Desde tiempo inmemorial, el hombre ha sentido una irresistible atracción a crear máquinas que imiten el comportamiento humano. Esto lo ha logrado de manera brillante en tareas individuales, estando aún por desarrollar la tan ansiada inteligencia general. En cualquier caso, los momentos presentes son de una madurez tecnológica notable en este ámbito. No es fácil discernir qué es real y qué es virtual. Por ejemplo, hay cuentas de Instagram, como la de Lil Miquela, con más de 600.000 seguidores, que desafían al más perspicaz.

Es más, imitar lo imperfecto, como los asistentes virtuales de nuestro móvil, con su limitado vocabulario, su afectada voz, sus lapsos intrigantes, puede resultar no sólo seductor sino convertirse en un gigantesco negocio. Si no, pregúntele a Poppy, la artista-androide. Esta chica californiana de 23 años se ha hecho famosa gracias a sus vídeos de Youtube, visualizados 265 millones de veces hasta ayer. Quizá el más famoso es *I'm Poppy*, donde repite sin parar, durante 10 largos minutos, que ella es Poppy. Si son capaces de soportarlo, formarán parte del selecto grupo de los 14,5 millones de personas que lo han hecho antes. Poppy hace además *shows* de televisión, vende todo tipo de *merchandising*, ofrece actuaciones en directo por todo el mundo (si les pilla de paso, el 24 de marzo actúa en Tokio: 30 euros la entrada) y acaba de grabar el piloto de una serie para el canal de pago de Youtube, Red.

Pasamos de la realidad virtual a la "virtualidad real". Emocionante.



10 Marzo, 2018

FANTASMAS EN EL LOIRA

LA TRIBUNA

JUAN IGNACIO DE ARCOS

Director de Programas Ejecutivos de Big Data & Business Analytics de **EOI**



ANTES de que el crepúsculo se fundiera con la noche de aquel templado día de agosto, decidimos visitar la ciudad de Tours para compensar el desgaste acumulado tras varios días de navegación por el Loira. Estábamos en mitad de las vacaciones y, siguiendo las directrices más elementales de evasión, decidí sucumbir a la llamada insistente de mis sobrinos para disfrutar durante un rato de la realidad virtual en un atractivo local especializado de la ciudad. Una vez seleccionado el terminal y ajustadas las gafas de realidad virtual (VR) creí interesante demostrar mis habilidades en el juego del *paintball*. Mi hija también se apuntó y nos adentramos en el mundo virtual. Tras pasar por el vestuario para adoptar un personaje virtual, entramos en la sala de *paintball*, bastante concurrida por cierto y en plena batalla de pelotas de pinturas roja y azul.

Junto a nuestra conversación en español, se superponían voces en francés, inglés e incluso algunos sonidos que identifiqué como chino. Parapetado tras un muro, intentaba evitar los disparos del equipo contrario junto a otro jugador cuando, con gran sorpresa, oí una voz que me hablaba en español americano “Hola, Juan Ignacio, ¿de dónde vienes?”. Pensé que un algoritmo de inteligencia artificial había identificado mi idioma y de manera espontánea me daba charleta. No quise ser maleducado y respondí: “Vengo de Sevilla y estoy de vacaciones”. El algoritmo insistió: “¿En qué universidad has estudiado?”. Un nuevo impacto de pintura roja, que ya hacía el número tres, interrumpió no sólo la intrigante conversación sino la partida, desalojándome de la sala sin más crédito de vidas.



No es fácil discernir qué es real y qué es virtual. Por ejemplo, hay cuentas de Instagram, como la de Lil Miquela, con más de 600.000 seguidores, que desafían al más perspicaz

De vuelta en Sevilla, no dejaba de pensar en aquella voz que se interesaba por mi vida. ¿Era un algoritmo como aquellos que gobiernan a los asistentes virtuales o realmente se trataba de una persona? Tras una rápida búsqueda en *Steam*, la plataforma de videojuegos *indie* por excelencia, identifiqué el juego en la sección de realidad virtual. Autodefinido como club social virtual, permitía adquirir un personaje e interactuar y conversar con otros jugadores de todo el mundo de forma simultánea. Me quedé abrumado por la popularidad y el éxito del juego, con 2.326 opiniones catalogadas como “extremadamente positivas”. De todo esto extraje dos conclusiones. Primera, la atracción que provoca el

cóctel entre la realidad virtual y la sociabilidad. Segunda, inclinarme a pensar que tras el jugador que me habló en Tours debía haber un ser tan humano como yo. O no. Nadie me aseguraba que fuera así.

Sin duda, vivimos momentos en los que lo digital está cada vez más integrado en nuestra vida diaria. Hace más de tres años que un *software* o *bot*, como se denomina ahora, pasó el test de Turing. Este matemático londinense publicó, cuatro años antes de morir envenenado, un artículo que comenzaba así: “¿Pueden pensar las máquinas?”. En él apostaba que para el año 2000 las máquinas serían capaces en una conversación normal de engañar el 30% del tiempo a una persona. Desde tiempo inmemorial, el hombre ha sentido una irresistible atracción a crear máquinas que imiten el comportamiento humano. Esto lo ha logrado de manera brillante en tareas individuales, estando aún por desarrollar la tan ansiada inteligencia general. En cualquier caso, los momentos presentes son de una madurez tecnológica notable en este ámbito. No es fácil discernir qué es real y qué es virtual. Por ejemplo, hay cuentas de Instagram, como la de Lil Miquela, con más de 600.000 seguidores, que desafían al más perspicaz.

Es más, imitar lo imperfecto, como los asistentes virtuales de nuestro móvil, con su limitado vocabulario, su afectada voz, sus lapsos intrigantes, puede resultar no sólo seductor sino convertirse en un gigantesco negocio. Si no, pregúntenle a Poppy, la artista-androide. Esta chica californiana de 23 años se ha hecho famosa gracias a sus vídeos de Youtube, visualizados 265 millones de veces hasta ayer. Quizá el más famoso es *I'm Poppy*, donde repite sin parar, durante 10 largos minutos, que ella es Poppy. Si son capaces de soportarlo, formarán parte del selecto grupo de los 14,5 millones de personas que lo han hecho antes. Poppy hace además *shows* de televisión, vende todo tipo de *merchandising*, ofrece actuaciones en directo por todo el mundo (si les pilla de paso, el 24 de marzo actúa en Tokio: 30 euros la entrada) y acaba de grabar el piloto de una serie para el canal de pago de Youtube, Red.

Pasamos de la realidad virtual a la “virtualidad real”. Emocionante.



Los juegos del hambre de los científicos de datos

Competidores de todo el mundo se enfrentan por premios que llegan a superar el millón de dólares



MONTSE HIDALGO
 MADRID

¿Barco o iceberg? La batalla por responder a esta pregunta duró cuatro meses. Más de 3.000 personas combatieron para resolver el problema que hundió al Titanic. Para los campeones, 50.000 dólares. Pero las guerras de Kaggle no acaban ni empiezan con esta escaramuza. Clasificar peces, monitorizar taxis, mejorar la ruta de Papá Noel, corregir ensayos, diagnosticar cáncer de pulmón, contar leones marinos...

Cualquier excusa es buena para la contienda en el coliseo del *data science*. Santiago Mota empezó con la predicción del recorrido de los taxis en Oporto. "Mi compañero se retiró, seguí solo y terminé el décimo, con lo cual me llevé una medalla de oro. Al empezar tan bien, ya seguí", recuerda. Desde entonces ostenta el rango de maestro en esta

plataforma de competiciones, que nació en 2010 y fue comprada por Google en marzo del año pasado.

La idea es sencilla: empresas de todo el mundo presentan sus problemas de analítica y modelos predictivos ante la comunidad de Kaggle, fijan los plazos, la recompensa y abren la competición. El premio no tiene por qué ser dinero: "Puede ser una entrevista de trabajo", comenta Mota. Pero si hablamos de dólares, los 50.000 que se pusieron en juego por resolver el acertijo de los icebergs eran triste calderilla.

La mayoría de los desafíos no suelen ofrecer premios que superen la barrera de los 200.000 euros, pero ha habido jugosas excepciones, como la que lanzó la plataforma inmobiliaria Zillow en mayo del año pasado y que enfrentó a casi 4.000 personas: 1.200.000 dólares por mejorar su algoritmo de predicción de premios.

Aunque los premios suelen repartirse entre varios equipos, sus integrantes e incluso distintas rondas, la élite de Kaggle puede alcanzar sobresueldos nada desdeñables. "Hay un corte que puede estar entre los 75 y 100 primeros que están ganando salarios anuales de 100.000 euros para arriba", señala Mota. Pero alcanzar este nivel exige sacrificios: "Hablan de una dedicación de 30 horas a la semana durante meses. De hecho, es raro que el que está primero aguante mucho tiempo".

Fracasos

Los desafíos regados de millones no tienen el éxito garantizado. Poco importó el millón y medio que ofrecía el Departamento de Seguridad Nacional estadounidense por la puesta a punto de los algoritmos de detección de amenazas de los aeropuertos. La competición cerró con menos de 500 tristes participantes.

¿Por qué el boicot? Solo podían participar ciudadanos estadounidenses, un requisito poco apetecible para una comunidad internacional de programadores aficionada a los datos abiertos y la colaboración transfronteriza. De hecho, hasta el concurso de Zillow estuvo a punto de hacer agua cuando excluyó a China de la competición. Finalmente se eliminó esta limitación.

Las posibilidades de ganar dinero en Kaggle son remotas para gran parte de los usuarios. "La mayoría estamos para hacernos un poco de nombre y, sobre todo, para aprender", explica Mota, que fuera de Kaggle es profesor de Business Intelligence y Big Data en la **Escuela de Organización Industrial (EOI)**. Una buena posición en los rankings de Kaggle puede no ser suficiente para rascar los millones, pero sirve para validar las propias capacidades. "A mí el estar arriba en Kaggle

me ha servido para que me llamen de fuera. En España, no mucha gente conoce la plataforma".

Según recuerda Mota, la única empresa española que ha presentado desafíos de *data science* a través de Kaggle es Banco Santander, que primero retó a la comunidad a identificar usuarios insatisfechos y un año más tarde le propuso mejorar sus sistemas de recomendación de productos. Aquí la batalla es más frecuente en *hackathons offline*: "Incluso se hace algún que otro evento que es un proceso de selección camuflado. No son tan largos como los de Kaggle, tal vez duran un fin de semana. Es difícil encontrar perfiles de científico de datos y de vez en cuando las empresas hacen concursos para ver si pescan algo".

Más en elpaisretina.com

Otros desafíos

► **DrivenData.** Esta plataforma no alcanza las millonadas de Kaggle, pero compensa la brecha planteando retos cuya resolución mejoraría nuestro entorno. *Machine learning* con impacto social.

► **TunedIT.** Es una iniciativa de la Universidad de Varsovia. Identificación de materiales, organización de tareas y extracción de información musical han centrado algunos de sus desafíos.

► **Sin dinero de por medio.** Cuando el objetivo es solo ejercitar las propias habilidades, una buena opción son plataformas como Stack Overflow o Quora, donde otros programadores y científicos de datos vierten sus preguntas.

■ Cultura

La segunda mesa de Digit@lcor Alcorcón aglutina videovigilancia, aplicaciones municipales, gestión de alumbrado y tráfico en busca de la centralización y optimización de los mismos

Prosigue el programa de conferencias del I Congreso de Transformación Digital de Alcorcón, Digit@lcor. Moderada por el director de proyectos TICs y Economía Digital de la Escuela de Organización Industrial, (EOI), **Emilio Cabanes**. El tema principal se ha centrado en la optimización de recursos municipales con le objetivo de implementar medidas de ahorro y mejora de recursos.

Los ponentes de la mesa han sido la directora regional de ventas de la empresa PALOALTO, **Ruth Sepúlveda**, que la protagonizado la charla “La importancia de proteger nuestro modo de vida digital”; el director general – CEO de la compañía START



UP, **Luis Gómez**, que ha expuesto el tema “La Seguridad de la Información en las Administraciones Públicas”; el responsable de Desarrollo y Soluciones IoT de Telefónica, **Ladislao Aceituno** cuya intervención ha girado en torno a la novedad que implican los nuevos agentes impulsores de la Transformación Digital de la movilidad de personas y objetos y el consultor de RECIRCULA, **Julio César Aparicio** que se ha

encargado de mostrar nuevas vías para mejorar la gestión de residuos.

La mesa, que ha despertado gran atención por parte de los asistentes, ha tratado de exponer todos los esfuerzos llevados a cabo por las empresas de los ponentes para que las ciudades conozcan las nuevas oportunidades que traen las nuevas tecnologías para, al mismo tiempo, mejorar la seguridad y la ecología de las grandes ciudades en el futuro.

Escuela de negocios - impactos medios online

El Mundo Ecológico	YouthSpeak Forum, donde los jóvenes diseñan su impacto sostenible en nuestra sociedad
Málaga Hoy	La montaña rusa de los autónomos
La Verdad	Productos 'eco' y servicios personales copan los proyectos emprendedores
Ciudad Sostenible	Inspirar y fomentar los ODS 2030
La Rioja	Un Pritzker y un Premio Nacional, en las XXIV Jornadas de Diseño
Rioja Actual	El Gobierno riojano y la ESDIR organizan las XXIV Jornadas de Diseño del 7 al 9 de marzo con prestigiosos diseñadores de ámbito internacional
Europa Press	El estudio RCR, galardonado con el Pritzker, y el premio nacional de Diseño, Oscar Mariné, en jornadas de la ESDIR
Corresponsables.com	Jóvenes y ODS, protagonistas en el YouthSpeak Forum 2018
EcoDiario.es El Economista	El estudio RCR, galardonado con el Pritzker, y el premio nacional de Diseño, Oscar Mariné, en jornadas de la ESDIR
El Economista	El estudio RCR, galardonado con el Pritzker, y el premio nacional de Diseño, Oscar Mariné, en jornadas de la ESDIR
20 Minutos	El estudio RCR, galardonado con el Pritzker, y el premio nacional de Diseño, Oscar Mariné, en jornadas de la ESDIR
Gente Digital	El estudio RCR, galardonado con el Pritzker, y el premio nacional de Diseño, Oscar Mariné, en jornadas de la ESDIR
larioja24horas.com	El estudio RCR, galardonado con el Pritzker, y el premio nacional de Diseño, Oscar Mariné, en jornadas de la ESDIR
Radio Rioja Cadena SER	El Gobierno riojano y la ESDIR organizan las XXIV Jornadas de Diseño del 7 al 9 de marzo con prestigiosos diseñadores de ámbito internacional

Málaga Hoy	Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro
Huelva Información	Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro
Diario de Almería	Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro
El Día de Córdoba	Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro
Nexolog	EOI y Fandabus presentan el I Máster DET
Diario de Jerez	Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro
Ambientologosfera	YouthSpeak Forum, donde los jóvenes diseñan su impacto en nuestra sociedad
Europa Sur	Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro
Diario de Sevilla	Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro
Granada Hoy	Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro
iVoox	Antonio Rodríguez Furones en la Tertulia de Primera Hora (Gestiona Radio)
Sevilla Actualidad	Sevilla acoge la Feria Internacional de Estudios de Postgrado
SPOONFUL.es	Rcr arquitectura, oscar mariné, marre moerel, naia del castillo y belé...
Diario de Cádiz	Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro
Málaga Actualidad	Más de 30 inversores buscarán proyectos de interés en la próxima edición de 'Ser Emprendedor'
Europa Press	Más de 30 inversores buscarán proyectos de interés en la próxima edición de 'Ser Emprendedor'
20 Minutos	Más de 30 inversores buscarán proyectos de interés en la próxima edición de 'Ser Emprendedor'

El Economista	Más de 30 inversores buscarán proyectos de interés en la próxima edición de 'Ser Emprendedor'	
EcoDiario.es El Economista	Más de 30 inversores buscarán proyectos de interés en la próxima edición de 'Ser Emprendedor'	
Gente Digital	Más de 30 inversores buscarán proyectos de interés en la próxima edición de 'Ser Emprendedor'	
Teleprensa periódico digital	Más de 30 inversores buscarán proyectos de interés en la próxima edición de 'Ser Emprendedor'	
Revista Viajeros	FANDABUS organiza un Master en Dirección de Empresas de...	

07/03/2018

RTVE	Entrevista a Adolfo Cazorla - La Tarde en 24 Horas	
larioja24horas.com	Miguel Ángel Fernández ha participado hoy en la apertura de XXIV Jornadas de Diseño de La Rioja	
El Economista	Mancomunidad de la Axarquía y Ayuntamiento de Vélez convocan los Premios Mujer, Empresa Rural v Agricultura	
EcoDiario.es El Economista	Mancomunidad de la Axarquía y Ayuntamiento de Vélez convocan los Premios Mujer, Empresa Rural v Agricultura	
20 Minutos	Mancomunidad de la Axarquía y Ayuntamiento de Vélez convocan los Premios Mujer, Empresa Rural v Agricultura	
Sur Madrid	La segunda mesa de Digit@lcor #Alcorcón aglutina #videovigilancia, #aplicaciones #municipales, gestión de #alumbrado v #tráfico en busca de la centralización v optimizaci...	
Gente Digital	Mancomunidad de la Axarquía y Ayuntamiento de Vélez convocan los Premios Mujer, Empresa Rural v Agricultura	
La Rioja	Miguel Ángel Fernández abre las Jornadas de Diseño de La Rioja	

08/03/2018

Sintonía Televisión Rioja	GOBIERNO DE LA RIOJA. Miguel Ángel Fernández ha participado hoy en la apertura de XXIV Jornadas de Diseño de La Rioja	
Málaga Hoy	Crean unos premios para fomentar el emprendimiento entre las axárquicas	

09/03/2018

El Economista	Si quieres formarte como artesano, esto te interesa	
Diario de Huelva	Google Actívate ofrece en Huelva formación gratuita en competencias digitales	
Ciudad Real Digital	El Gobierno de Castilla-La Mancha inicia en Ciudad Real la nueva formación online gratuita 'Sé + Digital'	
La Cerca	El Gobierno de Castilla-La Mancha inicia en Ciudad Real la nueva formación online gratuita 'Sé + Digital'	
La Comarca de Puertollano	El Gobierno de Castilla-La Mancha inicia en Ciudad Real la nueva formación online gratuita 'Sé + Digital'	
MiCiudadReal	El Gobierno de Castilla-La Mancha inicia en Ciudad Real la nueva formación online gratuita 'Sé + Digital'	
El Día de Castilla la Mancha	La Junta inicia en Ciudad Real la nueva formación online gratuita 'Sé + Digital'	
Lanza Digital	Junta y Orange mejoran gratis la formación tecnológica de autónomos, desempleados y microempresas	
Finanzas	Junta inicia en Ciudad Real la nueva formación online gratuita 'Sé + Digital'	
El Periódico de Catalunya	Jordi Sevilla se suma al elenco de columnistas de EL PERIÓDICO	
ABC	La Universidad Politécnica de Madrid acoge el YouthSpeak Forum	
ABC	YouthSpeak Forum: El encuentro para jóvenes y empresas españolas mano a mano con la ONU	

10/03/2018

Diario de Cádiz	Fantasmas en el Loira	
Diario de Sevilla	Fantasmas en el Loira	
retina.elpais.com	Los juegos del hambre de los científicos de datos	
El País	Los juegos del hambre de los científicos de datos	
lanacion.es	Los juegos del hambre de los científicos de datos	

El Digital de Castilla la Mancha	La Junta apuesta por la formación de los ciudadrealeños en nuevas tecnologías	
Infobierzo.com	Encina Álvarez, la berciana que aspira al premio Desafío Mujer Rural con su proyecto Bioencina	
la Nueva Crónica	Economía azul con nombre de mujer	
Leonoticias.com	Economía azul con nombre de mujer	
elbierzonoticias.com	Economía azul con nombre de mujer	
rtvcyl.es	Proyecto Bioencina, un ejemplo en el Bierzo de 'economía azul'	
lleón.com	Bioencina, economía berciana con nombre de mujer	

11/03/2018

El Día de Córdoba	Fantasmas en el Loira	
-------------------	-----------------------	--

<https://www.elmundoecologico.es/youthspeak-forum-madrid-marzo-2018-ods/>

YouthSpeak Forum, donde los jóvenes diseñan su impacto sostenible en nuestra sociedad

Redacción • original



Un punto de encuentro entre jóvenes y empresas españolas comprometidas con el cambio e interesadas en impulsar el debate, compartir ideas y crear soluciones que contribuyan a avanzar hacia un desarrollo sostenible

El próximo viernes 9 de marzo se celebrará en Madrid la tercera edición del YouthSpeak Forum, [una jornada organizada por AIESEC](#) en España, donde jóvenes, empresas y organizaciones de la sociedad civil se volverán a dar cita para inspirar, concienciar y fomentar la creación de proyectos que ayuden a cumplir los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) fijados por las Naciones Unidas.

Estos 17 objetivos y sus 169 metas comprenden la Agenda del Desarrollo Sostenible 2030, que aspira a «[Transformar nuestro mundo](#)», tal y como indica su lema. Para ello, se ha diseñado un plan de acción por el que los países destinarán recursos para poner fin a todas las formas de pobreza, luchar contra las desigualdades y hacer frente al cambio climático, garantizando al mismo tiempo que nadie se quede atrás.

En esta misión, tanto el sector privado como los jóvenes tenemos un importante papel que jugar por nuestro gran potencial como motores del cambio.

<https://www.elmundoecologico.es/youthspeak-forum-madrid-marzo-2018-ods/>


¿Qué ODS tratará YouthSpeak Forum?

La edición 2018 del YouthSpeak Forum estará enfocada en los ODS 4: «Educación de calidad» y 13: «Acción por el clima», por ser los que más interés han despertado en la encuesta realizada por AIESEC a jóvenes de todo el mundo sobre los ODS, el liderazgo, la comunicación y el aprendizaje.

Como novedad para esta tercera edición se implementará, por primera vez en España, el proyecto [The World's Largest Lesson](#), una iniciativa de Project Everyone, en colaboración con UNICEF, para llevar los ODS a todos los niños del mundo.

Durante el evento, asistentes y representantes de empresas se desplazarán a diferentes colegios de Madrid para impactar a 2000 niños, explicándoles los ODS e invitándoles a contribuir a la causa que busca mejorar nuestro planeta.

Este año contamos con el apoyo de empresas que tienen el firme propósito de seguir siendo factores del cambio: Iberdrola, Blue BBVA, Reale Seguros, Danone, **EOI**, Human Age Institute e IE Business School.

Anna Otalora, alumni de AIESEC, será la presentadora del evento. Con solo 22 años, ha visitado más de 28 países, de los que atesora numerosos buenos recuerdos por todas las experiencias vividas tanto desde el punto de vista personal como profesional.

De cada uno de ellos, Anna lleva un pedacito siempre consigo, como de Ruanda, en cuya localidad norteña de Byangabo fundó un proyecto como voluntaria y conoció de primera mano

<https://www.elmundoecologico.es/youthspeak-forum-madrid-marzo-2018-ods/>

hasta qué punto la pobreza limita la libertad. Esta joven comprometida también ha sido miembro del Comité Internacional de AIESEC, que es el responsable de coordinar los comités nacionales de la asociación a escala global.



Las tres fases del YouthSpeak Forum 2018

El foro se divide en tres partes. La primera consiste en una serie de ponencias inspiradoras (al estilo TED Talks) relacionadas con los dos ODS protagonistas de esta edición. La segunda son talleres interactivos en los que las empresas lanzan «retos» a los participantes para que propongan ideas originales destinadas a solucionar un problema relacionado con los ODS. Por último, la tercera parte es el espacio de acción, donde jóvenes y empresas colaboran visitando las escuelas de Madrid.

El objetivo del YouthSpeak Forum es crear un espacio donde la inspiración y la colaboración se convierten en una acción para impulsar el cambio. Un lugar donde se da voz a los jóvenes permitiéndoles crear y participar en proyectos que les faciliten definir las pautas y los valores de nuestro futuro.

Los jóvenes son el corazón del desarrollo y su papel es fundamental en la configuración del futuro. Porque, al fin y al cabo, pueden y deben ser la generación que acabe con la pobreza extrema, son la generación con más determinación y mejor preparada para luchar en contra de las injusticias y las desigualdades y tienen a su alcance la posibilidad de convertirse en la generación que salve al planeta del cambio climático.

<https://www.elmundoecologico.es/youthspeak-forum-madrid-marzo-2018-ods/>



Llamada a la reflexión

Todo esto será posible a través de la concienciación de nuestra sociedad sobre la **importancia de implementar los ODS**. A pesar de su relevancia, la Agenda 2030 es aún muy desconocida para gran parte de la sociedad, incluido el colectivo de los jóvenes. Sin embargo, debería ocupar un lugar más destacado en los distintos foros sociales, ya que sus ODS son los sucesores de los Objetivos del Milenio (ODM).

Durante **15 años de vigencia de los ODM desde el año 2000**, lograron resultados tan trascendentes, como reducir el número de personas que vivían en la pobreza extrema a más de la mitad (de 1900 millones a 836 millones). También se disminuyó a casi la mitad el número de niños sin acceso a educación primaria (de 100 a 57 millones).

¿Conclusión? Vamos por buen camino, pero toca seguir trabajando para cumplir la Agenda 2030.

¡Os esperamos el 9 de marzo para desatar nuestro impacto juntos!

AIESEC

YouthSpeak es una iniciativa mundial llevada a cabo por AIESEC, movimiento global que desarrolla el liderazgo de los jóvenes mediante experiencias prácticas e interculturales desde 1948. AIESEC en España es el nodo español de esta asociación sin ánimo de lucro.

El Mundo Ecológico / AIESEC

La montaña rusa de los autónomos

original



La montaña rusa de los autónomos



La montaña rusa de los autónomos

La montaña rusa de los autónomos

La montaña rusa de los autónomos

http://www.malagahoy.es/malaga/montana-rusa-autonomos_0_1224178030.html

Muchos trabajadores por cuenta ajena sueñan con ser autónomos. Piensan en la libertad de horario y en no tener a un jefe por encima que dirija sus pasos. Son dos ventajas claras de ser autónomo, pero todo no es tan bonito como parece. De hecho, hay casi más sombras que luces. Muchos impuestos, morosidad, jornadas maratónicas, incertidumbre constante... Pero en la vida no siempre se puede elegir. Hay autónomos por convicción y otros que han tenido que optar por esta fórmula porque es la habitual en diversas profesiones o ante la dificultad de encontrar un empleo por cuenta ajena en una provincia con una tasa de paro del 20%. Sea cual sea la razón, la realidad es que Málaga cerró el año pasado con 111.601 autónomos dados de alta en la Seguridad Social, lo que supuso una de las cifras más altas de la historia, un aumento del 2,1% respecto al año anterior, el liderato en Andalucía y ser una de las primeras provincias en España.

La mayoría de autónomos son hombres (71.783 frente a 39.818 mujeres) y están presentes en todos los sectores productivos, aunque el mayor número se da en el comercio, la hostelería y la construcción. Según los datos de la Federación Nacional de Asociaciones de Trabajadores Autónomos (ATA), Málaga terminó 2017 con 30.806 autónomos en el comercio, 13.788 en la hostelería y 12.023 en la construcción, de forma que entre esos tres segmentos acaparan el 50% del total. En el resto son abundantes en el apartado de actividades científicas, sanitarias, administrativas, industriales o en transporte.

Este diario se ha puesto en contacto con varios autónomos malagueños para conocer en qué situación se encuentran. Uno de ellos es Daniel Salobreña. Su caso es llamativo porque estuvo trabajando hasta hace apenas unos meses por cuenta ajena y decidió dejarlo todo y crear su propia empresa, pasando así a ser autónomo. "Soy una persona inquieta y quería hacer muchas cosas", comenta Salobreña, fundador de la consultoría para emprendedores Diverxia. Su amplia experiencia le ha permitido conseguir clientes con rapidez y trabaja para Ser Emprendedor, está realizando una campaña de emprendimiento con Acción contra el Hambre o es mentor en la Escuela de Organización Industrial (EOI). Salobreña está "feliz" con el paso dado, pero reconoce que no ha sido nada sencillo. "Lo que más me ha costado es que nadie te entrena mentalmente para la frustración y la incertidumbre. Crees que lo vas a tener más fácil, pero hay aspectos que influyen bastante y que te impiden empezar a trabajar cuando quieres. Todo el mundo opina, tanto a nivel profesional como familiar, y no estás en una posición fuerte para que confíen en ti", expone Salobreña, que también desmiente el mito de que siendo autónomo se trabaja menos. "El que piense que crear una empresa es para trabajar menos que lo olvide. Hay que ser muy constante, ahora trabajo de 10 a 12 horas diarias porque el autónomo es el chico para todo y para conciliar con la vida familiar hay que recolocar los horarios", añade este "emprendedor cuarentón" que sí subraya que "la mayor satisfacción es generar un trabajo y que a los clientes le guste".

Sebastián Fernández tiene 33 años y es abogado, una profesión en la que lo habitual es ser autónomo. Confirma que la mayor ventaja es que "te organizas tu jornada laboral trabajando cuando seas más productivo, puedes tomarte un día libre cuando quieras y no ceñirte a tener ocio los fines de semana". Pero, resalta, "el inconveniente de esa libertad de horarios y sobre todo en mi profesión es que al final no separas la vida personal y la laboral, por lo que terminas trabajando mañana, tarde e incluso algunas noches". En materia de ingresos, Fernández explica que el hecho de ser autónomo implica que "no vas a tener unos ingresos fijos, tienes que buscar tus clientes, lidiar con ellos, cosa que no ocurriría si tuvieras un jefe, y

http://www.malagahoy.es/malaga/montana-rusa-autonomos_0_1224178030.html

sobre todo, lo difícil que se hace captar clientes hoy día, teniendo en cuenta la competencia por la cantidad de letrados que somos en Málaga y sobre todo con los honorarios irrisorios que vemos por parte de algunos compañeros y despachos".

En cuanto a los gastos, los impuestos traen por la calle de la amargura a todos los autónomos. Entre el IRPF, el IVA, la cuota de autónomo, seguros, etcétera Fernández asegura que "tienes que ingresar casi el doble para poder cobrar lo que cobrarías siendo asalariado, a lo que hay que añadir la situación de precariedad por bajas de enfermedad o la dificultad para obtener un subsidio por desempleo".

"Es muy difícil que una economía se levante si a los autónomos le cobran una cuota fija de 300 euros al mes, lo que es una pasada", comenta enojada Esther Medina, una especialista en la realización de cócteles que ha trabajado en varios establecimientos hosteleros en Londres. "Se debería pagar como cuota a la Seguridad Social un porcentaje de lo que se facture y no un fijo porque, además, hay que partir de la base de que hay que pagar tanto si se factura como si no", añade Medina, que subraya que "siendo autónoma se termina trabajando las 24 horas los siete días de la semana y aunque te puedes organizar como quieras es bastante más duro".

"El autónomo es la peor figura de la historia". Así de tajante es el empresario Álvaro Fernández, propietario de la firma *cajacartonembalaje.com*, quien afirma que "yo tuve la suerte de coger la tarifa de los 50 euros pero tener que pagar 300 euros al mes sin saber qué vas a ingresar no tiene sentido, me gusta más la fórmula de Gran Bretaña en la que pagas por lo que facturas". Fernández cree que los autónomos "somos los que estamos más desprotegidos, trabajamos de lunes a domingo y además de poner en riesgo nuestro capital ponemos en riesgo nuestra seguridad".

Una nueva ley aprobada en noviembre trae algunas mejoras

En noviembre del año pasado se aprobó la Ley de Medidas Urgentes del Trabajo Autónomo que trae consigo una serie de mejoras. Entre ellas están, por ejemplo, la ampliación de la tarifa plana por la cual hay una bonificación a los nuevos autónomos en los pagos de la Seguridad Social, que podrán abonar 50 euros mensuales durante un año en lugar de los seis meses anteriores. También se reducen los recargos por retraso en los abonos a la Seguridad Social a la mitad, pasando del 20% al 10% en el primer mes. Los autónomos, con esta nueva ley, podrán reducir un 30% los gastos de suministros como el agua, la luz o la telefonía siempre que se acredite que se trabaje en casa y también podrá deducir 26,67 euros diarios en el IRPF por gastos de comida cuando afecta directamente a la actividad. Otra novedad sustancial es que los trabajadores autónomos solo pagarán la cotización de la Seguridad Social desde el día efectivo en que se dan de alta o de baja en el registro de autónomos y no todo el mes como se hacía hasta ahora. Entre las nuevas ventajas está que podrán cambiar hasta cuatro veces en el mismo año su base de cotización a la Seguridad Social en función de sus intereses e ingresos y hay novedades en materia de conciliación o formación. En el primer caso, los autónomos que sean padres o madres estarán exentos de pagar la cuota durante el periodo de baja por paternidad o maternidad y, en el segundo, podrán acceder a una formación adaptada a sus necesidades con el objetivo de mejorar su competitividad.

<http://sanjavier.laverdad.es/actualidad/productos-servicios-personales-20180305003013-ntvo.html>

Productos 'eco' y servicios personales copan los proyectos emprendedores

original



El alcalde José Miguel Luengo, el representante del **EOI**, Fernando Garrido, y el responsable de Emprendedores del Info, Álvaro Armada. /

Los productos 'eco' y los servicios personales han centrado la mayoría de los proyectos surgidos en el programa 'Coworking' de San Javier, que acaba de culminar con 24 ideas de negocio que dan sus primeros pasos en la comarca del Mar Menor. La preocupación por la alimentación natural se ha revelado como un motor empresarial para jóvenes autónomos como Cristina Sánchez, promotor de NaturTene, dedicada al desarrollo de aditivos procedentes de las plantas, como el betacaroteno. «No hay por qué renunciar a los conservantes, porque algunos son ricos en fibra y vitaminas que complementan los alimentos», explica el joven ingeniero químico, que ya ha encontrado a un socio para producir aditivos ecológicos.

Otra marca recién nacida al calor de la tendencia 'eco' es Rewild, la aventura empresarial de Inma Martínez y Araceli Alcaráz, que se han empeñado en producir moda sostenible con diseños propios a base de tejidos orgánicos. O la empresa Ecogrinbi, de Maribel Martínez, quien vende cestas de la compra ecológicas y 'siembra' la preocupación por la alimentación natural con charlas gratuitas. También la tienda 'online' El Zoco Verde sirve a domicilio productos cultivados sin química, complementario con la idea de Francescocina sobre talleres gastronómicos para niños y mayores.

Los emprendedores han lanzado también ofertas de servicios personales, como la psicóloga Mariló Vélez, los masajes para parejas de Irene Díaz del Rocío o las actividades de ocio y

<http://sanjavier.laverdad.es/actualidad/productos-servicios-personales-20180305003013-ntvo.html>

tiempo libre que programa Diana Valera. La original idea de Mónica Navarro atiende al colectivo de personas con discapacidad, concretamente afectados con síndrome de Down, para los que la emprendedora ha creado una plataforma destinada a procurar relaciones afectivas y de pareja, grupos de amigos, quedadas e información sobre eventos y cursos. Servicios a empresas, como los que ofrece Co Talent Lab para compartir un espacio 'coworking', o Imercader, de consultoría, nacen para completar las obligaciones que el emprendedor no tiene tiempo de ejercer.

Eternal, la firma creada por Adrián Valero, David Valero y Andrés Fernández, ha ido más allá y diseña planes de actividad física, higiene postural y salud para los empleados con el fin de que las compañías reduzcan el absentismo laboral.

Javier López ha pensado en esas ocasiones en que hace falta una furgoneta y no hay amigos dispuestos a prestarla, de modo que RentalFurgo.com conecta a profesionales y particulares con empresas de alquiler de vehículos industriales.

De la moda a los suelos

En el sector de la vivienda, Juan Barnuevo ha ideado At Home como un 'personal shopper' inmobiliario, mientras que Antonio Velasco ofrece pulido profesional de suelos con la marca Pavestilo. Con un alto grado de especialización, Tecbeat, de Mariano Corbalán, se dedica al mantenimiento y auditoría de edificios o recintos. Especialmente original es la idea de Isabel Guerrero, que sorprenderá a los clientes con 'Mañana será otro día', una especie de mercado itinerante de moda y arte, con talleres y eventos, que lo mismo puede instalarse un día en un hotel que en un invernadero. La moda ha impulsado a la fotógrafa Patricia Rodrigues a crear la primera agencia de modelos de la comarca del Mar Menor.

«Hay sed de hacer cosas en San Javier», asegura el responsable de la Escuela de Organización Industrial en el área del Mediterráneo, Fernando Garrido. «Pensábamos que al no ser una gran ciudad nos faltaría propuestas, y hemos cubierto las 24 plazas», explica Garrido, quien detecta que en el Mar Menor «la media de edad de los emprendedores es más alta que en otros sitios, pero emprender no tiene edad». Valora la tendencia de los nuevos proyectos por el sector alimentario y por los negocios de economía circular, en los que se emplean recursos naturales, tejidos ecológicos y sustancias ecológicas.

La presentación de cada uno de los proyectos puso punto final al programa que, con un presupuesto de 200.000 euros, han financiado la **EOI** al 80% y el Info al 20%. Ha incluido 150 horas de formación y un servicio de mentor para reforzar los primeros pasos del emprendedor.

El alcalde de San Javier, José Miguel Luengo, anunció a los nuevos empresarios la próxima construcción del centro de negocios de Santiago de la Ribera. El Ayuntamiento cuenta con 800.000 euros de los fondos europeos de la Estrategia de Desarrollo Urbano Sostenible (Edusi), a los que las arcas municipales deberán aportar el 20%.

«A final de este año se licitará el proyecto de la primera fase, que consiste en adaptar el edificio del antiguo ambulatorio, de 470 metros cuadrados, para que albergue espacios para la formación, zona 'coworking', incubadora de empresas y las sedes del Info, de la Asociación de Jóvenes Emprendedores y otros servicios», explica el concejal de Desarrollo Local y

Inspirar y fomentar los ODS 2030

original

YOUTHSPEAK FORUM

El próximo viernes 9 de marzo se celebrará en Madrid la tercera edición del YouthSpeak Forum, una jornada organizada por AIESEC en España, donde jóvenes, empresas y organizaciones de la sociedad civil se volverán a dar cita para inspirar, concienciar y fomentar la creación de proyectos que ayuden a cumplir los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) fijados por las Naciones Unidas.



Estos 17 objetivos y sus 169 metas comprenden la Agenda del Desarrollo Sostenible 2030, que aspira a «Transformar nuestro mundo», tal y como indica su lema. Para ello, se ha diseñado un plan de acción por el que los países destinarán recursos para poner fin a todas las formas de pobreza, luchar contra las desigualdades y hacer frente al cambio climático, garantizando al mismo tiempo que nadie se quede atrás. En esta misión, tanto el sector privado como los jóvenes tenemos un importante papel que jugar por nuestro gran potencial como motores del cambio.

La edición **2018 del YouthSpeak Forum** estará enfocada en los ODS 4: «Educación de calidad» y 13: «Acción por el clima», por ser los que más interés han despertado en la encuesta realizada por AIESEC a jóvenes de todo el mundo sobre los ODS, el liderazgo, la comunicación y el aprendizaje. Como novedad para esta tercera edición se implementará, por primera vez en España, el proyecto **The World's Largest Lesson**, una iniciativa de Project

<http://www.ciudadesostenible.eu/inspirar-y-fomentar-los-ods-2030>

Everyone, en colaboración con **UNICEF**, para llevar los ODS a todos los niños del mundo.

Durante el evento, asistentes y representantes de empresas se desplazarán a diferentes colegios de Madrid para impactar a **2000 niños**, explicándoles los ODS e invitándoles a contribuir a la causa que busca mejorar nuestro planeta. Este año contamos con el apoyo de empresas que tienen el firme propósito de seguir siendo factores del cambio: Iberdrola, Blue BBVA, Reale Seguros, Danone, **EOI**, Human Age Institute e IE Business School.

Anna Otalora, alumni de AIESEC, será la presentadora del evento. Con solo 22 años, ha visitado más de 28 países, de los que atesora numerosos buenos recuerdos por todas las experiencias vividas tanto desde el punto de vista personal como profesional. De cada uno de ellos, Anna lleva un pedacito siempre consigo, como de Ruanda, en cuya localidad norteña de Byangabo fundó un proyecto como voluntaria y conoció de primera mano hasta qué punto la pobreza limita la libertad. Esta joven comprometida también ha sido miembro del Comité Internacional de AIESEC, que es el responsable de coordinar los comités nacionales de la asociación a escala global.

Las tres fases del YouthSpeak Forum 2018

El foro se divide en tres partes. La primera consiste en una serie de **ponencias inspiradoras** (al estilo TED Talks) relacionadas con los dos ODS protagonistas de esta edición. La segunda son **talleres interactivos** en los que las empresas lanzan «**retos**» a los participantes para que propongan ideas originales destinadas a solucionar un problema relacionado con los ODS. Por último, la **tercera** parte es el espacio de acción, donde jóvenes y empresas colaboran visitando las escuelas de Madrid.

El objetivo del **YouthSpeak Forum** es crear un espacio donde la inspiración y la colaboración se convierten en una acción para impulsar el cambio. Un lugar donde se da voz a los jóvenes permitiéndoles crear y participar en proyectos que les faciliten definir las pautas y los valores de nuestro futuro.

Los jóvenes son el corazón del desarrollo y su papel es fundamental en la configuración del futuro. Porque, al fin y al cabo, **pueden y deben ser la generación** que acabe con la pobreza extrema, son la generación con más determinación y mejor preparada para luchar en contra de las injusticias y las desigualdades y tienen a su alcance la posibilidad de convertirse en la generación que salve al planeta del cambio climático.

Llamada a la reflexión

Todo esto será posible a través de la concienciación de nuestra sociedad sobre la **importancia de implementar los ODS**. A pesar de su relevancia, la Agenda 2030 es aún muy desconocida para gran parte de la sociedad, incluido el colectivo de los jóvenes. Sin embargo, debería ocupar un lugar más destacado en los distintos foros sociales, ya que sus ODS son los sucesores de los Objetivos del Milenio (ODM).

Durante 15 años de vigencia de los ODM desde el año 2000, lograron resultados tan trascendentes, como reducir el número de personas que vivían en la pobreza extrema a más de la mitad (de 1900 millones a 836 millones). También se disminuyó a casi la mitad el

<http://www.ciudadesostenible.eu/inspirar-y-fomentar-los-ods-2030>

número de niños sin acceso a educación primaria (de 100 a 57 millones).

¿Conclusión? Vamos por buen camino, pero toca seguir trabajando para cumplir la Agenda 2030.

¡Os esperamos el 9 de marzo para desatar nuestro impacto juntos!

AIESEC

YouthSpeak es una iniciativa mundial llevada a cabo por AIESEC, movimiento global que desarrolla el liderazgo de los jóvenes mediante experiencias prácticas e interculturales desde 1948. AIESEC en España es el nodo español de esta asociación sin ánimo de lucro.

Estos serán los *hashtags* que utilizaremos para difundir el evento. ¡Muchas gracias por ayudarnos a difundirlo incluyéndolos en tus mensajes!

#YSFspain18, #Despiertaelcambio, #ODS, #SDGs, #2030Agenda, #Youth4GG, #WorldsLargestLesson, #WLLSpain18

Para más información e inscripciones, visita nuestra página web:

<http://www.youthspeakforumspain.com/>

<http://www.larioja.com/la-rioja/pritzker-premio-nacinal-20180305115556-nt.html>

Un Pritzker y un Premio Nacional, en las XXIV Jornadas de Diseño

original



El arquitecto catalán Rafael Aranda (3d), socio del estudio RCR y ganador en 2017 del Premio Pritzker, durante la presentación en San Sebastián de la exposición "Creatividad compartida" /

Las jornadas se celebrarán en la ESDIR del 7 al 9 de marzo

El gerente de la ADER, **Javier Ureña**, acompañado por la directora de la ESDIR, **Mónica Yoldi**, han presentado esta mañana las **XXIV Jornadas de Diseño de La Rioja** que se celebrarán del **7 al 9 de marzo** en el Salón de Actos de la Escuela Superior de Diseño en las que participarán destacados ponentes de carácter internacional de las más variadas disciplinas, como representantes del estudio de arquitectura RCR, galardonado con el premio **Pritzker**, el más importante galardón del mundo en el campo de la arquitectura, y **Oscar Mariné, Premio Nacional de Diseño**. Las jornadas se dirigen al público en general y son de carácter gratuito

Paralelamente tendrán lugar los talleres multidisciplinares de diseño para los alumnos de la Escuela Superior, en los que participarán RCR **Arquitectes; Zigor Samaniego; Marre Moerel; ZERO WASTE con Adriana Baca-WEF y Domingo García**.

Las **Jornadas de Diseño** acercan las últimas tendencias en el campo del diseño tanto a profesionales como a las empresas riojanas, y permiten conocer de primera mano experiencias empresariales destacadas. Además, suponen un complemento eficaz a la formación reglada de los futuros profesionales de diseño, y contribuyen a situar a La Rioja como un referente en el ámbito del diseño.

<http://www.larioja.com/la-rioja/pritzker-premio-nacinal-20180305115556-nt.html>

“Estos encuentros favorecen el intercambio de conocimientos, experiencias y prácticas y nos permiten avanzar en el debate sobre la aportación del diseño a la mejora de la competitividad de las empresas, pero también como valor cultural”, ha explicado Javier Ureña.

Además, ha recordado que “el Gobierno de La Rioja, a través de la ADER-CEDiR ha mostrado una sensibilidad clara hacia el diseño, incorporándolo de forma transversal en multitud de programas de fomento del desarrollo económico y empresarial de La Rioja”.

Esta actividad está organizada por el Centro de Diseño Integral (CEDiR) de la ADER, la ESDIR y la Consejería de Educación, Formación y Empleo y cuenta con la colaboración de Vivanco, el Colegio Oficial de Decoradores de La Rioja y el Colegio Oficial de Aparejadores de La Rioja y RKOPAPER.

Estudio de arquitectura español, fundado en Olot (Gerona) en el año 1987 por Rafael Aranda, Carme Pigem y Ramón Vilalta. Los tres miembros fundadores finalizaron sus estudios en la Escuela de Arquitectura del Vallés (ETSAV) en 1987, y fundaron RCR Arquitectes en su ciudad nativa de Olot un año después. En 2010 fueron nombrados miembros de honor del Instituto Americano de Arquitectura por su significativa contribución en la arquitectura y la sociedad. En 2017 fueron galardonados con el Premio Pritzker, siendo el segundo estudio español en ganarlo.

Web: <http://www.rcrarquitectes.es>

Diseñador, ilustrador, experto tipógrafo y artista español. Es uno de los mayores comunicadores de España. Su obra, reconocida internacionalmente, incluye diseños icónicos para directores de cine como Pedro Almodóvar, Álex de la Iglesia y Julio Medem, músicos como Bruce Springsteen, Psychedelic Furs o Brian Eno, prensa (El País, C International Photo Magazine) y gran variedad de marcas (Absolut Vodka, Hugo Boss, Camper, Loewe, etc.). Es Premio Nacional de Diseño 2010.

Web: <http://www.oscarmarine.com>

Diseñadora holandesa afincada en Madrid desde 2002. Estudió diseño de moda en Rotterdam, escultura en la Escuela de bellas artes de Exeter, y diseño de mobiliario en el Royal College of Art. En 1993 se trasladó a Nueva York donde trabajó dando clases en la Parsons School of Design y como diseñadora freelance para marcas como Cappellini, Celda, Kenzo y Object.

En 2002 se trasladó a Madrid, donde monta su propio estudio tienda en el que trabaja en el diseño de mobiliario, iluminación, vajilla y accesorios, de los que posee distintas colecciones.

Web: <http://www.marremoerel.com>

Escultora y fotógrafa española. Su obra se ha destacado por el trato del mundo de la mujer desde la metáfora, sin usar elementos combativos propios de otras épocas, resaltando en sus manifestaciones la ambivalencia entre la superioridad de la mujer como seductora y su posición de inferioridad en lo cotidiano.

Ha realizado múltiples exposiciones entre las que destacan las llevadas a cabo en el Museo Pablo Serrano de Zaragoza (2003), ARTIUM (Vitoria, 2004), PHotoEspaña y varias itinerantes

<http://www.larioja.com/la-rioja/pritzker-premio-nacinal-20180305115556-nt.html>

en Alemania, Estados Unidos y Austria con la Sociedad Estatal para la Acción Cultural Exterior dentro del ciclo Pasión: Diseño Español (2002).

Web: <http://www.naiadelcastillo.com>

Licenciada en Filología Alemana, trabaja en proyectos digitales que buscan generar visibilidad, empatía y sentido de pertenencia en la vida de las personas. Entre sus proyectos de storytelling para marcas se encuentran "The Global Nomads Project" para Preventi, el homenaje a la gente #supernormal para Wonders o el magazine on-line Natui. Es profesora asociada en la Facultad de Comunicación de la Universidad de Navarra y también imparte clases en Tecnun, el MIP, la **EOI**, el máster de industrias creativas de la UA y como profesora visitante de la Universidad del Istmo (Guatemala).

Web: <http://www.belentorregrosa.com>

El viernes 9 se inaugurará también la exposición de trabajos de fin de estudios de la promoción 2016-2017 de la ESDIR.

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=130987570

El Gobierno riojano y la ESDIR organizan las XXIV Jornadas de Diseño del 7 al 9 de marzo con prestigiosos diseñadores de ámbito internacional

riojaactual • original



Jornadas de Diseño 01

Entre los ponentes destaca el estudio de arquitectura RCR, galardonado con el premio Pritzker y Oscar Mariné, Premio Nacional de Diseño

El gerente de la ADER, Javier Ureña, acompañado por la directora de la ESDIR, Mónica Yoldi, han presentado esta mañana las XXIV Jornadas de Diseño de La Rioja que se celebrarán del 7 al 9 de marzo en el Salón de Actos de la Escuela Superior de Diseño.

[Descarga Google Chrome Ahora](#)
- Chrome es rápido y gratuito

Anuncio

[La forma más rápida de navegar la Web. ¡Es estable, seguro y fácil de instalar!](#)

google.com.mx

[Saber más](#)

Durante estos tres días, La Rioja contará con destacados ponentes de carácter internacional de las más variadas disciplinas, como representantes del estudio de arquitectura RCR, galardonado con el premio Pritzker, el más importante galardón del mundo en el campo de la arquitectura, y Oscar Mariné, Premio Nacional de Diseño. Las jornadas se dirigen al público en

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=130987570

general y son de carácter gratuito.

Paralelamente tendrán lugar los talleres multidisciplinares de diseño para los alumnos de la Escuela Superior, en los que participarán RCR Arquitectes; Zigor Samaniego; Marre Moerel; ZERO WASTE con Adriana Baca-WEF y Domingo García.

Las Jornadas de Diseño acercan las últimas tendencias en el campo del diseño tanto a profesionales como a las empresas riojanas, y permiten conocer de primera mano experiencias empresariales destacadas. Además, suponen un complemento eficaz a la formación reglada de los futuros profesionales de diseño, y contribuyen a situar a La Rioja como un referente en el ámbito del diseño.

[Google Chrome Oficial -
Chrome es rápido y simple](#)

Anuncio

[Una forma más rápida de navegar.
¡Estable, seguro y se instala en segundos!](#)

google.com.mx

[Saber más](#)

“Estos encuentros favorecen el intercambio de conocimientos, experiencias y prácticas y nos permiten avanzar en el debate sobre la aportación del diseño a la mejora de la competitividad de las empresas, pero también como valor cultural”, ha explicado Javier Ureña.

Además, ha recordado que “el Gobierno de La Rioja, a través de la ADER-CEDiR ha mostrado una sensibilidad clara hacia el diseño, incorporándolo de forma transversal en multitud de programas de fomento del desarrollo económico y empresarial de La Rioja”.

Esta actividad está organizada por el Centro de Diseño Integral (CEDiR) de la ADER, la ESDIR y la Consejería de Educación, Formación y Empleo y cuenta con la colaboración de Vivanco, el Colegio Oficial de Decoradores de La Rioja y el Colegio Oficial de Aparejadores de La Rioja y RKOPAPER.

Conferencias

Miércoles 7

12:30 horas. RCR Arquitectes www.rcrarquitectes.es/

Estudio de arquitectura español, fundado en Olot (Gerona) en el año 1987 por Rafael Aranda, Carme Pigem y Ramón Vilalta. Los tres miembros fundadores finalizaron sus estudios en la Escuela de Arquitectura del Vallés (ETSAV) en 1987, y fundaron RCR Arquitectes en su ciudad nativa de Olot un año después. En 2010 fueron nombrados miembros de honor del Instituto Americano de Arquitectura por su significativa contribución en la arquitectura y la sociedad. En 2017 fueron galardonados con el Premio Pritzker, siendo el segundo estudio español en ganarlo.

19:00 horas. Óscar Mariné www.oscarmarine.com/

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=130987570

Diseñador, ilustrador, experto tipógrafo y artista español. Es uno de los mayores comunicadores de España. Su obra, reconocida internacionalmente, incluye diseños icónicos para directores de cine como Pedro Almodóvar, Álex de la Iglesia y Julio Medem, músicos como Bruce Springsteen, Psychedelic Furs o Brian Eno, prensa (El País, C International Photo Magazine) y gran variedad de marcas (Absolut Vodka, Hugo Boss, Camper, Loewe, etc.). Es Premio Nacional de Diseño 2010.

Jueves 8

12:30 horas. Marre Moerel www.marremoerel.com/

Diseñadora holandesa afincada en Madrid desde 2002. Estudió diseño de moda en Rotterdam, escultura en la Escuela de bellas artes de Exeter, y diseño de mobiliario en el Royal College of Art. En 1993 se trasladó a Nueva York donde trabajó dando clases en la Parsons School of Design y como diseñadora freelance para marcas como Cappellini, Celda, Kenzo y Offect.

En 2002 se trasladó a Madrid, donde monta su propio estudio tienda en el que trabaja en el diseño de mobiliario, iluminación, vajilla y accesorios, de los que posee distintas colecciones.

[Google Chrome Oficial -
Chrome es rápido y simple](#)

Anuncio

[Una forma más rápida de navegar.
¡Estable, seguro y se instala en segundos!](#)

google.com.mx

[Saber más](#)

19:00 horas. Naia del Castillo www.naiadelcastillo.com/

Escultora y fotógrafa española. Su obra se ha destacado por el trato del mundo de la mujer desde la metáfora, sin usar elementos combativos propios de otras épocas, resaltando en sus manifestaciones la ambivalencia entre la superioridad de la mujer como seductora y su posición de inferioridad en lo cotidiano.

Ha realizado múltiples exposiciones entre las que destacan las llevadas a cabo en el Museo Pablo Serrano de Zaragoza (2003), ARTIUM (Vitoria, 2004), PHotoEspaña y varias itinerantes en Alemania, Estados Unidos y Austria con la Sociedad Estatal para la Acción Cultural Exterior dentro del ciclo Pasión: Diseño Español (2002).

Viernes 9

12:30 horas. Belén Torregrosa www.belentorregrosa.com/

Licenciada en Filología Alemana, trabaja en proyectos digitales que buscan generar visibilidad, empatía y sentido de pertenencia en la vida de las personas. Entre sus proyectos de storytelling para marcas se encuentran "The Global Nomads Project" para Preventi, el homenaje a la gente #supernormal para Wonders o el magazine on-line Natui. Es profesora asociada en la Facultad de Comunicación de la Universidad de Navarra y también imparte

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=130987570

clases en Tecnun, el MIP, la **EOI**, el máster de industrias creativas de la UA y como profesora visitante de la Universidad del Istmo (Guatemala).

14:00 horas. Clausura. Música y vermut con Ático 8.

El viernes 9 se inaugurará también la exposición de trabajos de fin de estudios de la promoción 2016-2017 de la ESDIR.



El estudio RCR, galardonado con el Pritzker, y el premio nacional de Diseño, Oscar Mariné, en jornadas de la ESDIR

original

LOGROÑO, 5 Mar. (EUROPA PRESS) -

El estudio de arquitectura RCR, galardonado con el premio Pritzker y premio nacional de Diseño, **Oscar Mariné**, son algunos de los **participantes de las XXIV Jornadas de Diseño** que se celebrarán **del 7 al 9 de marzo** en el **Salón de Actos de la Escuela Superior de Diseño (ESDIR)**.

Han sido presentadas por la directora de la ESDIR, Mónica Yoldi, y el gerente de ADER, Javier Ureña. Éste último ha resaltado que las jornadas "posicionan a La Rioja en el mundo del diseño a nivel nacional e internacional". Se dirigen al público en general y son de carácter gratuito.

"Estos encuentros favorecen el intercambio de conocimientos, experiencias y prácticas y nos permiten avanzar en el debate sobre la aportación del diseño a la mejora de la competitividad de las empresas, pero también como valor cultural", ha explicado.

Además, Ureña ha recordado que "el Gobierno de La Rioja, a través de la ADER-CEdiR ha mostrado una sensibilidad clara hacia el diseño, incorporándolo de forma transversal en multitud de programas de fomento del desarrollo económico y empresarial de La Rioja".

Paralelamente tendrán lugar los talleres multidisciplinares de diseño para los alumnos de la Escuela Superior, en los que participarán RCR Arquitectes; Zigor Samaniego; Marre Moerel; ZERO WASTE con Adriana Baca-WEF y Domingo García.

Esta actividad está organizada por el Centro de Diseño Integral (CEdiR) de la ADER, la ESDIR y la Consejería de Educación, Formación y Empleo y cuenta con la colaboración de Vivanco, el Colegio Oficial de Decoradores de La Rioja y el Colegio Oficial de Aparejadores de La Rioja y RKOPAPER.

Por su parte, Yoldi ha destacado que **se trata de un programa "brillante, del que estamos orgullosos", para a continuación desgranar las actividades**. Darán comienzo, este miércoles 7 de marzo, a las 12,30 horas, a cargo del **estudio de arquitectura RCR**, fundado en Olot (Gerona) en el año 1987 por Rafael Aranda, Carme Pigem y Ramón Vilalta.

Los tres miembros fundadores finalizaron sus estudios en la Escuela de Arquitectura del Vallés (ETSAV) en 1987, y fundaron RCR Arquitectes en su ciudad nativa de Olot un año después. En 2010 fueron nombrados miembros de honor del Instituto Americano de Arquitectura por su significativa contribución en la arquitectura y la sociedad. En 2017 fueron galardonados con el Premio Pritzker, siendo el segundo estudio español en

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=130995956

ganarlo.

Ese mismo día, **a las 19,00 horas, será el turno de Óscar Mariné**. Diseñador, ilustrador, experto tipógrafo y artista español. Es uno de los mayores comunicadores de España. Su obra, reconocida internacionalmente, incluye diseños icónicos para directores de cine como Pedro Almodóvar, Álex de la Iglesia y Julio Medem, músicos como Bruce Springsteen, Psychedelic Furs o Brian Eno, prensa (El País, C International Photo Magazine) y gran variedad de marcas (Absolut Vodka, Hugo Boss, Camper, Loewe, etc.). Es Premio Nacional de Diseño 2010.

Al día siguiente, a las 12,30 horas, interviene Marre Moerel. Se trata de una diseñadora holandesa afincada en Madrid desde 2002. Estudió diseño de moda en Rotterdam, escultura en la Escuela de bellas artes de Exeter, y diseño de mobiliario en el Royal College of Art. En 1993 se trasladó a Nueva York donde trabajó dando clases en la Parsons School of Design y como diseñadora freelance para marcas como Cappellini, Celda, Kenzo y Object.

En 2002 se trasladó a Madrid, donde monta su propio estudio tienda en el que trabaja en el diseño de mobiliario, iluminación, vajilla y accesorios, de los que posee distintas colecciones.

A las 19,00 horas, Naia del Castillo. Escultora y fotógrafa española. Su obra se ha destacado por el trato del mundo de la mujer desde la metáfora, sin usar elementos combativos propios de otras épocas, resaltando en sus manifestaciones la ambivalencia entre la superioridad de la mujer como seductora y su posición de inferioridad en lo cotidiano.

Ha realizado múltiples exposiciones entre las que destacan las llevadas a cabo en el Museo Pablo Serrano de Zaragoza (2003), ARTIUM (Vitoria, 2004), PHotoEspaña y varias itinerantes en Alemania, Estados Unidos y Austria con la Sociedad Estatal para la Acción Cultural Exterior dentro del ciclo Pasión: Diseño Español (2002).

El viernes, a las 12,30 horas, será el turno de Belén Torregrasa. Licenciada en Filología Alemana, trabaja en proyectos digitales que buscan generar visibilidad, empatía y sentido de pertenencia en la vida de las personas. Entre sus proyectos de storytelling para marcas se encuentran "The Global Nomads Project" para Preventi, el homenaje a la gente #supernormal para Wonders o el magazine on-line Natui. Es profesora asociada en la Facultad de Comunicación de la Universidad de Navarra y también imparte clases en Tecnun, el MIP, la **EOI**, el máster de industrias creativas de la UA y como profesora visitante de la Universidad del Istmo (Guatemala).

Finalmente, **a las 14,00 horas se realizará la clausura. Música y vermut con Ático 8. Además, se inaugurará también la exposición de trabajos de fin de estudios de la promoción 2016-2017 de la ESDIR.**

Jóvenes y ODS, protagonistas en el YouthSpeak Forum 2018

original



El próximo 9 de marzo se celebra en Madrid la tercera edición del **YouthSpeak Forum**, una jornada organizada por AIESEC en España donde jóvenes, empresas y organizaciones de la sociedad civil se reunirán para inspirar, concienciar y fomentar la creación de proyectos que ayuden a cumplir los **17 Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)** y sus 169 metas fijados por las Naciones Unidas.

La edición **2018 del YouthSpeak Forum** estará enfocada en los ODS 4 (**Educación de calidad**) y el 13 (**Acción por el clima**), por ser los que más interés han despertado en la encuesta realizada por AIESEC a jóvenes de todo el mundo sobre los ODS, el liderazgo, la comunicación y el aprendizaje. Como novedad para esta tercera edición se implementará, por primera vez en España, el proyecto **The World's Largest Lesson**, una iniciativa de Project Everyone, en colaboración con **UNICEF**, para llevar los ODS a todos los niños del mundo.

Durante el evento, asistentes y representantes de empresas se desplazarán a diferentes colegios de Madrid para impactar a **2000 niños**, explicándoles los ODS e invitándoles a contribuir a la causa que busca mejorar nuestro planeta. Este año se contará con el apoyo de empresas como Iberdrola, Blue BBVA, Reale Seguros, Danone, **EOI**, Human Age Institute e IE Business School. Asimismo, **Corresponsables** es medio colaborador.

El foro se divide en tres partes. La primera consiste en una serie de **ponencias inspiradoras** (al estilo TED Talks) relacionadas con los dos ODS protagonistas de esta edición. La segunda son **talleres interactivos** en los que las empresas lanzan retos a los participantes para que propongan ideas originales destinadas a solucionar un problema relacionado con los ODS. Por último, la tercera parte es el **espacio de acción**, donde jóvenes y empresas colaboran visitando las escuelas de Madrid.

Llamada a la reflexión

<http://www.corresponsables.com/actualidad/jovenes-ods-protagonistas-youthspeak-forum-2018>

El objetivo del **YouthSpeak Forum** es crear un espacio donde la inspiración y la colaboración se convierten en una **acción para impulsar el cambio**. Un lugar donde se da voz a los jóvenes permitiéndoles crear y participar en proyectos que les faciliten definir las pautas y los valores de nuestro futuro. Tal y como señala la organización, "**los jóvenes** son el corazón del desarrollo y su papel es fundamental en la configuración del futuro. Ellos **pueden y deben ser la generación** que acabe con la pobreza extrema, son la generación con más determinación y mejor preparada para luchar en contra de las injusticias y las desigualdades y tienen a su alcance la posibilidad de convertirse en la generación que salve al planeta del cambio climático".

Todo esto será posible a través de la concienciación de nuestra sociedad sobre la **importancia de implementar los ODS**. A pesar de su relevancia, la Agenda 2030 es aún muy desconocida para gran parte de la sociedad, incluido el colectivo de los jóvenes. Sin embargo, debería ocupar un lugar más destacado en los distintos foros sociales, ya que sus ODS son los sucesores de los Objetivos del Milenio (ODM).



El estudio RCR, galardonado con el Pritzker, y el premio nacional de Diseño, Oscar Mariné, en jornadas de la ESDIR

original

El estudio de arquitectura RCR, galardonado con el premio Pritzker y premio nacional de Diseño, Oscar Mariné, son algunos de los participantes de las XXIV Jornadas de Diseño que se celebrarán del 7 al 9 de marzo en el Salón de Actos de la Escuela Superior de Diseño (ESDIR).

LOGROÑO, 5 (EUROPA PRESS)

Han sido presentadas por la directora de la ESDIR, Mónica Yoldi, y el gerente de ADER, Javier Ureña. Éste último ha resaltado que las jornadas "posicionan a La Rioja en el mundo del diseño a nivel nacional e internacional". Se dirigen al público en general y son de carácter gratuito.

"Estos encuentros favorecen el intercambio de conocimientos, experiencias y prácticas y nos permiten avanzar en el debate sobre la aportación del diseño a la mejora de la competitividad de las empresas, pero también como valor cultural", ha explicado.

Además, Ureña ha recordado que "el Gobierno de La Rioja, a través de la ADER-CEDiR ha mostrado una sensibilidad clara hacia el diseño, incorporándolo de forma transversal en multitud de programas de fomento del desarrollo económico y empresarial de La Rioja".

Paralelamente tendrán lugar los talleres multidisciplinares de diseño para los alumnos de la Escuela Superior, en los que participarán RCR Arquitectes; Zigor Samaniego; Marre Moerel; ZERO WASTE con Adriana Baca-WEF y Domingo García.

Esta actividad está organizada por el Centro de Diseño Integral (CEDiR) de la ADER, la ESDIR y la Consejería de Educación, Formación y Empleo y cuenta con la colaboración de Vivanco, el Colegio Oficial de Decoradores de La Rioja y el Colegio Oficial de Aparejadores de La Rioja y RKOPAPER.

CONFERENCIAS

Por su parte, Yoldi ha destacado que se trata de un programa "brillante, del que estamos orgullosos", para a continuación desgranar las actividades. Darán comienzo, este miércoles 7 de marzo, a las 12,30 horas, a cargo del estudio de arquitectura RCR, fundado en Olot (Gerona) en el año 1987 por Rafael Aranda, Carme Pigem y Ramón Vilalta.

Los tres miembros fundadores finalizaron sus estudios en la Escuela de Arquitectura del Vallés (ETSAV) en 1987, y fundaron RCR Arquitectes en su ciudad nativa de Olot un año después. En 2010 fueron nombrados miembros de honor del Instituto Americano de Arquitectura por su significativa contribución en la arquitectura y la sociedad. En 2017

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=130997737

fueron galardonados con el Premio Pritzker, siendo el segundo estudio español en ganarlo.

Ese mismo día, a las 19,00 horas, será el turno de Óscar Mariné. Diseñador, ilustrador, experto tipógrafo y artista español. Es uno de los mayores comunicadores de España. Su obra, reconocida internacionalmente, incluye diseños icónicos para directores de cine como Pedro Almodóvar, Álex de la Iglesia y Julio Medem, músicos como Bruce Springsteen, Psychedelic Furs o Brian Eno, prensa (El País, C International Photo Magazine) y gran variedad de marcas (Absolut Vodka, Hugo Boss, Camper, Loewe, etc.). Es Premio Nacional de Diseño 2010.

Al día siguiente, a las 12,30 horas, interviene Marre Moerel. Se trata de una diseñadora holandesa afincada en Madrid desde 2002. Estudió diseño de moda en Rotterdam, escultura en la Escuela de bellas artes de Exeter, y diseño de mobiliario en el Royal College of Art. En 1993 se trasladó a Nueva York donde trabajó dando clases en la Parsons School of Design y como diseñadora freelance para marcas como Cappellini, Celda, Kenzo y Offect.

En 2002 se trasladó a Madrid, donde monta su propio estudio tienda en el que trabaja en el diseño de mobiliario, iluminación, vajilla y accesorios, de los que posee distintas colecciones.

A las 19,00 horas, Naia del Castillo. Escultora y fotógrafa española. Su obra se ha destacado por el trato del mundo de la mujer desde la metáfora, sin usar elementos combativos propios de otras épocas, resaltando en sus manifestaciones la ambivalencia entre la superioridad de la mujer como seductora y su posición de inferioridad en lo cotidiano.

Ha realizado múltiples exposiciones entre las que destacan las llevadas a cabo en el Museo Pablo Serrano de Zaragoza (2003), ARTIUM (Vitoria, 2004), PHotoEspaña y varias itinerantes en Alemania, Estados Unidos y Austria con la Sociedad Estatal para la Acción Cultural Exterior dentro del ciclo Pasión: Diseño Español (2002).

El viernes, a las 12,30 horas, será el turno de Belén Torregrosa. Licenciada en Filología Alemana, trabaja en proyectos digitales que buscan generar visibilidad, empatía y sentido de pertenencia en la vida de las personas. Entre sus proyectos de storytelling para marcas se encuentran "The Global Nomads Project" para Preventi, el homenaje a la gente #supernormal para Wonders o el magazine on-line Natui. Es profesora asociada en la Facultad de Comunicación de la Universidad de Navarra y también imparte clases en Tecnun, el MIP, la **EOI**, el máster de industrias creativas de la UA y como profesora visitante de la Universidad del Istmo (Guatemala).

Finalmente, a las 14,00 horas se realizará la clausura. Música y vermut con Ático 8. Además, se inaugurará también la exposición de trabajos de fin de estudios de la promoción 2016-2017 de la ESDIR.

El estudio RCR, galardonado con el Pritzker, y el premio nacional de Diseño, Oscar Mariné, en jornadas de la ESDIR

original

El estudio de arquitectura RCR, galardonado con el premio Pritzker y premio nacional de Diseño, Oscar Mariné, son algunos de los participantes de las XXIV Jornadas de Diseño que se celebrarán del 7 al 9 de marzo en el Salón de Actos de la Escuela Superior de Diseño (ESDIR).

LOGROÑO, 5 (EUROPA PRESS)

Han sido presentadas por la directora de la ESDIR, Mónica Yoldi, y el gerente de ADER, Javier Ureña. Éste último ha resaltado que las jornadas "posicionan a La Rioja en el mundo del diseño a nivel nacional e internacional". Se dirigen al público en general y son de carácter gratuito.

"Estos encuentros favorecen el intercambio de conocimientos, experiencias y prácticas y nos permiten avanzar en el debate sobre la aportación del diseño a la mejora de la competitividad de las empresas, pero también como valor cultural", ha explicado.

Además, Ureña ha recordado que "el Gobierno de La Rioja, a través de la ADER-CEDiR ha mostrado una sensibilidad clara hacia el diseño, incorporándolo de forma transversal en multitud de programas de fomento del desarrollo económico y empresarial de La Rioja".

Paralelamente tendrán lugar los talleres multidisciplinares de diseño para los alumnos de la Escuela Superior, en los que participarán RCR Arquitectes; Zigor Samaniego; Marre Moerel; ZERO WASTE con Adriana Baca-WEF y Domingo García.

Esta actividad está organizada por el Centro de Diseño Integral (CEDiR) de la ADER, la ESDIR y la Consejería de Educación, Formación y Empleo y cuenta con la colaboración de Vivanco, el Colegio Oficial de Decoradores de La Rioja y el Colegio Oficial de Aparejadores de La Rioja y RKOPAPER.

CONFERENCIAS

Por su parte, Yoldi ha destacado que se trata de un programa "brillante, del que estamos orgullosos", para a continuación desgranar las actividades. Darán comienzo, este miércoles 7 de marzo, a las 12,30 horas, a cargo del estudio de arquitectura RCR, fundado en Olot (Gerona) en el año 1987 por Rafael Aranda, Carme Pigem y Ramón Vilalta.

Los tres miembros fundadores finalizaron sus estudios en la Escuela de Arquitectura del Vallés (ETSAV) en 1987, y fundaron RCR Arquitectes en su ciudad nativa de Olot un año después. En 2010 fueron nombrados miembros de honor del Instituto Americano de Arquitectura por su significativa contribución en la arquitectura y la sociedad. En 2017

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=130999210

fueron galardonados con el Premio Pritzker, siendo el segundo estudio español en ganarlo.

Ese mismo día, a las 19,00 horas, será el turno de Óscar Mariné. Diseñador, ilustrador, experto tipógrafo y artista español. Es uno de los mayores comunicadores de España. Su obra, reconocida internacionalmente, incluye diseños icónicos para directores de cine como Pedro Almodóvar, Álex de la Iglesia y Julio Medem, músicos como Bruce Springsteen, Psychedelic Furs o Brian Eno, prensa (El País, C International Photo Magazine) y gran variedad de marcas (Absolut Vodka, Hugo Boss, Camper, Loewe, etc.). Es Premio Nacional de Diseño 2010.

Al día siguiente, a las 12,30 horas, interviene Marre Moerel. Se trata de una diseñadora holandesa afincada en Madrid desde 2002. Estudió diseño de moda en Rotterdam, escultura en la Escuela de bellas artes de Exeter, y diseño de mobiliario en el Royal College of Art. En 1993 se trasladó a Nueva York donde trabajó dando clases en la Parsons School of Design y como diseñadora freelance para marcas como Cappellini, Celda, Kenzo y Offect.

En 2002 se trasladó a Madrid, donde monta su propio estudio tienda en el que trabaja en el diseño de mobiliario, iluminación, vajilla y accesorios, de los que posee distintas colecciones.

A las 19,00 horas, Naia del Castillo. Escultora y fotógrafa española. Su obra se ha destacado por el trato del mundo de la mujer desde la metáfora, sin usar elementos combativos propios de otras épocas, resaltando en sus manifestaciones la ambivalencia entre la superioridad de la mujer como seductora y su posición de inferioridad en lo cotidiano.

Ha realizado múltiples exposiciones entre las que destacan las llevadas a cabo en el Museo Pablo Serrano de Zaragoza (2003), ARTIUM (Vitoria, 2004), PHotoEspaña y varias itinerantes en Alemania, Estados Unidos y Austria con la Sociedad Estatal para la Acción Cultural Exterior dentro del ciclo Pasión: Diseño Español (2002).

El viernes, a las 12,30 horas, será el turno de Belén Torregrosa. Licenciada en Filología Alemana, trabaja en proyectos digitales que buscan generar visibilidad, empatía y sentido de pertenencia en la vida de las personas. Entre sus proyectos de storytelling para marcas se encuentran "The Global Nomads Project" para Preventi, el homenaje a la gente #supernormal para Wonders o el magazine on-line Natui. Es profesora asociada en la Facultad de Comunicación de la Universidad de Navarra y también imparte clases en Tecnun, el MIP, la **EOI**, el máster de industrias creativas de la UA y como profesora visitante de la Universidad del Istmo (Guatemala).

Finalmente, a las 14,00 horas se realizará la clausura. Música y vermut con Ático 8. Además, se inaugurará también la exposición de trabajos de fin de estudios de la promoción 2016-2017 de la ESDIR.

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=130999159

El estudio RCR, galardonado con el Pritzker, y el premio nacional de Diseño, Oscar Mariné, en jornadas de la ESDIR

original



Presentación Jornadas Diseño ESDIR GOBIERNO RIOJANO

Han sido presentadas por la directora de la ESDIR, Mónica Yoldi, y el gerente de ADER, Javier Ureña. Éste último ha resaltado que las jornadas "posicionan a La Rioja en el mundo del diseño a nivel nacional e internacional". Se dirigen al público en general y son de carácter gratuito.

"Estos encuentros favorecen el intercambio de conocimientos, experiencias y prácticas y nos permiten avanzar en el debate sobre la aportación del diseño a la mejora de la competitividad de las empresas, pero también como valor cultural", ha explicado.

Además, Ureña ha recordado que "el Gobierno de La Rioja, a través de la ADER-CEdiR ha mostrado una sensibilidad clara hacia el diseño, incorporándolo de forma transversal en multitud de programas de fomento del desarrollo económico y empresarial de La Rioja".

Paralelamente tendrán lugar los talleres multidisciplinares de diseño para los alumnos de la Escuela Superior, en los que participarán RCR Arquitectes; Zigor Samaniego; Marre Moerel; ZERO WASTE con Adriana Baca-WEF y Domingo García.

Esta actividad está organizada por el Centro de Diseño Integral (CEdiR) de la ADER, la ESDIR y la Consejería de Educación, Formación y Empleo y cuenta con la colaboración de Vivanco, el Colegio Oficial de Decoradores de La Rioja y el Colegio Oficial de Aparejadores de La Rioja y RKOPAPER.

CONFERENCIAS

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=130999159

Por su parte, Yoldi ha destacado que se trata de un programa "brillante, del que estamos orgullosos", para a continuación desgranar las actividades. Darán comienzo, este miércoles 7 de marzo, a las 12,30 horas, a cargo del estudio de arquitectura RCR, fundado en Olot (Gerona) en el año 1987 por Rafael Aranda, Carme Pigem y Ramón Vilalta.

Los tres miembros fundadores finalizaron sus estudios en la Escuela de Arquitectura del Vallés (ETSAV) en 1987, y fundaron RCR Arquitectes en su ciudad nativa de Olot un año después. En 2010 fueron nombrados miembros de honor del Instituto Americano de Arquitectura por su significativa contribución en la arquitectura y la sociedad. En 2017 fueron galardonados con el Premio Pritzker, siendo el segundo estudio español en ganarlo.

Ese mismo día, a las 19,00 horas, será el turno de Óscar Mariné. Diseñador, ilustrador, experto tipógrafo y artista español. Es uno de los mayores comunicadores de España. Su obra, reconocida internacionalmente, incluye diseños icónicos para directores de cine como Pedro Almodóvar, Álex de la Iglesia y Julio Medem, músicos como Bruce Springsteen, Psychedelic Furs o Brian Eno, prensa (El País, C International Photo Magazine) y gran variedad de marcas (Absolut Vodka, Hugo Boss, Camper, Loewe, etc.). Es Premio Nacional de Diseño 2010.

Al día siguiente, a las 12,30 horas, interviene Marre Moerel. Se trata de una diseñadora holandesa afincada en Madrid desde 2002. Estudió diseño de moda en Rotterdam, escultura en la Escuela de bellas artes de Exeter, y diseño de mobiliario en el Royal College of Art. En 1993 se trasladó a Nueva York donde trabajó dando clases en la Parsons School of Design y como diseñadora freelance para marcas como Cappellini, Celda, Kenzo y Object.

En 2002 se trasladó a Madrid, donde monta su propio estudio tienda en el que trabaja en el diseño de mobiliario, iluminación, vajilla y accesorios, de los que posee distintas colecciones.

A las 19,00 horas, Naia del Castillo. Escultora y fotógrafa española. Su obra se ha destacado por el trato del mundo de la mujer desde la metáfora, sin usar elementos combativos propios de otras épocas, resaltando en sus manifestaciones la ambivalencia entre la superioridad de la mujer como seductora y su posición de inferioridad en lo cotidiano.

Ha realizado múltiples exposiciones entre las que destacan las llevadas a cabo en el Museo Pablo Serrano de Zaragoza (2003), ARTIUM (Vitoria, 2004), PHotoEspaña y varias itinerantes en Alemania, Estados Unidos y Austria con la Sociedad Estatal para la Acción Cultural Exterior dentro del ciclo Pasión: Diseño Español (2002).

El viernes, a las 12,30 horas, será el turno de Belén Torregrosa. Licenciada en Filología Alemana, trabaja en proyectos digitales que buscan generar visibilidad, empatía y sentido de pertenencia en la vida de las personas. Entre sus proyectos de storytelling para marcas se encuentran

"The Global Nomads Project" para Preventi, el homenaje a la gente #supernormal para Wonders o el magazine on-line Natui. Es profesora asociada en la Facultad de Comunicación de la Universidad de Navarra y también imparte clases en Tecnun, el MIP, la

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=130999159

EOI, el máster de industrias creativas de la UA y como profesora visitante de la Universidad del Istmo (Guatemala).

Finalmente, a las 14,00 horas se realizará la clausura. Música y vermut con Ático 8. Además, se inaugurará

también la exposición de trabajos de fin de estudios de la promoción 2016-2017 de la ESDIR.



El estudio RCR, galardonado con el Pritzker, y el premio nacional de Diseño, Oscar Mariné, en jornadas de la ESDIR

original

LOGROÑO, 5 (EUROPA PRESS)

El estudio de arquitectura RCR, galardonado con el premio Pritzker y premio nacional de Diseño, Oscar Mariné, son algunos de los participantes de las XXIV Jornadas de Diseño que se celebrarán del 7 al 9 de marzo en el Salón de Actos de la Escuela Superior de Diseño (ESDIR).

Han sido presentadas por la directora de la ESDIR, Mónica Yoldi, y el gerente de ADER, Javier Ureña. Éste último ha resaltado que las jornadas "posicionan a La Rioja en el mundo del diseño a nivel nacional e internacional". Se dirigen al público en general y son de carácter gratuito.

"Estos encuentros favorecen el intercambio de conocimientos, experiencias y prácticas y nos permiten avanzar en el debate sobre la aportación del diseño a la mejora de la competitividad de las empresas, pero también como valor cultural", ha explicado.

Además, Ureña ha recordado que "el Gobierno de La Rioja, a través de la ADER-CEdiR ha mostrado una sensibilidad clara hacia el diseño, incorporándolo de forma transversal en multitud de programas de fomento del desarrollo económico y empresarial de La Rioja".

Paralelamente tendrán lugar los talleres multidisciplinares de diseño para los alumnos de la Escuela Superior, en los que participarán RCR Arquitectes; Zigor Samaniego; Marre Moerel; ZERO WASTE con Adriana Baca-WEF y Domingo García.

Esta actividad está organizada por el Centro de Diseño Integral (CEdiR) de la ADER, la ESDIR y la Consejería de Educación, Formación y Empleo y cuenta con la colaboración de Vivanco, el Colegio Oficial de Decoradores de La Rioja y el Colegio Oficial de Aparejadores de La Rioja y RKOPAPER.

CONFERENCIAS

Por su parte, Yoldi ha destacado que se trata de un programa "brillante, del que estamos orgullosos", para a continuación desgranar las actividades. Darán comienzo, este miércoles 7 de marzo, a las 12,30 horas, a cargo del estudio de arquitectura RCR, fundado en Olot (Gerona) en el año 1987 por Rafael Aranda, Carme Pigem y Ramón Vilalta.

Los tres miembros fundadores finalizaron sus estudios en la Escuela de Arquitectura del Vallés (ETSAV) en 1987, y fundaron RCR Arquitectes en su ciudad nativa de Olot un año después. En 2010 fueron nombrados miembros de honor del Instituto Americano de Arquitectura por su significativa contribución en la arquitectura y la sociedad. En 2017

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131003462

fueron galardonados con el Premio Pritzker, siendo el segundo estudio español en ganarlo.

Ese mismo día, a las 19,00 horas, será el turno de Óscar Mariné. Diseñador, ilustrador, experto tipógrafo y artista español. Es uno de los mayores comunicadores de España. Su obra, reconocida internacionalmente, incluye diseños icónicos para directores de cine como Pedro Almodóvar, Álex de la Iglesia y Julio Medem, músicos como Bruce Springsteen, Psychedelic Furs o Brian Eno, prensa (El País, C International Photo Magazine) y gran variedad de marcas (Absolut Vodka, Hugo Boss, Camper, Loewe, etc.). Es Premio Nacional de Diseño 2010.

Al día siguiente, a las 12,30 horas, interviene Marre Moerel. Se trata de una diseñadora holandesa afincada en Madrid desde 2002. Estudió diseño de moda en Rotterdam, escultura en la Escuela de bellas artes de Exeter, y diseño de mobiliario en el Royal College of Art. En 1993 se trasladó a Nueva York donde trabajó dando clases en la Parsons School of Design y como diseñadora freelance para marcas como Cappellini, Celda, Kenzo y Offect.

En 2002 se trasladó a Madrid, donde monta su propio estudio tienda en el que trabaja en el diseño de mobiliario, iluminación, vajilla y accesorios, de los que posee distintas colecciones.

A las 19,00 horas, Naia del Castillo. Escultora y fotógrafa española. Su obra se ha destacado por el trato del mundo de la mujer desde la metáfora, sin usar elementos combativos propios de otras épocas, resaltando en sus manifestaciones la ambivalencia entre la superioridad de la mujer como seductora y su posición de inferioridad en lo cotidiano.

Ha realizado múltiples exposiciones entre las que destacan las llevadas a cabo en el Museo Pablo Serrano de Zaragoza (2003), ARTIUM (Vitoria, 2004), PHotoEspaña y varias itinerantes en Alemania, Estados Unidos y Austria con la Sociedad Estatal para la Acción Cultural Exterior dentro del ciclo Pasión: Diseño Español (2002).

El viernes, a las 12,30 horas, será el turno de Belén Torregrosa. Licenciada en Filología Alemana, trabaja en proyectos digitales que buscan generar visibilidad, empatía y sentido de pertenencia en la vida de las personas. Entre sus proyectos de storytelling para marcas se encuentran "The Global Nomads Project" para Preventi, el homenaje a la gente #supernormal para Wonders o el magazine on-line Natui. Es profesora asociada en la Facultad de Comunicación de la Universidad de Navarra y también imparte clases en Tecnun, el MIP, la EOI, el máster de industrias creativas de la UA y como profesora visitante de la Universidad del Istmo (Guatemala).

Finalmente, a las 14,00 horas se realizará la clausura. Música y vermut con Ático 8. Además, se inaugurará también la exposición de trabajos de fin de estudios de la promoción 2016-2017 de la ESDIR.

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131019806

El estudio RCR, galardonado con el Pritzker, y el premio nacional de Diseño, Oscar Mariné, en jornadas de la ESDIR

original



Presentación Jornadas Diseño ESDIR GOBIERNO RIOJANO

Han sido presentadas por la directora de la ESDIR, Mónica Yoldi, y el gerente de ADER, Javier Ureña. Éste último ha resaltado que las jornadas "posicionan a La Rioja en el mundo del diseño a nivel nacional e internacional". Se dirigen al público en general y son de carácter gratuito.

"Estos encuentros favorecen el intercambio de conocimientos, experiencias y prácticas y nos permiten avanzar en el debate sobre la aportación del diseño a la mejora de la competitividad de las empresas, pero también como valor cultural", ha explicado.

Además, Ureña ha recordado que "el Gobierno de La Rioja, a través de la ADER-CEdiR ha mostrado una sensibilidad clara hacia el diseño, incorporándolo de forma transversal en multitud de programas de fomento del desarrollo económico y empresarial de La Rioja".

Paralelamente tendrán lugar los talleres multidisciplinares de diseño para los alumnos de la Escuela Superior, en los que participarán RCR Arquitectes; Zigor Samaniego; Marre Moerel; ZERO WASTE con Adriana Baca-WEF y Domingo García.

Esta actividad está organizada por el Centro de Diseño Integral (CEdiR) de la ADER, la ESDIR y la Consejería de Educación, Formación y Empleo y cuenta con la colaboración de Vivanco, el Colegio Oficial de Decoradores de La Rioja y el Colegio Oficial de Aparejadores de La Rioja y RKOPAPER.

CONFERENCIAS

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131019806

Por su parte, Yoldi ha destacado que se trata de un programa "brillante, del que estamos orgullosos", para a continuación desgranar las actividades. Darán comienzo, este miércoles 7 de marzo, a las 12,30 horas, a cargo del estudio de arquitectura RCR, fundado en Olot (Gerona) en el año 1987 por Rafael Aranda, Carme Pigem y Ramón Vilalta.

Los tres miembros fundadores finalizaron sus estudios en la Escuela de Arquitectura del Vallés (ETSAV) en 1987, y fundaron RCR Arquitectes en su ciudad nativa de Olot un año después. En 2010 fueron nombrados miembros de honor del Instituto Americano de Arquitectura por su significativa contribución en la arquitectura y la sociedad. En 2017 fueron galardonados con el Premio Pritzker, siendo el segundo estudio español en ganarlo.

Ese mismo día, a las 19,00 horas, será el turno de Óscar Mariné. Diseñador, ilustrador, experto tipógrafo y artista español. Es uno de los mayores comunicadores de España. Su obra, reconocida internacionalmente, incluye diseños icónicos para directores de cine como Pedro Almodóvar, Álex de la Iglesia y Julio Medem, músicos como Bruce Springsteen, Psychedelic Furs o Brian Eno, prensa (El País, C International Photo Magazine) y gran variedad de marcas (Absolut Vodka, Hugo Boss, Camper, Loewe, etc.). Es Premio Nacional de Diseño 2010.

Al día siguiente, a las 12,30 horas, interviene Marre Moerel. Se trata de una diseñadora holandesa afincada en Madrid desde 2002. Estudió diseño de moda en Rotterdam, escultura en la Escuela de bellas artes de Exeter, y diseño de mobiliario en el Royal College of Art. En 1993 se trasladó a Nueva York donde trabajó dando clases en la Parsons School of Design y como diseñadora freelance para marcas como Cappellini, Celda, Kenzo y Object.

En 2002 se trasladó a Madrid, donde monta su propio estudio tienda en el que trabaja en el diseño de mobiliario, iluminación, vajilla y accesorios, de los que posee distintas colecciones.

A las 19,00 horas, Naia del Castillo. Escultora y fotógrafa española. Su obra se ha destacado por el trato del mundo de la mujer desde la metáfora, sin usar elementos combativos propios de otras épocas, resaltando en sus manifestaciones la ambivalencia entre la superioridad de la mujer como seductora y su posición de inferioridad en lo cotidiano.

Ha realizado múltiples exposiciones entre las que destacan las llevadas a cabo en el Museo Pablo Serrano de Zaragoza (2003), ARTIUM (Vitoria, 2004), PHotoEspaña y varias itinerantes en Alemania, Estados Unidos y Austria con la Sociedad Estatal para la Acción Cultural Exterior dentro del ciclo Pasión: Diseño Español (2002).

El viernes, a las 12,30 horas, será el turno de Belén Torregrosa. Licenciada en Filología Alemana, trabaja en proyectos digitales que buscan generar visibilidad, empatía y sentido de pertenencia en la vida de las personas. Entre sus proyectos de storytelling para marcas se encuentran

"The Global Nomads Project" para Preventi, el homenaje a la gente #supernormal para Wonders o el magazine on-line Natui. Es profesora asociada en la Facultad de Comunicación de la Universidad de Navarra y también imparte clases en Tecnun, el MIP, la

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131019806

EOI, el máster de industrias creativas de la UA y como profesora visitante de la Universidad del Istmo (Guatemala).

Finalmente, a las 14,00 horas se realizará la clausura. Música y vermut con Ático 8. Además, se inaugurará

también la exposición de trabajos de fin de estudios de la promoción 2016-2017 de la ESDIR.



El Gobierno riojano y la ESDIR organizan las XXIV Jornadas de Diseño del 7 al 9 de marzo con prestigiosos diseñadores de ámbito internacional

original



El gerente de la ADER, Javier Ureña, acompañado por la directora de la ESDIR, Mónica Yoldi, han presentado esta mañana las XXIV Jornadas de Diseño de La Rioja que se celebrarán del 7 al 9 de marzo en el Salón de Actos de la Escuela Superior de Diseño.

Durante estos tres días, La Rioja contará con destacados ponentes de carácter internacional de las más variadas disciplinas, como representantes del estudio de arquitectura RCR, galardonado con el premio Pritzker, el más importante galardón del mundo en el campo de la arquitectura, y Oscar Mariné, Premio Nacional de Diseño. Las jornadas se dirigen al público en general y son de carácter gratuito.

Paralelamente tendrán lugar los talleres multidisciplinares de diseño para los alumnos de la Escuela Superior, en los que participarán RCR Arquitectes; Zigor Samaniego; Marre Moerel; ZERO WASTE con Adriana Baca-WEF y Domingo García.

Las Jornadas de Diseño acercan las últimas tendencias en el campo del diseño tanto a profesionales como a las empresas riojanas, y permiten conocer de primera mano experiencias empresariales destacadas. Además, suponen un complemento eficaz a la formación reglada de los futuros profesionales de diseño, y contribuyen a situar a La Rioja como un referente en el ámbito del diseño.

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131074279

“Estos encuentros favorecen el intercambio de conocimientos, experiencias y prácticas y nos permiten avanzar en el debate sobre la aportación del diseño a la mejora de la competitividad de las empresas, pero también como valor cultural”, ha explicado Javier Ureña.

Además, ha recordado que “el Gobierno de La Rioja, a través de la ADER-CEDiR ha mostrado una sensibilidad clara hacia el diseño, incorporándolo de forma transversal en multitud de programas de fomento del desarrollo económico y empresarial de La Rioja”.

Esta actividad está organizada por el Centro de Diseño Integral (CEDiR) de la ADER, la ESDIR y la Consejería de Educación, Formación y Empleo y cuenta con la colaboración de Vivanco, el Colegio Oficial de Decoradores de La Rioja y el Colegio Oficial de Aparejadores de La Rioja y RKOPAPER.

Conferencias

Miércoles 7

12:30 horas. RCR Arquitectes www.rcrarquitectes.es/

Estudio de arquitectura español, fundado en Olot (Gerona) en el año 1987 por Rafael Aranda, Carme Pigem y Ramón Vilalta. Los tres miembros fundadores finalizaron sus estudios en la Escuela de Arquitectura del Vallés (ETSAV) en 1987, y fundaron RCR Arquitectes en su ciudad nativa de Olot un año después. En 2010 fueron nombrados miembros de honor del Instituto Americano de Arquitectura por su significativa contribución en la arquitectura y la sociedad. En 2017 fueron galardonados con el Premio Pritzker, siendo el segundo estudio español en ganarlo.

19:00 horas. Óscar Mariné www.oscarmarine.com/

Diseñador, ilustrador, experto tipógrafo y artista español. Es uno de los mayores comunicadores de España. Su obra, reconocida internacionalmente, incluye diseños icónicos para directores de cine como Pedro Almodóvar, Álex de la Iglesia y Julio Medem, músicos como Bruce Springsteen, Psychedelic Furs o Brian Eno, prensa (El País, C International Photo Magazine) y gran variedad de marcas (Absolut Vodka, Hugo Boss, Camper, Loewe, etc.). Es Premio Nacional de Diseño 2010.

Jueves 8

12:30 horas. Marre Moerel www.marremoerel.com/

Diseñadora holandesa afincada en Madrid desde 2002. Estudió diseño de moda en Rotterdam, escultura en la Escuela de bellas artes de Exeter, y diseño de mobiliario en el Royal College of Art. En 1993 se trasladó a Nueva York donde trabajó dando clases en la Parsons School of Design y como diseñadora freelance para marcas como Cappellini, Celda, Kenzo y Object.

En 2002 se trasladó a Madrid, donde monta su propio estudio tienda en el que trabaja en el diseño de mobiliario, iluminación, vajilla y accesorios, de los que posee distintas colecciones.

19:00 horas. Naia del Castillo www.naiadelcastillo.com/

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131074279

Escultora y fotógrafa española. Su obra se ha destacado por el trato del mundo de la mujer desde la metáfora, sin usar elementos combativos propios de otras épocas, resaltando en sus manifestaciones la ambivalencia entre la superioridad de la mujer como seductora y su posición de inferioridad en lo cotidiano.

Ha realizado múltiples exposiciones entre las que destacan las llevadas a cabo en el Museo Pablo Serrano de Zaragoza (2003), ARTIUM (Vitoria, 2004), PHotoEspaña y varias itinerantes en Alemania, Estados Unidos y Austria con la Sociedad Estatal para la Acción Cultural Exterior dentro del ciclo Pasión: Diseño Español (2002).

Viernes 9

12:30 horas. Belén Torregrosa www.belentorregrosa.com/

Licenciada en Filología Alemana, trabaja en proyectos digitales que buscan generar visibilidad, empatía y sentido de pertenencia en la vida de las personas. Entre sus proyectos de storytelling para marcas se encuentran "The Global Nomads Project" para Preventi, el homenaje a la gente #supernormal para Wonders o el magazine on-line Natui. Es profesora asociada en la Facultad de Comunicación de la Universidad de Navarra y también imparte clases en Tecnun, el MIP, la **EOI**, el máster de industrias creativas de la UA y como profesora visitante de la Universidad del Istmo (Guatemala).

14:00 horas. Clausura. Música y vermut con Ático 8.

El viernes 9 se inaugurará también la exposición de trabajos de fin de estudios de la promoción 2016-2017 de la ESDIR.

Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro

original



Foto de familia de las jornadas organizadas por el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, que se celebraron en la sede de la **EOI** en Sevilla. M. G.

Una muestra de los productos de la línea Vegalia desarrollada por Campofrío M. G.

La innovación ha pasado de ser necesaria, tanto en los productos como en los procesos, a imprescindible para que los frutos del agro andaluz convertidos en atractivos alimentos lleguen a más consumidores y en mejores condiciones. Por eso, el sector agroalimentario andaluz destina cada vez más recursos, exactamente 1.100 millones de euros en el periodo que va entre 2002 y 2015 y 387 millones más a I+D (Investigación y Desarrollo), como se ha puesto de manifiesto en las jornadas que ha organizado el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, las terceras sobre innovación en alimentación.

En las sesiones de trabajo se puso de manifiesto que con la innovación se logran mejoras que repercuten en el medio ambiente, en la calidad, en la eficiencia, en el ahorro de energía, en la competitividad de las empresas y se hacen los procesos más transparentes para el consumidor gracias al uso de nuevas tecnologías.

57Millones. Son los destinados a I+D por las empresas andaluzas del sector en 2015
En Pascual proponen un "modelo abierto" de innovación que implica a socios y distribuidores
Campofrío está preparando una línea de productos para vegetarianos

En Andalucía el sector agroalimentario invirtió en 2015 más de 47 millones de euros en innovación, de los que 32 millones se invirtieron en la industria de alimentación y bebidas y otros 15 millones de euros en agricultura, ganadería, silvicultura y pesca.

http://www.malagahoy.es/agr_andalucia/Innovar-alimentacion-llave-futuro-agro_0_1224477570.html

Estas inversiones permiten realizar mejoras en productos alimenticios como las pizzas para vegetarianos con ingredientes que parecen carnes y embutidos pero que no lo son, o las pajitas comestibles, que pueden solucionar problemas medioambientales como el destino de 500 millones de pajitas de plástico que se usan para beber en España. Los dos casos son algunas de las novedades en alimentación presentadas en las jornadas, donde los directivos de importantes empresas explicaron las estrategias de innovación de sus compañías.

Las empresas andaluzas del sector agroalimentario destinaron más de 57 millones de euros a I+D interna en ese año. De ellas, la industria de alimentación y Bebidas invirtió 33 millones de euros y 24 millones de euros se dedicaron a agricultura, ganadería, silvicultura y pesca. Estos datos fueron presentados por Ricardo Domínguez García-Baquero, viceconsejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en las III Jornadas de Innovación en Alimentación celebradas en la **EOI** en Sevilla. Por su parte, el presidente del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (Ifapa), Jerónimo Pérez Parra, destacó en su intervención que "trabajamos para mejorar herramientas en el sector agroindustrial, que nos permitan diversificar la producción con la formulación de nuevos productos o novedosas presentaciones".

"Además -agregó- éstos productos se acompañan con el desarrollo del conocimiento, desde la producción hasta la elaboración o el diseño, para lograr productos terminados, una idea extraordinaria que esperamos que tenga mucho recorrido en el mercado". Pérez Parra citó algunos de los trabajos de innovación que se realizan en la elaboración de aceite de oliva, destacó la incorporación de tecnologías de ultrasonido de potencia para sustituir alguna fase del proceso e indicó que mejora la transformación y la estabilidad del aceite y, al mismo tiempo, presenta un importante ahorro de energía. Habló de novedades muy llamativas en productos como quesos curados con incrustaciones de jamón, yogur de cabra con mermelada de higo y castaña y *snacks* de hortalizas saludables, entre otros. Por la empresa Tetra Pak participó como ponente en las jornadas María José Madroñal, responsable de Desarrollo de Negocio, quien señaló que "la innovación y las tendencias del sector de la alimentación en Europa" condicionan la gran variedad y oferta de envases. Destacó que el consumidor busca experiencias y sensaciones, también en *packaging*, optando por productos de fácil manejo, disponibles y de acceso rápido.

El director de Innovación disruptiva de Calidad Pascual, Álvaro Bernad, propuso lo que denominó un "modelo abierto" de innovación, que implica a socios, proveedores, distribuidores, clientes, consumidores e incluso competidores. "Hay que innovar con lo que sé y con lo que no sé. Es decir, si no tengo conocimiento en un área tengo que buscar alianzas para obtenerlas", explicó. Enrique Lezcano, director de Alimentos y Bebidas de España de Food & Beverage Hoteles Meliá, consideró que España tiene la obligación de ser motor de innovación "ya que tenemos la base y tradición". A su juicio, la innovación es la mejora de los procesos para hacer más rentable un negocio y es fundamental la aplicación del *big data* para conocer al consumidor final a través del uso de aplicaciones móviles.

El director de Categorías Emergentes de Campofrío, Luis Raimundo, contó que a pesar de que su empresa es eminentemente cárnica, están innovando en la incorporación de una línea de productos vegetarianos para adecuarse a los nuevos consumidores.

Fernando Medina, director de División de Gran Consumo del grupo aceitero Migasa, que

http://www.malagahoy.es/agr_andalucia/Innovar-alimentacion-llave-futuro-agro_0_1224477570.html

factura 1.520 millones de euros, resaltó que esta empresa es una gran impulsora de productos innovadores y explicó que su modelo de crecimiento y transformación se produce a través de alianzas estratégicas con otras empresas.

Jorge Gómez Carretero, director de I+D de Ángel Camacho Alimentación, explicó que la aceitera posee una metodología interna de trabajo en innovación aplicada al desarrollo de nuevos productos, con una sistemática creada por ellos que implica a todas las secciones relacionadas con la creación del nuevo producto.

Entre los productos innovadores destacó una alternativa natural al azúcar de mesa llamada ensulsana, y la crema de avellana la Vieja Fábrica, como marca artesanal de casa.

Por su lado, Jerónimo Cejudo, decano del Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía destacó que conseguir una "más y mejor alimentación y empleando menos recursos" es un reto profesional para los ingenieros agrónomos.

"La innovación -explicó- es la herramienta que nos permitirá enfrentar el reto. Lo más significativo de nuestra época es la velocidad de los cambios. Los cambios, no sólo tecnológicos, están modificando nuestro tipo de vida a una velocidad desconocida hasta hoy. Este conocimiento es el fundamento de estas jornadas", subrayó.

Honorio González, director de las jornadas, resaltó que el principal objetivo de las sesiones de trabajo "ha sido disponer de un foro profesional donde podamos aprender de proyectos empresariales innovadores punteros de la mano de sus directivos y donde podemos ver que para innovar debemos contar con otras empresas con las que podamos desarrollar sinergias con las nuestras, así como crear un ambiente de networking en el sector de la alimentación".

"Además de que es importante innovar en productos y en procesos, pensamos que la clave está en la innovación en el modelo de negocio, realizando alianzas estratégicas entre empresas del sector", agregó.

La clausura de las jornadas contó con la presencia de Jerónimo Cejudo, decano de Colegio; Diego Díaz de la Serna, secretario Técnico del Colegio y José Manuel Quintero, director de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica.

Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro

original



Foto de familia de las jornadas organizadas por el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, que se celebraron en la sede de la **EOI** en Sevilla. M. G.

Una muestra de los productos de la línea Vegalia desarrollada por Campofrío M. G.

La innovación ha pasado de ser necesaria, tanto en los productos como en los procesos, a imprescindible para que los frutos del agro andaluz convertidos en atractivos alimentos lleguen a más consumidores y en mejores condiciones. Por eso, el sector agroalimentario andaluz destina cada vez más recursos, exactamente 1.100 millones de euros en el periodo que va entre 2002 y 2015 y 387 millones más a I+D (Investigación y Desarrollo), como se ha puesto de manifiesto en las jornadas que ha organizado el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, las terceras sobre innovación en alimentación.

En las sesiones de trabajo se puso de manifiesto que con la innovación se logran mejoras que repercuten en el medio ambiente, en la calidad, en la eficiencia, en el ahorro de energía, en la competitividad de las empresas y se hacen los procesos más transparentes para el consumidor gracias al uso de nuevas tecnologías.

57Millones. Son los destinados a I+D por las empresas andaluzas del sector en 2015
En Pascual proponen un "modelo abierto" de innovación que implica a socios y distribuidores
Campofrío está preparando una línea de productos para vegetarianos

En Andalucía el sector agroalimentario invirtió en 2015 más de 47 millones de euros en innovación, de los que 32 millones se invirtieron en la industria de alimentación y bebidas y otros 15 millones de euros en agricultura, ganadería, silvicultura y pesca.

http://www.huelvainformacion.es/agr_andalucia/Innovar-alimentacion-llave-futuro-agro_0_1224477570.html

Estas inversiones permiten realizar mejoras en productos alimenticios como las pizzas para vegetarianos con ingredientes que parecen carnes y embutidos pero que no lo son, o las pajitas comestibles, que pueden solucionar problemas medioambientales como el destino de 500 millones de pajitas de plástico que se usan para beber en España. Los dos casos son algunas de las novedades en alimentación presentadas en las jornadas, donde los directivos de importantes empresas explicaron las estrategias de innovación de sus compañías.

Las empresas andaluzas del sector agroalimentario destinaron más de 57 millones de euros a I+D interna en ese año. De ellas, la industria de alimentación y Bebidas invirtió 33 millones de euros y 24 millones de euros se dedicaron a agricultura, ganadería, silvicultura y pesca. Estos datos fueron presentados por Ricardo Domínguez García-Baquero, viceconsejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en las III Jornadas de Innovación en Alimentación celebradas en la **EOI** en Sevilla. Por su parte, el presidente del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (Ifapa), Jerónimo Pérez Parra, destacó en su intervención que "trabajamos para mejorar herramientas en el sector agroindustrial, que nos permitan diversificar la producción con la formulación de nuevos productos o novedosas presentaciones".

"Además -agregó- éstos productos se acompañan con el desarrollo del conocimiento, desde la producción hasta la elaboración o el diseño, para lograr productos terminados, una idea extraordinaria que esperamos que tenga mucho recorrido en el mercado". Pérez Parra citó algunos de los trabajos de innovación que se realizan en la elaboración de aceite de oliva, destacó la incorporación de tecnologías de ultrasonido de potencia para sustituir alguna fase del proceso e indicó que mejora la transformación y la estabilidad del aceite y, al mismo tiempo, presenta un importante ahorro de energía. Habló de novedades muy llamativas en productos como quesos curados con incrustaciones de jamón, yogur de cabra con mermelada de higo y castaña y *snacks* de hortalizas saludables, entre otros. Por la empresa Tetra Pak participó como ponente en las jornadas María José Madroñal, responsable de Desarrollo de Negocio, quien señaló que "la innovación y las tendencias del sector de la alimentación en Europa" condicionan la gran variedad y oferta de envases. Destacó que el consumidor busca experiencias y sensaciones, también en *packaging*, optando por productos de fácil manejo, disponibles y de acceso rápido.

El director de Innovación disruptiva de Calidad Pascual, Álvaro Bernad, propuso lo que denominó un "modelo abierto" de innovación, que implica a socios, proveedores, distribuidores, clientes, consumidores e incluso competidores. "Hay que innovar con lo que sé y con lo que no sé. Es decir, si no tengo conocimiento en un área tengo que buscar alianzas para obtenerlas", explicó. Enrique Lezcano, director de Alimentos y Bebidas de España de Food & Beverage Hoteles Meliá, consideró que España tiene la obligación de ser motor de innovación "ya que tenemos la base y tradición". A su juicio, la innovación es la mejora de los procesos para hacer más rentable un negocio y es fundamental la aplicación del *big data* para conocer al consumidor final a través del uso de aplicaciones móviles.

El director de Categorías Emergentes de Campofrío, Luis Raimundo, contó que a pesar de que su empresa es eminentemente cárnica, están innovando en la incorporación de una línea de productos vegetarianos para adecuarse a los nuevos consumidores.

Fernando Medina, director de División de Gran Consumo del grupo aceitero Migasa, que

http://www.huelvainformacion.es/agr_andalucia/Innovar-alimentacion-llave-futuro-agro_0_1224477570.html

factura 1.520 millones de euros, resaltó que esta empresa es una gran impulsora de productos innovadores y explicó que su modelo de crecimiento y transformación se produce a través de alianzas estratégicas con otras empresas.

Jorge Gómez Carretero, director de I+D de Ángel Camacho Alimentación, explicó que la aceitera posee una metodología interna de trabajo en innovación aplicada al desarrollo de nuevos productos, con una sistemática creada por ellos que implica a todas las secciones relacionadas con la creación del nuevo producto.

Entre los productos innovadores destacó una alternativa natural al azúcar de mesa llamada ensulsana, y la crema de avellana la Vieja Fábrica, como marca artesanal de casa.

Por su lado, Jerónimo Cejudo, decano del Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía destacó que conseguir una "más y mejor alimentación y empleando menos recursos" es un reto profesional para los ingenieros agrónomos.

"La innovación -explicó- es la herramienta que nos permitirá enfrentar el reto. Lo más significativo de nuestra época es la velocidad de los cambios. Los cambios, no sólo tecnológicos, están modificando nuestro tipo de vida a una velocidad desconocida hasta hoy. Este conocimiento es el fundamento de estas jornadas", subrayó.

Honorio González, director de las jornadas, resaltó que el principal objetivo de las sesiones de trabajo "ha sido disponer de un foro profesional donde podamos aprender de proyectos empresariales innovadores punteros de la mano de sus directivos y donde podemos ver que para innovar debemos contar con otras empresas con las que podamos desarrollar sinergias con las nuestras, así como crear un ambiente de networking en el sector de la alimentación".

"Además de que es importante innovar en productos y en procesos, pensamos que la clave está en la innovación en el modelo de negocio, realizando alianzas estratégicas entre empresas del sector", agregó.

La clausura de las jornadas contó con la presencia de Jerónimo Cejudo, decano de Colegio; Diego Díaz de la Serna, secretario Técnico del Colegio y José Manuel Quintero, director de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica.

http://www.diariodealmeria.es/agr_andalucia/Innovar-alimentacion-llave-futuro-agro_0_1224477570.html

Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro

original



Foto de familia de las jornadas organizadas por el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, que se celebraron en la sede de la **EOI** en Sevilla. M. G.

Una muestra de los productos de la línea Vegalia desarrollada por Campofrío M. G.

La innovación ha pasado de ser necesaria, tanto en los productos como en los procesos, a imprescindible para que los frutos del agro andaluz convertidos en atractivos alimentos lleguen a más consumidores y en mejores condiciones. Por eso, el sector agroalimentario andaluz destina cada vez más recursos, exactamente 1.100 millones de euros en el periodo que va entre 2002 y 2015 y 387 millones más a I+D (Investigación y Desarrollo), como se ha puesto de manifiesto en las jornadas que ha organizado el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, las terceras sobre innovación en alimentación.

En las sesiones de trabajo se puso de manifiesto que con la innovación se logran mejoras que repercuten en el medio ambiente, en la calidad, en la eficiencia, en el ahorro de energía, en la competitividad de las empresas y se hacen los procesos más transparentes para el consumidor gracias al uso de nuevas tecnologías.

57Millones. Son los destinados a I+D por las empresas andaluzas del sector en 2015
En Pascual proponen un "modelo abierto" de innovación que implica a socios y distribuidores
Campofrío está preparando una línea de productos para vegetarianos

En Andalucía el sector agroalimentario invirtió en 2015 más de 47 millones de euros en innovación, de los que 32 millones se invirtieron en la industria de alimentación y bebidas y otros 15 millones de euros en agricultura, ganadería, silvicultura y pesca.

http://www.diariodealmeria.es/agr_andalucia/Innovar-alimentacion-llave-futuro-agro_0_1224477570.html

Estas inversiones permiten realizar mejoras en productos alimenticios como las pizzas para vegetarianos con ingredientes que parecen carnes y embutidos pero que no lo son, o las pajitas comestibles, que pueden solucionar problemas medioambientales como el destino de 500 millones de pajitas de plástico que se usan para beber en España. Los dos casos son algunas de las novedades en alimentación presentadas en las jornadas, donde los directivos de importantes empresas explicaron las estrategias de innovación de sus compañías.

Las empresas andaluzas del sector agroalimentario destinaron más de 57 millones de euros a I+D interna en ese año. De ellas, la industria de alimentación y Bebidas invirtió 33 millones de euros y 24 millones de euros se dedicaron a agricultura, ganadería, silvicultura y pesca. Estos datos fueron presentados por Ricardo Domínguez García-Baquero, viceconsejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en las III Jornadas de Innovación en Alimentación celebradas en la **EOI** en Sevilla. Por su parte, el presidente del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (Ifapa), Jerónimo Pérez Parra, destacó en su intervención que "trabajamos para mejorar herramientas en el sector agroindustrial, que nos permitan diversificar la producción con la formulación de nuevos productos o novedosas presentaciones".

"Además -agregó- éstos productos se acompañan con el desarrollo del conocimiento, desde la producción hasta la elaboración o el diseño, para lograr productos terminados, una idea extraordinaria que esperamos que tenga mucho recorrido en el mercado". Pérez Parra citó algunos de los trabajos de innovación que se realizan en la elaboración de aceite de oliva, destacó la incorporación de tecnologías de ultrasonido de potencia para sustituir alguna fase del proceso e indicó que mejora la transformación y la estabilidad del aceite y, al mismo tiempo, presenta un importante ahorro de energía. Habló de novedades muy llamativas en productos como quesos curados con incrustaciones de jamón, yogur de cabra con mermelada de higo y castaña y *snacks* de hortalizas saludables, entre otros. Por la empresa Tetra Pak participó como ponente en las jornadas María José Madroñal, responsable de Desarrollo de Negocio, quien señaló que "la innovación y las tendencias del sector de la alimentación en Europa" condicionan la gran variedad y oferta de envases. Destacó que el consumidor busca experiencias y sensaciones, también en *packaging*, optando por productos de fácil manejo, disponibles y de acceso rápido.

El director de Innovación disruptiva de Calidad Pascual, Álvaro Bernad, propuso lo que denominó un "modelo abierto" de innovación, que implica a socios, proveedores, distribuidores, clientes, consumidores e incluso competidores. "Hay que innovar con lo que sé y con lo que no sé. Es decir, si no tengo conocimiento en un área tengo que buscar alianzas para obtenerlas", explicó. Enrique Lezcano, director de Alimentos y Bebidas de España de Food & Beverage Hoteles Meliá, consideró que España tiene la obligación de ser motor de innovación "ya que tenemos la base y tradición". A su juicio, la innovación es la mejora de los procesos para hacer más rentable un negocio y es fundamental la aplicación del *big data* para conocer al consumidor final a través del uso de aplicaciones móviles.

El director de Categorías Emergentes de Campofrío, Luis Raimundo, contó que a pesar de que su empresa es eminentemente cárnica, están innovando en la incorporación de una línea de productos vegetarianos para adecuarse a los nuevos consumidores.

Fernando Medina, director de División de Gran Consumo del grupo aceitero Migasa, que

http://www.diariodealmeria.es/agr_andalucia/Innovar-alimentacion-llave-futuro-agro_0_1224477570.html

factura 1.520 millones de euros, resaltó que esta empresa es una gran impulsora de productos innovadores y explicó que su modelo de crecimiento y transformación se produce a través de alianzas estratégicas con otras empresas.

Jorge Gómez Carretero, director de I+D de Ángel Camacho Alimentación, explicó que la aceitera posee una metodología interna de trabajo en innovación aplicada al desarrollo de nuevos productos, con una sistemática creada por ellos que implica a todas las secciones relacionadas con la creación del nuevo producto.

Entre los productos innovadores destacó una alternativa natural al azúcar de mesa llamada ensulsana, y la crema de avellana la Vieja Fábrica, como marca artesanal de casa.

Por su lado, Jerónimo Cejudo, decano del Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía destacó que conseguir una "más y mejor alimentación y empleando menos recursos" es un reto profesional para los ingenieros agrónomos.

"La innovación -explicó- es la herramienta que nos permitirá enfrentar el reto. Lo más significativo de nuestra época es la velocidad de los cambios. Los cambios, no sólo tecnológicos, están modificando nuestro tipo de vida a una velocidad desconocida hasta hoy. Este conocimiento es el fundamento de estas jornadas", subrayó.

Honorio González, director de las jornadas, resaltó que el principal objetivo de las sesiones de trabajo "ha sido disponer de un foro profesional donde podamos aprender de proyectos empresariales innovadores punteros de la mano de sus directivos y donde podemos ver que para innovar debemos contar con otras empresas con las que podamos desarrollar sinergias con las nuestras, así como crear un ambiente de networking en el sector de la alimentación".

"Además de que es importante innovar en productos y en procesos, pensamos que la clave está en la innovación en el modelo de negocio, realizando alianzas estratégicas entre empresas del sector", agregó.

La clausura de las jornadas contó con la presencia de Jerónimo Cejudo, decano de Colegio; Diego Díaz de la Serna, secretario Técnico del Colegio y José Manuel Quintero, director de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica.

http://www.eldiadicordoba.es/agr_andalucia/Innovar-alimentacion-llave-futuro-agro_0_1224477570.html

Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro

original



Foto de familia de las jornadas organizadas por el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, que se celebraron en la sede de la **EOI** en Sevilla. M. G.

Una muestra de los productos de la línea Vegalia desarrollada por Campofrío M. G.

La innovación ha pasado de ser necesaria, tanto en los productos como en los procesos, a imprescindible para que los frutos del agro andaluz convertidos en atractivos alimentos lleguen a más consumidores y en mejores condiciones. Por eso, el sector agroalimentario andaluz destina cada vez más recursos, exactamente 1.100 millones de euros en el periodo que va entre 2002 y 2015 y 387 millones más a I+D (Investigación y Desarrollo), como se ha puesto de manifiesto en las jornadas que ha organizado el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, las terceras sobre innovación en alimentación.

En las sesiones de trabajo se puso de manifiesto que con la innovación se logran mejoras que repercuten en el medio ambiente, en la calidad, en la eficiencia, en el ahorro de energía, en la competitividad de las empresas y se hacen los procesos más transparentes para el consumidor gracias al uso de nuevas tecnologías.

57Millones. Son los destinados a I+D por las empresas andaluzas del sector en 2015
En Pascual proponen un "modelo abierto" de innovación que implica a socios y distribuidores
Campofrío está preparando una línea de productos para vegetarianos

En Andalucía el sector agroalimentario invirtió en 2015 más de 47 millones de euros en innovación, de los que 32 millones se invirtieron en la industria de alimentación y bebidas y otros 15 millones de euros en agricultura, ganadería, silvicultura y pesca.

http://www.eldiadicordoba.es/agr_andalucia/Innovar-alimentacion-llave-futuro-agro_0_1224477570.html

Estas inversiones permiten realizar mejoras en productos alimenticios como las pizzas para vegetarianos con ingredientes que parecen carnes y embutidos pero que no lo son, o las pajitas comestibles, que pueden solucionar problemas medioambientales como el destino de 500 millones de pajitas de plástico que se usan para beber en España. Los dos casos son algunas de las novedades en alimentación presentadas en las jornadas, donde los directivos de importantes empresas explicaron las estrategias de innovación de sus compañías.

Las empresas andaluzas del sector agroalimentario destinaron más de 57 millones de euros a I+D interna en ese año. De ellas, la industria de alimentación y Bebidas invirtió 33 millones de euros y 24 millones de euros se dedicaron a agricultura, ganadería, silvicultura y pesca. Estos datos fueron presentados por Ricardo Domínguez García-Baquero, viceconsejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en las III Jornadas de Innovación en Alimentación celebradas en la **EOI** en Sevilla. Por su parte, el presidente del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (Ifapa), Jerónimo Pérez Parra, destacó en su intervención que "trabajamos para mejorar herramientas en el sector agroindustrial, que nos permitan diversificar la producción con la formulación de nuevos productos o novedosas presentaciones".

"Además -agregó- éstos productos se acompañan con el desarrollo del conocimiento, desde la producción hasta la elaboración o el diseño, para lograr productos terminados, una idea extraordinaria que esperamos que tenga mucho recorrido en el mercado". Pérez Parra citó algunos de los trabajos de innovación que se realizan en la elaboración de aceite de oliva, destacó la incorporación de tecnologías de ultrasonido de potencia para sustituir alguna fase del proceso e indicó que mejora la transformación y la estabilidad del aceite y, al mismo tiempo, presenta un importante ahorro de energía. Habló de novedades muy llamativas en productos como quesos curados con incrustaciones de jamón, yogur de cabra con mermelada de higo y castaña y *snacks* de hortalizas saludables, entre otros. Por la empresa Tetra Pak participó como ponente en las jornadas María José Madroñal, responsable de Desarrollo de Negocio, quien señaló que "la innovación y las tendencias del sector de la alimentación en Europa" condicionan la gran variedad y oferta de envases. Destacó que el consumidor busca experiencias y sensaciones, también en *packaging*, optando por productos de fácil manejo, disponibles y de acceso rápido.

El director de Innovación disruptiva de Calidad Pascual, Álvaro Bernad, propuso lo que denominó un "modelo abierto" de innovación, que implica a socios, proveedores, distribuidores, clientes, consumidores e incluso competidores. "Hay que innovar con lo que sé y con lo que no sé. Es decir, si no tengo conocimiento en un área tengo que buscar alianzas para obtenerlas", explicó. Enrique Lezcano, director de Alimentos y Bebidas de España de Food & Beverage Hoteles Meliá, consideró que España tiene la obligación de ser motor de innovación "ya que tenemos la base y tradición". A su juicio, la innovación es la mejora de los procesos para hacer más rentable un negocio y es fundamental la aplicación del *big data* para conocer al consumidor final a través del uso de aplicaciones móviles.

El director de Categorías Emergentes de Campofrío, Luis Raimundo, contó que a pesar de que su empresa es eminentemente cárnica, están innovando en la incorporación de una línea de productos vegetarianos para adecuarse a los nuevos consumidores.

Fernando Medina, director de División de Gran Consumo del grupo aceitero Migasa, que

http://www.eldiadicordoba.es/agr_andalucia/Innovar-alimentacion-llave-futuro-agro_0_1224477570.html

factura 1.520 millones de euros, resaltó que esta empresa es una gran impulsora de productos innovadores y explicó que su modelo de crecimiento y transformación se produce a través de alianzas estratégicas con otras empresas.

Jorge Gómez Carretero, director de I+D de Ángel Camacho Alimentación, explicó que la aceitera posee una metodología interna de trabajo en innovación aplicada al desarrollo de nuevos productos, con una sistemática creada por ellos que implica a todas las secciones relacionadas con la creación del nuevo producto.

Entre los productos innovadores destacó una alternativa natural al azúcar de mesa llamada ensulsana, y la crema de avellana la Vieja Fábrica, como marca artesanal de casa.

Por su lado, Jerónimo Cejudo, decano del Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía destacó que conseguir una "más y mejor alimentación y empleando menos recursos" es un reto profesional para los ingenieros agrónomos.

"La innovación -explicó- es la herramienta que nos permitirá enfrentar el reto. Lo más significativo de nuestra época es la velocidad de los cambios. Los cambios, no sólo tecnológicos, están modificando nuestro tipo de vida a una velocidad desconocida hasta hoy. Este conocimiento es el fundamento de estas jornadas", subrayó.

Honorio González, director de las jornadas, resaltó que el principal objetivo de las sesiones de trabajo "ha sido disponer de un foro profesional donde podamos aprender de proyectos empresariales innovadores punteros de la mano de sus directivos y donde podemos ver que para innovar debemos contar con otras empresas con las que podamos desarrollar sinergias con las nuestras, así como crear un ambiente de networking en el sector de la alimentación".

"Además de que es importante innovar en productos y en procesos, pensamos que la clave está en la innovación en el modelo de negocio, realizando alianzas estratégicas entre empresas del sector", agregó.

La clausura de las jornadas contó con la presencia de Jerónimo Cejudo, decano de Colegio; Diego Díaz de la Serna, secretario Técnico del Colegio y José Manuel Quintero, director de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica.

<http://www.nexotrans.com/noticia/89721/NEXOBUS/EOI-y-Fandabus-presentan-el-I-Master-DET.html>

EOI y Fandabus presentan el I Máster DET

original



FANDABUS

FEDERACIÓN ANDALUZA EMPRESARIAL
DE TRANSPORTE EN AUTOBÚS

MASTER EXECUTIVE EN DIRECCIÓN DE
EMPRESAS DE TRANSPORTES

SEVILLA 2018-2019

Like 0 Share

La **Escuela de Organización Industrial (EOI)**, dependiente del **Ministerio de Industria, Energía y Turismo**, en colaboración con **Fandabus**, impartirá el **I Máster en Dirección de Empresas de Transporte**, que se iniciaría en **junio de 2018** si se alcanzan los alumnos mínimos.

El Máster va dirigido a todos los **profesionales** que desempeñen tareas directivas en empresas, no necesariamente del **Sector del Transporte**, ya que el programa desarrolla los conocimientos y actitudes relativas al Sector. Para ello posee una **estructura integral** de todas las áreas de la empresa, como **Dirección General, Economía financiera, Comercial y Marketing, Recursos Humanos y Dirección de Operaciones y Área TIC**.

Estudios individualizados

<http://www.nexotrans.com/noticia/89721/NEXOBUS/EOI-y-Fandabus-presentan-el-I-Master-DET.html>

El proceso académico está **individualizado** a través de **tutorías** y un **seguimiento personal**. Los estudios se enfocan a la realidad de los alumnos; se contrastan sus conocimientos, experiencias y opiniones con todo tipo de profesionales del Sector.

© Copyright NEXOBUS | Diario online del transporte de viajeros por Carretera

http://www.diariodejerez.es/agr_andalucia/Innovar-alimentacion-llave-futuro-agro_0_1224477570.html

Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro

original



Foto de familia de las jornadas organizadas por el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, que se celebraron en la sede de la **EOI** en Sevilla. M. G.

Una muestra de los productos de la línea Vegalia desarrollada por Campofrío M. G.

La innovación ha pasado de ser necesaria, tanto en los productos como en los procesos, a imprescindible para que los frutos del agro andaluz convertidos en atractivos alimentos lleguen a más consumidores y en mejores condiciones. Por eso, el sector agroalimentario andaluz destina cada vez más recursos, exactamente 1.100 millones de euros en el periodo que va entre 2002 y 2015 y 387 millones más a I+D (Investigación y Desarrollo), como se ha puesto de manifiesto en las jornadas que ha organizado el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, las terceras sobre innovación en alimentación.

En las sesiones de trabajo se puso de manifiesto que con la innovación se logran mejoras que repercuten en el medio ambiente, en la calidad, en la eficiencia, en el ahorro de energía, en la competitividad de las empresas y se hacen los procesos más transparentes para el consumidor gracias al uso de nuevas tecnologías.

57Millones. Son los destinados a I+D por las empresas andaluzas del sector en 2015
En Pascual proponen un "modelo abierto" de innovación que implica a socios y distribuidores
Campofrío está preparando una línea de productos para vegetarianos

En Andalucía el sector agroalimentario invirtió en 2015 más de 47 millones de euros en innovación, de los que 32 millones se invirtieron en la industria de alimentación y bebidas y otros 15 millones de euros en agricultura, ganadería, silvicultura y pesca.

http://www.diariodejerez.es/agr_andalucia/Innovar-alimentacion-llave-futuro-agro_0_1224477570.html

Estas inversiones permiten realizar mejoras en productos alimenticios como las pizzas para vegetarianos con ingredientes que parecen carnes y embutidos pero que no lo son, o las pajitas comestibles, que pueden solucionar problemas medioambientales como el destino de 500 millones de pajitas de plástico que se usan para beber en España. Los dos casos son algunas de las novedades en alimentación presentadas en las jornadas, donde los directivos de importantes empresas explicaron las estrategias de innovación de sus compañías.

Las empresas andaluzas del sector agroalimentario destinaron más de 57 millones de euros a I+D interna en ese año. De ellas, la industria de alimentación y Bebidas invirtió 33 millones de euros y 24 millones de euros se dedicaron a agricultura, ganadería, silvicultura y pesca. Estos datos fueron presentados por Ricardo Domínguez García-Baquero, viceconsejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en las III Jornadas de Innovación en Alimentación celebradas en la **EOI** en Sevilla. Por su parte, el presidente del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (Ifapa), Jerónimo Pérez Parra, destacó en su intervención que "trabajamos para mejorar herramientas en el sector agroindustrial, que nos permitan diversificar la producción con la formulación de nuevos productos o novedosas presentaciones".

"Además -agregó- éstos productos se acompañan con el desarrollo del conocimiento, desde la producción hasta la elaboración o el diseño, para lograr productos terminados, una idea extraordinaria que esperamos que tenga mucho recorrido en el mercado". Pérez Parra citó algunos de los trabajos de innovación que se realizan en la elaboración de aceite de oliva, destacó la incorporación de tecnologías de ultrasonido de potencia para sustituir alguna fase del proceso e indicó que mejora la transformación y la estabilidad del aceite y, al mismo tiempo, presenta un importante ahorro de energía. Habló de novedades muy llamativas en productos como quesos curados con incrustaciones de jamón, yogur de cabra con mermelada de higo y castaña y *snacks* de hortalizas saludables, entre otros. Por la empresa Tetra Pak participó como ponente en las jornadas María José Madroñal, responsable de Desarrollo de Negocio, quien señaló que "la innovación y las tendencias del sector de la alimentación en Europa" condicionan la gran variedad y oferta de envases. Destacó que el consumidor busca experiencias y sensaciones, también en *packaging*, optando por productos de fácil manejo, disponibles y de acceso rápido.

El director de Innovación disruptiva de Calidad Pascual, Álvaro Bernad, propuso lo que denominó un "modelo abierto" de innovación, que implica a socios, proveedores, distribuidores, clientes, consumidores e incluso competidores. "Hay que innovar con lo que sé y con lo que no sé. Es decir, si no tengo conocimiento en un área tengo que buscar alianzas para obtenerlas", explicó. Enrique Lezcano, director de Alimentos y Bebidas de España de Food & Beverage Hoteles Meliá, consideró que España tiene la obligación de ser motor de innovación "ya que tenemos la base y tradición". A su juicio, la innovación es la mejora de los procesos para hacer más rentable un negocio y es fundamental la aplicación del *big data* para conocer al consumidor final a través del uso de aplicaciones móviles.

El director de Categorías Emergentes de Campofrío, Luis Raimundo, contó que a pesar de que su empresa es eminentemente cárnica, están innovando en la incorporación de una línea de productos vegetarianos para adecuarse a los nuevos consumidores.

Fernando Medina, director de División de Gran Consumo del grupo aceitero Migasa, que

http://www.diariodejerez.es/agr_andalucia/Innovar-alimentacion-llave-futuro-agro_0_1224477570.html

factura 1.520 millones de euros, resaltó que esta empresa es una gran impulsora de productos innovadores y explicó que su modelo de crecimiento y transformación se produce a través de alianzas estratégicas con otras empresas.

Jorge Gómez Carretero, director de I+D de Ángel Camacho Alimentación, explicó que la aceitera posee una metodología interna de trabajo en innovación aplicada al desarrollo de nuevos productos, con una sistemática creada por ellos que implica a todas las secciones relacionadas con la creación del nuevo producto.

Entre los productos innovadores destacó una alternativa natural al azúcar de mesa llamada ensulsana, y la crema de avellana la Vieja Fábrica, como marca artesanal de casa.

Por su lado, Jerónimo Cejudo, decano del Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía destacó que conseguir una "más y mejor alimentación y empleando menos recursos" es un reto profesional para los ingenieros agrónomos.

"La innovación -explicó- es la herramienta que nos permitirá enfrentar el reto. Lo más significativo de nuestra época es la velocidad de los cambios. Los cambios, no sólo tecnológicos, están modificando nuestro tipo de vida a una velocidad desconocida hasta hoy. Este conocimiento es el fundamento de estas jornadas", subrayó.

Honorio González, director de las jornadas, resaltó que el principal objetivo de las sesiones de trabajo "ha sido disponer de un foro profesional donde podamos aprender de proyectos empresariales innovadores punteros de la mano de sus directivos y donde podemos ver que para innovar debemos contar con otras empresas con las que podamos desarrollar sinergias con las nuestras, así como crear un ambiente de networking en el sector de la alimentación".

"Además de que es importante innovar en productos y en procesos, pensamos que la clave está en la innovación en el modelo de negocio, realizando alianzas estratégicas entre empresas del sector", agregó.

La clausura de las jornadas contó con la presencia de Jerónimo Cejudo, decano de Colegio; Diego Díaz de la Serna, secretario Técnico del Colegio y José Manuel Quintero, director de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica.

YouthSpeak Forum, donde los jóvenes diseñan su impacto en nuestra sociedad

admin • original



- El YouthSpeak Forum es un punto de encuentro entre jóvenes y empresas españolas comprometidas con el cambio e interesadas en impulsar el debate, compartir ideas y crear soluciones que contribuyan a avanzar hacia un desarrollo sostenible
- La juventud y el sector empresarial españoles se alían con la ONU en este evento multidiverso y multisectorial para inspirar conversaciones sobre problemas globales apremiantes y buscar respuestas viables que impulsen sociedades justas, solidarias, responsables y sostenibles

El próximo viernes 9 de marzo se celebrará en Madrid la tercera edición del YouthSpeak Forum, una jornada organizada por AIESEC en España, donde jóvenes, empresas y organizaciones de la sociedad civil se volverán a dar cita para **inspirar, concienciar y fomentar** la creación de proyectos que **ayuden a cumplir** los **Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)** fijados por las Naciones Unidas.

Estos 17 objetivos y sus 169 metas comprenden la Agenda del Desarrollo Sostenible 2030, que aspira a «**Transformar nuestro mundo**», tal y como indica su lema. Para ello, se ha diseñado un plan de acción por el que los países destinarán recursos para poner fin a todas las formas de pobreza, luchar contra las desigualdades y hacer frente al cambio climático, garantizando al mismo tiempo que nadie se quede atrás.

En esta misión, tanto el sector privado como los jóvenes tenemos un importante papel que jugar por nuestro gran potencial como **motores del cambio**.

<https://www.ambientologosfera.es/2018/03/06/youthspeak-forum-donde-los-jovenes-disenan-su-impacto-en-nuestra-sociedad/>



La edición **2018 del YouthSpeak Forum** estará enfocada en los ODS 4: «**Educación de calidad**» y 13: «**Acción por el clima**», por ser los que más interés han despertado en la encuesta realizada por AIESEC a jóvenes de todo el mundo sobre los ODS, el liderazgo, la comunicación y el aprendizaje.

Como novedad para esta tercera edición se implementará, por primera vez en España, el proyecto **The World's Largest Lesson**, una iniciativa de Project Everyone, en colaboración con **UNICEF**, para llevar los ODS a todos los niños del mundo.



Durante el evento, asistentes y representantes de empresas se desplazarán a diferentes colegios de Madrid para impactar a **2000 niños**, explicándoles los ODS e invitándoles a contribuir a la causa que busca mejorar nuestro planeta.

Este año contamos con el apoyo de empresas que tienen el firme propósito de seguir siendo factores del cambio: Iberdrola, Blue BBVA, Reale Seguros, Danone, **EOI**, Human Age Institute e IE Business School.

Anna Otalora, alumni de AIESEC, será la presentadora del evento. Con solo 22 años, ha visitado más de 28 países, de los que atesora numerosos buenos recuerdos por todas las experiencias vividas tanto desde el punto de vista personal como profesional. De cada uno de ellos, Anna lleva un pedacito siempre consigo, como de Ruanda, en cuya localidad norteña de Byangabo fundó un proyecto como voluntaria y conoció de primera mano hasta qué punto la pobreza limita la libertad. Esta joven comprometida también ha sido miembro del Comité Internacional de AIESEC, que es el responsable de coordinar los comités nacionales de la asociación a escala global.

Las tres fases del YouthSpeak Forum 2018

El foro se divide en tres partes. La primera consiste en una serie de **ponencias inspiradoras** (al estilo TED Talks) relacionadas con los dos ODS protagonistas de esta edición. La segunda son **talleres interactivos** en los que las empresas lanzan «retos» a los participantes para que propongan ideas originales destinadas a solucionar un problema relacionado con los ODS. Por último, la **tercera** parte es el espacio de acción, donde jóvenes y empresas colaboran visitando

las escuelas de Madrid.

El objetivo del **YouthSpeak Forum** es crear un espacio donde la inspiración y la colaboración se convierten en una acción para impulsar el cambio. Un lugar donde se da voz a los jóvenes permitiéndoles crear y participar en proyectos que les faciliten definir las pautas y los valores de nuestro futuro.

Los jóvenes son el corazón del desarrollo y su papel es fundamental en la configuración del futuro. Porque, al fin y al cabo, **pueden y deben ser la generación** que acabe con la pobreza extrema, son la generación con más determinación y mejor preparada para luchar en contra de las injusticias y las desigualdades y tienen a su alcance la posibilidad de convertirse en la generación que salve al planeta del cambio climático.

Llamada a la reflexión

Todo esto será posible a través de la concienciación de nuestra sociedad sobre la **importancia de implementar los ODS**. A pesar de su relevancia, la Agenda 2030 es aún muy desconocida para gran parte de la sociedad, incluido el colectivo de los jóvenes. Sin embargo, debería ocupar un lugar más destacado en los distintos foros sociales, ya que sus ODS son los sucesores de los Objetivos del Milenio (ODM).

Durante 15 años de vigencia de los ODM desde el año 2000, lograron resultados tan trascendentes, como reducir el número de personas que vivían en la pobreza extrema a más de la mitad (de 1900 millones a 836 millones). También se disminuyó a casi la mitad el número de niños sin acceso a educación primaria (de 100 a 57 millones).

¿Conclusión? Vamos por buen camino, pero toca seguir trabajando para cumplir la Agenda 2030.

¡Os esperamos el 9 de marzo para desatar nuestro impacto juntos!

AIESEC

YouthSpeak es una iniciativa mundial llevada a cabo por AIESEC, movimiento global que desarrolla el liderazgo de los jóvenes mediante experiencias prácticas e interculturales desde 1948. AIESEC en España es el nodo español de esta asociación sin ánimo de lucro.

Estos serán los *hashtags* que utilizaremos para difundir el evento. ¡Muchas gracias por ayudarnos a difundirlo incluyéndolos en tus mensajes!

#YSFspain18, #Despiertaelcambio, #ODS, #SDGs, #2030Agenda, #Youth4GG, #WorldsLargestLesson, #WLLSpain18

Para más información e inscripciones, visita nuestra página web:

<http://www.youthspeakforumspain.com/>

Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro

original



Foto de familia de las jornadas organizadas por el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, que se celebraron en la sede de la **EOI** en Sevilla. M. G.

Una muestra de los productos de la línea Vegalia desarrollada por Campofrío M. G.

La innovación ha pasado de ser necesaria, tanto en los productos como en los procesos, a imprescindible para que los frutos del agro andaluz convertidos en atractivos alimentos lleguen a más consumidores y en mejores condiciones. Por eso, el sector agroalimentario andaluz destina cada vez más recursos, exactamente 1.100 millones de euros en el periodo que va entre 2002 y 2015 y 387 millones más a I+D (Investigación y Desarrollo), como se ha puesto de manifiesto en las jornadas que ha organizado el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, las terceras sobre innovación en alimentación.

En las sesiones de trabajo se puso de manifiesto que con la innovación se logran mejoras que repercuten en el medio ambiente, en la calidad, en la eficiencia, en el ahorro de energía, en la competitividad de las empresas y se hacen los procesos más transparentes para el consumidor gracias al uso de nuevas tecnologías.

57Millones. Son los destinados a I+D por las empresas andaluzas del sector en 2015
En Pascual proponen un "modelo abierto" de innovación que implica a socios y distribuidores
Campofrío está preparando una línea de productos para vegetarianos

En Andalucía el sector agroalimentario invirtió en 2015 más de 47 millones de euros en innovación, de los que 32 millones se invirtieron en la industria de alimentación y bebidas y otros 15 millones de euros en agricultura, ganadería, silvicultura y pesca.

http://www.europasur.es/agr_andalucia/Innovar-alimentacion-llave-futuro-agro_0_1224477570.html

Estas inversiones permiten realizar mejoras en productos alimenticios como las pizzas para vegetarianos con ingredientes que parecen carnes y embutidos pero que no lo son, o las pajitas comestibles, que pueden solucionar problemas medioambientales como el destino de 500 millones de pajitas de plástico que se usan para beber en España. Los dos casos son algunas de las novedades en alimentación presentadas en las jornadas, donde los directivos de importantes empresas explicaron las estrategias de innovación de sus compañías.

Las empresas andaluzas del sector agroalimentario destinaron más de 57 millones de euros a I+D interna en ese año. De ellas, la industria de alimentación y Bebidas invirtió 33 millones de euros y 24 millones de euros se dedicaron a agricultura, ganadería, silvicultura y pesca. Estos datos fueron presentados por Ricardo Domínguez García-Baquero, viceconsejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en las III Jornadas de Innovación en Alimentación celebradas en la **EOI** en Sevilla. Por su parte, el presidente del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (Ifapa), Jerónimo Pérez Parra, destacó en su intervención que "trabajamos para mejorar herramientas en el sector agroindustrial, que nos permitan diversificar la producción con la formulación de nuevos productos o novedosas presentaciones".

"Además -agregó- éstos productos se acompañan con el desarrollo del conocimiento, desde la producción hasta la elaboración o el diseño, para lograr productos terminados, una idea extraordinaria que esperamos que tenga mucho recorrido en el mercado". Pérez Parra citó algunos de los trabajos de innovación que se realizan en la elaboración de aceite de oliva, destacó la incorporación de tecnologías de ultrasonido de potencia para sustituir alguna fase del proceso e indicó que mejora la transformación y la estabilidad del aceite y, al mismo tiempo, presenta un importante ahorro de energía. Habló de novedades muy llamativas en productos como quesos curados con incrustaciones de jamón, yogur de cabra con mermelada de higo y castaña y *snacks* de hortalizas saludables, entre otros. Por la empresa Tetra Pak participó como ponente en las jornadas María José Madroñal, responsable de Desarrollo de Negocio, quien señaló que "la innovación y las tendencias del sector de la alimentación en Europa" condicionan la gran variedad y oferta de envases. Destacó que el consumidor busca experiencias y sensaciones, también en *packaging*, optando por productos de fácil manejo, disponibles y de acceso rápido.

El director de Innovación disruptiva de Calidad Pascual, Álvaro Bernad, propuso lo que denominó un "modelo abierto" de innovación, que implica a socios, proveedores, distribuidores, clientes, consumidores e incluso competidores. "Hay que innovar con lo que sé y con lo que no sé. Es decir, si no tengo conocimiento en un área tengo que buscar alianzas para obtenerlas", explicó. Enrique Lezcano, director de Alimentos y Bebidas de España de Food & Beverage Hoteles Meliá, consideró que España tiene la obligación de ser motor de innovación "ya que tenemos la base y tradición". A su juicio, la innovación es la mejora de los procesos para hacer más rentable un negocio y es fundamental la aplicación del *big data* para conocer al consumidor final a través del uso de aplicaciones móviles.

El director de Categorías Emergentes de Campofrío, Luis Raimundo, contó que a pesar de que su empresa es eminentemente cárnica, están innovando en la incorporación de una línea de productos vegetarianos para adecuarse a los nuevos consumidores.

Fernando Medina, director de División de Gran Consumo del grupo aceitero Migasa, que

http://www.europasur.es/agr_andalucia/Innovar-alimentacion-llave-futuro-agro_0_1224477570.html

factura 1.520 millones de euros, resaltó que esta empresa es una gran impulsora de productos innovadores y explicó que su modelo de crecimiento y transformación se produce a través de alianzas estratégicas con otras empresas.

Jorge Gómez Carretero, director de I+D de Ángel Camacho Alimentación, explicó que la aceitera posee una metodología interna de trabajo en innovación aplicada al desarrollo de nuevos productos, con una sistemática creada por ellos que implica a todas las secciones relacionadas con la creación del nuevo producto.

Entre los productos innovadores destacó una alternativa natural al azúcar de mesa llamada ensulsana, y la crema de avellana la Vieja Fábrica, como marca artesanal de casa.

Por su lado, Jerónimo Cejudo, decano del Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía destacó que conseguir una "más y mejor alimentación y empleando menos recursos" es un reto profesional para los ingenieros agrónomos.

"La innovación -explicó- es la herramienta que nos permitirá enfrentar el reto. Lo más significativo de nuestra época es la velocidad de los cambios. Los cambios, no sólo tecnológicos, están modificando nuestro tipo de vida a una velocidad desconocida hasta hoy. Este conocimiento es el fundamento de estas jornadas", subrayó.

Honorio González, director de las jornadas, resaltó que el principal objetivo de las sesiones de trabajo "ha sido disponer de un foro profesional donde podamos aprender de proyectos empresariales innovadores punteros de la mano de sus directivos y donde podemos ver que para innovar debemos contar con otras empresas con las que podamos desarrollar sinergias con las nuestras, así como crear un ambiente de networking en el sector de la alimentación".

"Además de que es importante innovar en productos y en procesos, pensamos que la clave está en la innovación en el modelo de negocio, realizando alianzas estratégicas entre empresas del sector", agregó.

La clausura de las jornadas contó con la presencia de Jerónimo Cejudo, decano de Colegio; Diego Díaz de la Serna, secretario Técnico del Colegio y José Manuel Quintero, director de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica.

Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro

original



Foto de familia de las jornadas organizadas por el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, que se celebraron en la sede de la **EOI** en Sevilla. M. G.

Una muestra de los productos de la línea Vegalia desarrollada por Campofrío M. G.

La innovación ha pasado de ser necesaria, tanto en los productos como en los procesos, a imprescindible para que los frutos del agro andaluz convertidos en atractivos alimentos lleguen a más consumidores y en mejores condiciones. Por eso, el sector agroalimentario andaluz destina cada vez más recursos, exactamente 1.100 millones de euros en el periodo que va entre 2002 y 2015 y 387 millones más a I+D (Investigación y Desarrollo), como se ha puesto de manifiesto en las jornadas que ha organizado el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, las terceras sobre innovación en alimentación.

En las sesiones de trabajo se puso de manifiesto que con la innovación se logran mejoras que repercuten en el medio ambiente, en la calidad, en la eficiencia, en el ahorro de energía, en la competitividad de las empresas y se hacen los procesos más transparentes para el consumidor gracias al uso de nuevas tecnologías.

57Millones. Son los destinados a I+D por las empresas andaluzas del sector en 2015
En Pascual proponen un "modelo abierto" de innovación que implica a socios y distribuidores
Campofrío está preparando una línea de productos para vegetarianos

En Andalucía el sector agroalimentario invirtió en 2015 más de 47 millones de euros en innovación, de los que 32 millones se invirtieron en la industria de alimentación y bebidas y otros 15 millones de euros en agricultura, ganadería, silvicultura y pesca.

http://www.diariodesevilla.es/agr_andalucia/Innovar-alimentacion-llave-futuro-agro_0_1224477570.html

Estas inversiones permiten realizar mejoras en productos alimenticios como las pizzas para vegetarianos con ingredientes que parecen carnes y embutidos pero que no lo son, o las pajitas comestibles, que pueden solucionar problemas medioambientales como el destino de 500 millones de pajitas de plástico que se usan para beber en España. Los dos casos son algunas de las novedades en alimentación presentadas en las jornadas, donde los directivos de importantes empresas explicaron las estrategias de innovación de sus compañías.

Las empresas andaluzas del sector agroalimentario destinaron más de 57 millones de euros a I+D interna en ese año. De ellas, la industria de alimentación y Bebidas invirtió 33 millones de euros y 24 millones de euros se dedicaron a agricultura, ganadería, silvicultura y pesca. Estos datos fueron presentados por Ricardo Domínguez García-Baquero, viceconsejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en las III Jornadas de Innovación en Alimentación celebradas en la **EOI** en Sevilla. Por su parte, el presidente del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (Ifapa), Jerónimo Pérez Parra, destacó en su intervención que "trabajamos para mejorar herramientas en el sector agroindustrial, que nos permitan diversificar la producción con la formulación de nuevos productos o novedosas presentaciones".

"Además -agregó- éstos productos se acompañan con el desarrollo del conocimiento, desde la producción hasta la elaboración o el diseño, para lograr productos terminados, una idea extraordinaria que esperamos que tenga mucho recorrido en el mercado". Pérez Parra citó algunos de los trabajos de innovación que se realizan en la elaboración de aceite de oliva, destacó la incorporación de tecnologías de ultrasonido de potencia para sustituir alguna fase del proceso e indicó que mejora la transformación y la estabilidad del aceite y, al mismo tiempo, presenta un importante ahorro de energía. Habló de novedades muy llamativas en productos como quesos curados con incrustaciones de jamón, yogur de cabra con mermelada de higo y castaña y *snacks* de hortalizas saludables, entre otros. Por la empresa Tetra Pak participó como ponente en las jornadas María José Madroñal, responsable de Desarrollo de Negocio, quien señaló que "la innovación y las tendencias del sector de la alimentación en Europa" condicionan la gran variedad y oferta de envases. Destacó que el consumidor busca experiencias y sensaciones, también en *packaging*, optando por productos de fácil manejo, disponibles y de acceso rápido.

El director de Innovación disruptiva de Calidad Pascual, Álvaro Bernad, propuso lo que denominó un "modelo abierto" de innovación, que implica a socios, proveedores, distribuidores, clientes, consumidores e incluso competidores. "Hay que innovar con lo que sé y con lo que no sé. Es decir, si no tengo conocimiento en un área tengo que buscar alianzas para obtenerlas", explicó. Enrique Lezcano, director de Alimentos y Bebidas de España de Food & Beverage Hoteles Meliá, consideró que España tiene la obligación de ser motor de innovación "ya que tenemos la base y tradición". A su juicio, la innovación es la mejora de los procesos para hacer más rentable un negocio y es fundamental la aplicación del *big data* para conocer al consumidor final a través del uso de aplicaciones móviles.

El director de Categorías Emergentes de Campofrío, Luis Raimundo, contó que a pesar de que su empresa es eminentemente cárnica, están innovando en la incorporación de una línea de productos vegetarianos para adecuarse a los nuevos consumidores.

Fernando Medina, director de División de Gran Consumo del grupo aceitero Migasa, que

http://www.diariodesevilla.es/agr_andalucia/Innovar-alimentacion-llave-futuro-agro_0_1224477570.html

factura 1.520 millones de euros, resaltó que esta empresa es una gran impulsora de productos innovadores y explicó que su modelo de crecimiento y transformación se produce a través de alianzas estratégicas con otras empresas.

Jorge Gómez Carretero, director de I+D de Ángel Camacho Alimentación, explicó que la aceitera posee una metodología interna de trabajo en innovación aplicada al desarrollo de nuevos productos, con una sistemática creada por ellos que implica a todas las secciones relacionadas con la creación del nuevo producto.

Entre los productos innovadores destacó una alternativa natural al azúcar de mesa llamada ensulsana, y la crema de avellana la Vieja Fábrica, como marca artesanal de casa.

Por su lado, Jerónimo Cejudo, decano del Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía destacó que conseguir una "más y mejor alimentación y empleando menos recursos" es un reto profesional para los ingenieros agrónomos.

"La innovación -explicó- es la herramienta que nos permitirá enfrentar el reto. Lo más significativo de nuestra época es la velocidad de los cambios. Los cambios, no sólo tecnológicos, están modificando nuestro tipo de vida a una velocidad desconocida hasta hoy. Este conocimiento es el fundamento de estas jornadas", subrayó.

Honorio González, director de las jornadas, resaltó que el principal objetivo de las sesiones de trabajo "ha sido disponer de un foro profesional donde podamos aprender de proyectos empresariales innovadores punteros de la mano de sus directivos y donde podemos ver que para innovar debemos contar con otras empresas con las que podamos desarrollar sinergias con las nuestras, así como crear un ambiente de networking en el sector de la alimentación".

"Además de que es importante innovar en productos y en procesos, pensamos que la clave está en la innovación en el modelo de negocio, realizando alianzas estratégicas entre empresas del sector", agregó.

La clausura de las jornadas contó con la presencia de Jerónimo Cejudo, decano de Colegio; Diego Díaz de la Serna, secretario Técnico del Colegio y José Manuel Quintero, director de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica.

http://www.gradahoy.com/agr_andalucia/Innovar-alimentacion-llave-futuro-agro_0_1224477570.html

Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro

original



Foto de familia de las jornadas organizadas por el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, que se celebraron en la sede de la **EOI** en Sevilla. M. G.

Una muestra de los productos de la línea Vegalia desarrollada por Campofrío M. G.

La innovación ha pasado de ser necesaria, tanto en los productos como en los procesos, a imprescindible para que los frutos del agro andaluz convertidos en atractivos alimentos lleguen a más consumidores y en mejores condiciones. Por eso, el sector agroalimentario andaluz destina cada vez más recursos, exactamente 1.100 millones de euros en el periodo que va entre 2002 y 2015 y 387 millones más a I+D (Investigación y Desarrollo), como se ha puesto de manifiesto en las jornadas que ha organizado el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, las terceras sobre innovación en alimentación.

En las sesiones de trabajo se puso de manifiesto que con la innovación se logran mejoras que repercuten en el medio ambiente, en la calidad, en la eficiencia, en el ahorro de energía, en la competitividad de las empresas y se hacen los procesos más transparentes para el consumidor gracias al uso de nuevas tecnologías.

57Millones. Son los destinados a I+D por las empresas andaluzas del sector en 2015
En Pascual proponen un "modelo abierto" de innovación que implica a socios y distribuidores
Campofrío está preparando una línea de productos para vegetarianos

En Andalucía el sector agroalimentario invirtió en 2015 más de 47 millones de euros en innovación, de los que 32 millones se invirtieron en la industria de alimentación y bebidas y otros 15 millones de euros en agricultura, ganadería, silvicultura y pesca.

http://www.granadahoy.com/agr_andalucia/Innovar-alimentacion-llave-futuro-agro_0_1224477570.html

Estas inversiones permiten realizar mejoras en productos alimenticios como las pizzas para vegetarianos con ingredientes que parecen carnes y embutidos pero que no lo son, o las pajitas comestibles, que pueden solucionar problemas medioambientales como el destino de 500 millones de pajitas de plástico que se usan para beber en España. Los dos casos son algunas de las novedades en alimentación presentadas en las jornadas, donde los directivos de importantes empresas explicaron las estrategias de innovación de sus compañías.

Las empresas andaluzas del sector agroalimentario destinaron más de 57 millones de euros a I+D interna en ese año. De ellas, la industria de alimentación y Bebidas invirtió 33 millones de euros y 24 millones de euros se dedicaron a agricultura, ganadería, silvicultura y pesca. Estos datos fueron presentados por Ricardo Domínguez García-Baquero, viceconsejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en las III Jornadas de Innovación en Alimentación celebradas en la **EOI** en Sevilla. Por su parte, el presidente del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (Ifapa), Jerónimo Pérez Parra, destacó en su intervención que "trabajamos para mejorar herramientas en el sector agroindustrial, que nos permitan diversificar la producción con la formulación de nuevos productos o novedosas presentaciones".

"Además -agregó- éstos productos se acompañan con el desarrollo del conocimiento, desde la producción hasta la elaboración o el diseño, para lograr productos terminados, una idea extraordinaria que esperamos que tenga mucho recorrido en el mercado". Pérez Parra citó algunos de los trabajos de innovación que se realizan en la elaboración de aceite de oliva, destacó la incorporación de tecnologías de ultrasonido de potencia para sustituir alguna fase del proceso e indicó que mejora la transformación y la estabilidad del aceite y, al mismo tiempo, presenta un importante ahorro de energía. Habló de novedades muy llamativas en productos como quesos curados con incrustaciones de jamón, yogur de cabra con mermelada de higo y castaña y *snacks* de hortalizas saludables, entre otros. Por la empresa Tetra Pak participó como ponente en las jornadas María José Madroñal, responsable de Desarrollo de Negocio, quien señaló que "la innovación y las tendencias del sector de la alimentación en Europa" condicionan la gran variedad y oferta de envases. Destacó que el consumidor busca experiencias y sensaciones, también en *packaging*, optando por productos de fácil manejo, disponibles y de acceso rápido.

El director de Innovación disruptiva de Calidad Pascual, Álvaro Bernad, propuso lo que denominó un "modelo abierto" de innovación, que implica a socios, proveedores, distribuidores, clientes, consumidores e incluso competidores. "Hay que innovar con lo que sé y con lo que no sé. Es decir, si no tengo conocimiento en un área tengo que buscar alianzas para obtenerlas", explicó. Enrique Lezcano, director de Alimentos y Bebidas de España de Food & Beverage Hoteles Meliá, consideró que España tiene la obligación de ser motor de innovación "ya que tenemos la base y tradición". A su juicio, la innovación es la mejora de los procesos para hacer más rentable un negocio y es fundamental la aplicación del *big data* para conocer al consumidor final a través del uso de aplicaciones móviles.

El director de Categorías Emergentes de Campofrío, Luis Raimundo, contó que a pesar de que su empresa es eminentemente cárnica, están innovando en la incorporación de una línea de productos vegetarianos para adecuarse a los nuevos consumidores.

Fernando Medina, director de División de Gran Consumo del grupo aceitero Migasa, que

http://www.granadahoy.com/agr_andalucia/Innovar-alimentacion-llave-futuro-agro_0_1224477570.html

factura 1.520 millones de euros, resaltó que esta empresa es una gran impulsora de productos innovadores y explicó que su modelo de crecimiento y transformación se produce a través de alianzas estratégicas con otras empresas.

Jorge Gómez Carretero, director de I+D de Ángel Camacho Alimentación, explicó que la aceitera posee una metodología interna de trabajo en innovación aplicada al desarrollo de nuevos productos, con una sistemática creada por ellos que implica a todas las secciones relacionadas con la creación del nuevo producto.

Entre los productos innovadores destacó una alternativa natural al azúcar de mesa llamada ensulsana, y la crema de avellana la Vieja Fábrica, como marca artesanal de casa.

Por su lado, Jerónimo Cejudo, decano del Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía destacó que conseguir una "más y mejor alimentación y empleando menos recursos" es un reto profesional para los ingenieros agrónomos.

"La innovación -explicó- es la herramienta que nos permitirá enfrentar el reto. Lo más significativo de nuestra época es la velocidad de los cambios. Los cambios, no sólo tecnológicos, están modificando nuestro tipo de vida a una velocidad desconocida hasta hoy. Este conocimiento es el fundamento de estas jornadas", subrayó.

Honorio González, director de las jornadas, resaltó que el principal objetivo de las sesiones de trabajo "ha sido disponer de un foro profesional donde podamos aprender de proyectos empresariales innovadores punteros de la mano de sus directivos y donde podemos ver que para innovar debemos contar con otras empresas con las que podamos desarrollar sinergias con las nuestras, así como crear un ambiente de networking en el sector de la alimentación".

"Además de que es importante innovar en productos y en procesos, pensamos que la clave está en la innovación en el modelo de negocio, realizando alianzas estratégicas entre empresas del sector", agregó.

La clausura de las jornadas contó con la presencia de Jerónimo Cejudo, decano de Colegio; Diego Díaz de la Serna, secretario Técnico del Colegio y José Manuel Quintero, director de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica.

https://www.ivoox.com/primera-hora-laura-guzman-06-03-2018-08-00-audios-mp3_rf_24235674_1.html

Primera Hora 06/03/2018 08:00

Antonio Rodríguez Furones en tertulia Primera Hora

<http://www.sevillaactualidad.com/sevilla/87955-sevilla-acoge-la-feria-internacional-de-estudios-de-postgrado/>

Sevilla acoge la Feria Internacional de Estudios de Postgrado

original



El próximo lunes 12 de marzo se celebra en Sevilla FIEP, la Feria Internacional de Estudios de Postgrado. En su XXII edición, FIEP recorre 12 ciudades españolas, 10 países latinoamericanos, Italia y Portugal.

La feria se dirige a todos los estudiantes universitarios o jóvenes profesionales interesados en cursar un máster para especializarse, aportar valor añadido a su formación universitaria y tener una visión emprendedora e internacional del mundo laboral, que les ayude a desarrollarse profesionalmente en cualquier entorno o país.

En Sevilla, la feria tendrá lugar de 16:00 a 19:00 horas, con entrada libre para todo el que esté interesado en cursar un postgrado. Tendrá lugar en el Hotel NH Collection (antiguo NH Central Convecciones).

Los asistentes a cualquiera de las sedes de FIEP en España, Portugal e Italia entrarán en el sorteo de una de las tres becas por valor de 10.000 Euros cada una que Círculo Formación ofrece para ayudar a todos aquellos interesados en completar su formación con un máster.

Además, todos los candidatos que se sientan interesados en cursar un determinado programa máster podrán beneficiarse durante el encuentro en cualquiera de las sedes de FIEP de la

<http://www.sevillaactualidad.com/sevilla/87955-sevilla-acoge-la-feria-internacional-de-estudios-de-postgrado/>

Bolsa de Becas y Ayudas -con un valor global de más de un 1.000.000 de euros- que los centros expositores ponen a su disposición. Pueden optar a descuentos del 20%, 30%, 50%., o incluso becas del 100% del importe del programa.

Los asistentes a FIEP Sevilla podrán preguntar a las escuelas y universidades representadas todas las cuestiones que les interesen: programas de estudios, becas, bolsa de empleo, financiación, convenios con empresas, etc, para que los directores de admisiones de los centros les orienten y asesoren directamente y resuelvan así todas sus dudas.

De esta forma dispondrán de toda la información para seleccionar el postgrado que más encaja con sus perspectivas profesionales y su perfil

Los postgrados que se presentan abarcan una amplia variedad de áreas. Así, además de los tradicionales MBA, Marketing, Diseño, Jurídicos, Hostelería, Arquitectura, Comunicación, Educación, Medicina... se van incorporando las últimas demandas profesionales, que incluyen más especialidades en el ámbito tecnológico, biosanitario, social media (Community Manager), gastronomía, etc.

Universidades y Escuelas de Postgrado que acudirán a FIEP Sevilla 2018

A FIEP 2018 en Sevilla acuden las más prestigiosas Universidades y Escuelas de Postgrado: Cámara de Comercio de Sevilla; Centro de Estudios Garrigues; CESIF. Centro de Estudios Sup. de la Industria Farmacéutica; CUNEF; EAE Business School; **EOI** Escuela de Organización Industrial; Escuela de Periodismo de Unidad Editorial; ESIC Business & Marketing School; IE Business School; ISDE. Instituto Superior de Derecho y Economía; Instituto de Estudios Cajazol; Istituto Europeo di Design; IUCT. Instituto Univ. de Ciencia y Tecnología; Les Roches Global Hospitality Education; UEM Universidad Europea de Madrid; Universidad Complutense de Madrid; Universidad de Deusto; Universidad de Navarra; Universidad de Sevilla; Universidad Loyola Andalucía; Universidad Nebrija; Universidad Pablo de Olavide; Universidad Pontificia Comillas ICAI-ICADE; Universidad Oberta de Catalunya; Zaragoza Logistic Center.

FIEP 2018: 12 ciudades en España, una en Italia, una en Portugal y 16 en Latinoamérica

La edición española de la feria visita las principales plazas universitarias del país: Valencia (14 de febrero); Oviedo (19 de febrero); Bilbao (21 de febrero); Las Palmas de Gran Canaria (22 de febrero); Santiago de Compostela (26 de febrero); Salamanca (28 de febrero); Zaragoza (7 de marzo); Barcelona (8 de marzo); Sevilla (12 de marzo); Málaga (13 de marzo); Granada (14 de marzo); y Madrid (15 de marzo y 5 de junio).

FIEP ha recorrido en total 16 ciudades en Latinoamérica durante enero y febrero: en México, Guadalajara, Querétaro, Ciudad de México, y Puebla; en República Dominicana, Santo Domingo; Panamá; en El Salvador, San Salvador, y en Costa Rica, San José. Y durante el mes de octubre visitará también: en Argentina, Buenos Aires; en Uruguay, Montevideo; en Perú, Lima y Arequipa; en Colombia, Cali y Bogotá; y en Ecuador, Guayaquil y Quito.

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131215606

RCR Arquitectura, Oscar Mariné, Marre Moerel, Naia del Castillo y Belén Torregosa en las 24 Jornadas de Diseño de la ESDIR

original

Me gusta 0

{VIVIR / CIUDAD DIGITAL}

Las conferencias y talleres se celebrarán del 7 al 9 de marzo



Las XXIV Jornadas de Diseño de La Rioja se celebrarán del 7 al 9 de marzo en el Salón de Actos de la Escuela Superior de Diseño. Durante estos tres días, La Rioja contará con destacados ponentes de carácter internacional de las más variadas disciplinas, como

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131215606

representantes del estudio de arquitectura RCR, galardonado con el premio Pritzker, el más importante galardón del mundo en el campo de la arquitectura, y Oscar Mariné, Premio Nacional de Diseño. Las jornadas se dirigen al público en general y son de carácter gratuito.

Paralelamente tendrán lugar los talleres multidisciplinares de diseño para los alumnos de la Escuela Superior, en los que participarán RCR Arquitectes; Zigor Samaniego; Marre Moerel; ZERO WASTE con Adriana Baca-WEF y Domingo García.

Las Jornadas de Diseño acercan las últimas tendencias en el campo del diseño tanto a profesionales como a las empresas riojanas, y permiten conocer de primera mano experiencias empresariales destacadas. Además, suponen un complemento eficaz a la formación reglada de los futuros profesionales de diseño, y contribuyen a situar a La Rioja como un referente en el ámbito del diseño. "Estos encuentros favorecen el intercambio de conocimientos, experiencias y prácticas y nos permiten avanzar en el debate sobre la aportación del diseño a la mejora de la competitividad de las empresas, pero también como valor cultural", explica Javier Ureña, responsable de la ADER.

Conferencias

Miércoles 7

12:30 horas. RCR Arquitectes www.rcrarquitectes.es/

Estudio de arquitectura español, fundado en Olot (Gerona) en el año 1987 por Rafael Aranda, Carme Pigem y Ramón Vilalta. Los tres miembros fundadores finalizaron sus estudios en la Escuela de Arquitectura del Vallés (ETSAV) en 1987, y fundaron RCR Arquitectes en su ciudad nativa de Olot un año después. En 2010 fueron nombrados miembros de honor del Instituto Americano de Arquitectura por su significativa contribución en la arquitectura y la sociedad. En 2017 fueron galardonados con el Premio Pritzker, siendo el segundo estudio español en ganarlo.

19:00 horas. Óscar Mariné www.oscarmarine.com/

Diseñador, ilustrador, experto tipógrafo y artista español. Es uno de los mayores comunicadores de España. Su obra, reconocida internacionalmente, incluye diseños icónicos para directores de cine como Pedro Almodóvar, Álex de la Iglesia y Julio Medem, músicos como Bruce Springsteen, Psychedelic Furs o Brian Eno, prensa (El País, C International Photo Magazine) y gran variedad de marcas (Absolut Vodka, Hugo Boss, Camper, Loewe, etc.). Es Premio Nacional de Diseño 2010.

12:30 horas. Marre Moerel www.marremoerel.com/

Diseñadora holandesa afincada en Madrid desde 2002. Estudió diseño de moda en Rotterdam, escultura en la Escuela de bellas artes de Exeter, y diseño de mobiliario en el Royal College of Art. En 1993 se trasladó a Nueva York donde trabajó dando clases en la Parsons School of Design y como diseñadora freelance para marcas como Cappellini, Celda, Kenzo y Offect.

En 2002 se trasladó a Madrid, donde monta su propio estudio tienda en el que trabaja en el

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131215606

diseño de mobiliario, iluminación, vajilla y accesorios, de los que posee distintas colecciones.

19:00 horas. Naia del Castillo www.naiadelcastillo.com/

Escultora y fotógrafa española. Su obra se ha destacado por el trato del mundo de la mujer desde la metáfora, sin usar elementos combativos propios de otras épocas, resaltando en sus manifestaciones la ambivalencia entre la superioridad de la mujer como seductora y su posición de inferioridad en lo cotidiano.

Ha realizado múltiples exposiciones entre las que destacan las llevadas a cabo en el Museo Pablo Serrano de Zaragoza (2003), ARTIUM (Vitoria, 2004), PHotoEspaña y varias itinerantes en Alemania, Estados Unidos y Austria con la Sociedad Estatal para la Acción Cultural Exterior dentro del ciclo Pasión: Diseño Español (2002).

Viernes 9

12:30 horas. Belén Torregrosa www.belentorregrosa.com/

Licenciada en Filología Alemana, trabaja en proyectos digitales que buscan generar visibilidad, empatía y sentido de pertenencia en la vida de las personas. Entre sus proyectos de storytelling para marcas se encuentran "The Global Nomads Project" para Preventi, el homenaje a la gente #supernormal para Wonders o el magazine on-line Natui. Es profesora asociada en la Facultad de Comunicación de la Universidad de Navarra y también imparte clases en Tecnun, el MIP, la **EOI**, el máster de industrias creativas de la UA y como profesora visitante de la Universidad del Istmo (Guatemala).

14:00 horas. Clausura. Música y vermut con Ático 8.

El viernes 9 se inaugurará también la exposición de trabajos de fin de estudios de la promoción 2016-2017 de la ESDIR./**SPOONFUL**

 Me gusta 0

•

http://www.diariodecadiz.es/agr_andalucia/Innovar-alimentacion-llave-futuro-agro_0_1224477570.html

Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro

original



Foto de familia de las jornadas organizadas por el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, que se celebraron en la sede de la **EOI** en Sevilla. M. G.

Una muestra de los productos de la línea Vegalia desarrollada por Campofrío M. G.

La innovación ha pasado de ser necesaria, tanto en los productos como en los procesos, a imprescindible para que los frutos del agro andaluz convertidos en atractivos alimentos lleguen a más consumidores y en mejores condiciones. Por eso, el sector agroalimentario andaluz destina cada vez más recursos, exactamente 1.100 millones de euros en el periodo que va entre 2002 y 2015 y 387 millones más a I+D (Investigación y Desarrollo), como se ha puesto de manifiesto en las jornadas que ha organizado el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, las terceras sobre innovación en alimentación.

En las sesiones de trabajo se puso de manifiesto que con la innovación se logran mejoras que repercuten en el medio ambiente, en la calidad, en la eficiencia, en el ahorro de energía, en la competitividad de las empresas y se hacen los procesos más transparentes para el consumidor gracias al uso de nuevas tecnologías.

57Millones. Son los destinados a I+D por las empresas andaluzas del sector en 2015
En Pascual proponen un "modelo abierto" de innovación que implica a socios y distribuidores
Campofrío está preparando una línea de productos para vegetarianos

En Andalucía el sector agroalimentario invirtió en 2015 más de 47 millones de euros en innovación, de los que 32 millones se invirtieron en la industria de alimentación y bebidas y otros 15 millones de euros en agricultura, ganadería, silvicultura y pesca.

http://www.diariodecadiz.es/agr_andalucia/Innovar-alimentacion-llave-futuro-agro_0_1224477570.html

Estas inversiones permiten realizar mejoras en productos alimenticios como las pizzas para vegetarianos con ingredientes que parecen carnes y embutidos pero que no lo son, o las pajitas comestibles, que pueden solucionar problemas medioambientales como el destino de 500 millones de pajitas de plástico que se usan para beber en España. Los dos casos son algunas de las novedades en alimentación presentadas en las jornadas, donde los directivos de importantes empresas explicaron las estrategias de innovación de sus compañías.

Las empresas andaluzas del sector agroalimentario destinaron más de 57 millones de euros a I+D interna en ese año. De ellas, la industria de alimentación y Bebidas invirtió 33 millones de euros y 24 millones de euros se dedicaron a agricultura, ganadería, silvicultura y pesca. Estos datos fueron presentados por Ricardo Domínguez García-Baquero, viceconsejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en las III Jornadas de Innovación en Alimentación celebradas en la **EOI** en Sevilla. Por su parte, el presidente del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (Ifapa), Jerónimo Pérez Parra, destacó en su intervención que "trabajamos para mejorar herramientas en el sector agroindustrial, que nos permitan diversificar la producción con la formulación de nuevos productos o novedosas presentaciones".

"Además -agregó- éstos productos se acompañan con el desarrollo del conocimiento, desde la producción hasta la elaboración o el diseño, para lograr productos terminados, una idea extraordinaria que esperamos que tenga mucho recorrido en el mercado". Pérez Parra citó algunos de los trabajos de innovación que se realizan en la elaboración de aceite de oliva, destacó la incorporación de tecnologías de ultrasonido de potencia para sustituir alguna fase del proceso e indicó que mejora la transformación y la estabilidad del aceite y, al mismo tiempo, presenta un importante ahorro de energía. Habló de novedades muy llamativas en productos como quesos curados con incrustaciones de jamón, yogur de cabra con mermelada de higo y castaña y *snacks* de hortalizas saludables, entre otros. Por la empresa Tetra Pak participó como ponente en las jornadas María José Madroñal, responsable de Desarrollo de Negocio, quien señaló que "la innovación y las tendencias del sector de la alimentación en Europa" condicionan la gran variedad y oferta de envases. Destacó que el consumidor busca experiencias y sensaciones, también en *packaging*, optando por productos de fácil manejo, disponibles y de acceso rápido.

El director de Innovación disruptiva de Calidad Pascual, Álvaro Bernad, propuso lo que denominó un "modelo abierto" de innovación, que implica a socios, proveedores, distribuidores, clientes, consumidores e incluso competidores. "Hay que innovar con lo que sé y con lo que no sé. Es decir, si no tengo conocimiento en un área tengo que buscar alianzas para obtenerlas", explicó. Enrique Lezcano, director de Alimentos y Bebidas de España de Food & Beverage Hoteles Meliá, consideró que España tiene la obligación de ser motor de innovación "ya que tenemos la base y tradición". A su juicio, la innovación es la mejora de los procesos para hacer más rentable un negocio y es fundamental la aplicación del *big data* para conocer al consumidor final a través del uso de aplicaciones móviles.

El director de Categorías Emergentes de Campofrío, Luis Raimundo, contó que a pesar de que su empresa es eminentemente cárnica, están innovando en la incorporación de una línea de productos vegetarianos para adecuarse a los nuevos consumidores.

Fernando Medina, director de División de Gran Consumo del grupo aceitero Migasa, que

http://www.diariodecadiz.es/agr_andalucia/Innovar-alimentacion-llave-futuro-agro_0_1224477570.html

factura 1.520 millones de euros, resaltó que esta empresa es una gran impulsora de productos innovadores y explicó que su modelo de crecimiento y transformación se produce a través de alianzas estratégicas con otras empresas.

Jorge Gómez Carretero, director de I+D de Ángel Camacho Alimentación, explicó que la aceitera posee una metodología interna de trabajo en innovación aplicada al desarrollo de nuevos productos, con una sistemática creada por ellos que implica a todas las secciones relacionadas con la creación del nuevo producto.

Entre los productos innovadores destacó una alternativa natural al azúcar de mesa llamada ensulsana, y la crema de avellana la Vieja Fábrica, como marca artesanal de casa.

Por su lado, Jerónimo Cejudo, decano del Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía destacó que conseguir una "más y mejor alimentación y empleando menos recursos" es un reto profesional para los ingenieros agrónomos.

"La innovación -explicó- es la herramienta que nos permitirá enfrentar el reto. Lo más significativo de nuestra época es la velocidad de los cambios. Los cambios, no sólo tecnológicos, están modificando nuestro tipo de vida a una velocidad desconocida hasta hoy. Este conocimiento es el fundamento de estas jornadas", subrayó.

Honorio González, director de las jornadas, resaltó que el principal objetivo de las sesiones de trabajo "ha sido disponer de un foro profesional donde podamos aprender de proyectos empresariales innovadores punteros de la mano de sus directivos y donde podemos ver que para innovar debemos contar con otras empresas con las que podamos desarrollar sinergias con las nuestras, así como crear un ambiente de networking en el sector de la alimentación".

"Además de que es importante innovar en productos y en procesos, pensamos que la clave está en la innovación en el modelo de negocio, realizando alianzas estratégicas entre empresas del sector", agregó.

La clausura de las jornadas contó con la presencia de Jerónimo Cejudo, decano de Colegio; Diego Díaz de la Serna, secretario Técnico del Colegio y José Manuel Quintero, director de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica.

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131227787

Más de 30 inversores buscarán proyectos de interés en la próxima edición de 'Ser Emprendedor'

Destacado

original



MÁLAGA.- Emprendedores y empresas emergentes podrán acceder los días 11 y 12 de abril a rondas de inversión con más de 30 entidades especializadas, muchas de ellas de carácter internacional. La acción tendrá lugar en el marco de la sexta edición de Ser Emprendedor, Foro de Emprendimiento, que tendrá lugar en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma). Así, a través de la red Málaga Business Angels –de la mano de Turismo y Planificación Costa del Sol- y la compañía Grow Working, los participantes en dichas reuniones podrán acceder a una oportunidad de financiación única enmarcada en el objetivo general del evento de promover e incentivar la iniciativa empresarial.

Los interesados en participar deberán enviar una presentación de su proyecto antes del 23 de marzo. Toda la información al respecto está en la web del evento www.foroseremprendedor.com. Cabe destacar que debido al perfil internacional de algunas de las entidades inversoras, la exposición final del trabajo será en inglés.

La dimensión didáctica y formativa del foro se plasmará en las ponencias y charlas que tendrán lugar durante las dos jornadas del evento en sendas 'ágoras', en las que expertos de diferentes ámbitos mostrarán a los participantes herramientas, claves y pasos a seguir

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131227787

para materializar con éxito una idea de negocio, con contenido específico, además, para empresas emergentes o startups. Así, se abordarán las diferentes fases del emprendimiento, desde la financiación hasta los instrumentos para la internacionalización, pasando por la aplicación de las herramientas de marketing, entre otros. Además, se tratará en profundidad las oportunidades específicas en sectores y nichos con gran potencial de crecimiento, caso de emprendimiento social o desarrollo de videojuegos, entre otras.

Como principales novedades en 2018, Ser Emprendedor estrenará el espacio 'Lab', que acogerá actividades específicas como una convocatoria para programadores –'meetup'- o un encuentro monográfico sobre tecnología Blockchain. La Confederación de Empresarios (CEM), por su parte, organizará un área de networking. Cabe señalar también que tendrá lugar la segunda edición del 'hackathon', una convocatoria abierta cuyo reto en esta ocasión será diseñar el Foro Ser Emprendedor 2019.

Al igual que en convocatorias anteriores, Ser Emprendedor contará con una zona expositiva en la que estarán representadas las entidades colaboradoras y un amplio abanico de empresas que mostrarán sus productos, servicios y soluciones a disposición de los emprendedores. Asimismo, más de 40 startups mostrarán sus proyectos para dar cabida a casos reales de iniciativa emprendedora de éxito.

Ser Emprendedor está organizado por el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma). Los promotores principales del foro son el Ayuntamiento de Málaga, el Instituto Municipal para la Formación y el Empleo (IMFE), Promálaga y Unicaja Banco. Participan también como promotores la Diputación de Málaga, Turismo y Planificación Costa del Sol y la Universidad de Málaga (UMA). Figuran como colaboradores la Asociación de Jóvenes Empresarios de Málaga (AJE); la Asociación de Mujeres Profesionales y Empresarias de Málaga (AMUPEMA); BIC Euronova; las compañías ASDF y Busco Extra; la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Málaga; la Confederación de Empresarios de Málaga (CEM); Diverxia Consulting; Ecoideas, la Escuela de Organización Industrial (EOI); ESESA, Escuela Superior de Estudios de Empresa; la Junta de Andalucía; ICEX España Exportación e Inversiones; IKEA y el Parque Tecnológico de Andalucía.

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131250478

Más de 30 inversores buscarán proyectos de interés en la próxima edición de 'Ser Emprendedor'

original

MÁLAGA, 6 Mar. (EUROPA PRESS) -

Emprendedores y empresas emergentes podrán acceder los días 11 y 12 de abril a rondas de inversión con más de 30 entidades especializadas, muchas de ellas de carácter internacional. La acción tendrá lugar en el marco de la sexta edición de 'Ser Emprendedor, Foro de Emprendimiento', que tendrá lugar en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma).

Así, a través de la red Málaga Business Angels, de la mano de Turismo y Planificación Costa del Sol, y la compañía Grow Working, los participantes en dichas reuniones podrán acceder a una oportunidad de financiación única enmarcada en el objetivo general del evento de promover e incentivar la iniciativa empresarial.

Los interesados en participar deberán enviar una presentación de su proyecto antes del 23 de marzo. Asimismo, debido al perfil internacional de algunas de las entidades inversoras, la exposición final del trabajo será en inglés, según han explicado desde el Fycma a través de un comunicado.

La dimensión didáctica y formativa del foro se plasmará en las ponencias y charlas que tendrán lugar durante las dos jornadas del evento en sendas 'ágoras', en las que expertos de diferentes ámbitos mostrarán a los participantes herramientas, claves y pasos a seguir para materializar con éxito una idea de negocio, con contenido específico, además, para empresas emergentes o startups.

Así, se abordarán las diferentes fases del emprendimiento, desde la financiación hasta los instrumentos para la internacionalización, pasando por la aplicación de las herramientas de marketing, entre otros. Además, se tratará en profundidad las oportunidades específicas en sectores y nichos con gran potencial de crecimiento, caso de emprendimiento social o desarrollo de videojuegos, entre otras.

Por otro lado, han destacado que como principales novedades en 2018, 'Ser Emprendedor' estrenará el espacio 'Lab', que acogerá actividades específicas como una convocatoria para programadores --'meetup'-- o un encuentro monográfico sobre tecnología Blockchain.

La Confederación de Empresarios (CEM), por su parte, organizará un área de networking. De igual modo, tendrá lugar la segunda edición del 'hackathon', una convocatoria abierta cuyo reto en esta ocasión será diseñar el Foro Ser Emprendedor 2019.

También al igual que en convocatorias anteriores, 'Ser Emprendedor' contará con una zona expositiva en la que estarán representadas las entidades colaboradoras y un amplio abanico de empresas que mostrarán sus productos, servicios y soluciones a

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131250478

disposición de los emprendedores. Asimismo, más de 40 startups mostrarán sus proyectos para dar cabida a casos reales de iniciativa emprendedora de éxito.

'Ser Emprendedor' está organizado por el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga. Los promotores principales del foro son el Ayuntamiento de Málaga, el Instituto Municipal para la Formación y el Empleo (IMFE), Promálaga y Unicaja Banco. Participan también como promotores la Diputación de Málaga, Turismo y Planificación Costa del Sol y la Universidad de Málaga (UMA).

Asimismo, figuran como colaboradores la Asociación de Jóvenes Empresarios de Málaga (AJE); la Asociación de Mujeres Profesionales y Empresarias de Málaga (Amupema); BIC Euronova; las compañías ASDF y Busco Extra; la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Málaga; la Confederación de Empresarios de Málaga (CEM); Diverxia Consulting; Ecoideas, la Escuela de Organización Industrial (EOI); Esesa, Escuela Superior de Estudios de Empresa; la Junta de Andalucía; ICEX España Exportación e Inversiones; Ikea y el Parque Tecnológico de Andalucía.



Más de 30 inversores buscarán proyectos de interés en la próxima edición de 'Ser Emprendedor'

original



FORO SER EMPRENDEDOR EN FTCMA FYCMA

Así, a través de la red Málaga Business Angels, de la mano de Turismo y Planificación Costa del Sol, y la compañía Grow Working, los participantes en dichas reuniones podrán acceder a una oportunidad de financiación única enmarcada en el objetivo general del evento de promover e incentivar la iniciativa empresarial.

Los interesados en participar deberán enviar una presentación de su proyecto antes del 23 de marzo. Asimismo, debido al perfil internacional de algunas de las entidades inversoras, la exposición final del trabajo será en inglés, según han explicado desde el Fycma a través de un comunicado.

La dimensión didáctica y formativa del foro se plasmará en las ponencias y charlas que tendrán lugar durante las dos jornadas del evento en sendas 'ágoras', en las que expertos de diferentes ámbitos mostrarán a los participantes herramientas, claves y pasos a seguir para materializar con éxito una idea de negocio, con contenido específico, además, para empresas emergentes o startups.

Así, se abordarán las diferentes fases del emprendimiento, desde la financiación hasta los instrumentos para la internacionalización, pasando por la aplicación de las herramientas de marketing, entre otros. Además, se tratará en profundidad las oportunidades específicas en sectores y nichos con gran potencial de crecimiento, caso de emprendimiento social o desarrollo de videojuegos, entre otras.

Por otro lado, han destacado que como principales novedades en 2018, 'Ser Emprendedor' estrenará el espacio 'Lab', que acogerá actividades específicas como una convocatoria para

<https://www.20minutos.es/noticia/3280742/0/mas-30-inversores-buscaran-proyectos-interes-proxima-edicion-ser-emprendedor/>

programadores '-meetup'- o un encuentro monográfico sobre tecnología Blockchain.

La Confederación de Empresarios (CEM), por su parte, organizará un área de networking. De igual modo, tendrá lugar la segunda edición del 'hackathon', una convocatoria abierta cuyo reto en esta ocasión será diseñar el Foro Ser Emprendedor 2019.

También al igual que en convocatorias anteriores, 'Ser Emprendedor' contará con una zona expositiva en la que estarán representadas las entidades colaboradoras y un amplio abanico de empresas que mostrarán sus productos, servicios y soluciones a disposición de los emprendedores. Asimismo, más de 40 startups mostrarán sus proyectos para dar cabida a casos reales de iniciativa emprendedora de éxito.

'Ser Emprendedor' está organizado por el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga. Los promotores principales del foro son el Ayuntamiento de Málaga, el Instituto Municipal para la Formación y el Empleo (IMFE), Promálaga y Unicaja Banco. Participan también como promotores la Diputación de Málaga, Turismo y Planificación Costa del Sol y la Universidad de Málaga (UMA).

Asimismo, figuran como colaboradores la Asociación de Jóvenes Empresarios de Málaga (AJE); la Asociación de Mujeres Profesionales y Empresarias de Málaga (Amupema); BIC Euronova; las compañías ASDF y Busco Extra; la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Málaga; la Confederación de Empresarios de Málaga (CEM); Diverxia Consulting; Ecoideas, la Escuela de Organización Industrial (EOI); Esesa, Escuela Superior de Estudios de Empresa; la Junta de Andalucía; ICEX España Exportación e Inversiones; Ikea y el Parque Tecnológico de Andalucía.



Más de 30 inversores buscarán proyectos de interés en la próxima edición de 'Ser Emprendedor'

original

Emprendedores y empresas emergentes podrán acceder los días 11 y 12 de abril a rondas de inversión con más de 30 entidades especializadas, muchas de ellas de carácter internacional. La acción tendrá lugar en el marco de la sexta edición de 'Ser Emprendedor, Foro de Emprendimiento', que tendrá lugar en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma).

MÁLAGA, 6 (EUROPA PRESS)

Así, a través de la red Málaga Business Angels, de la mano de Turismo y Planificación Costa del Sol, y la compañía Grow Working, los participantes en dichas reuniones podrán acceder a una oportunidad de financiación única enmarcada en el objetivo general del evento de promover e incentivar la iniciativa empresarial.

Los interesados en participar deberán enviar una presentación de su proyecto antes del 23 de marzo. Asimismo, debido al perfil internacional de algunas de las entidades inversoras, la exposición final del trabajo será en inglés, según han explicado desde el Fycma a través de un comunicado.

La dimensión didáctica y formativa del foro se plasmará en las ponencias y charlas que tendrán lugar durante las dos jornadas del evento en sendas 'ágoras', en las que expertos de diferentes ámbitos mostrarán a los participantes herramientas, claves y pasos a seguir para materializar con éxito una idea de negocio, con contenido específico, además, para empresas emergentes o startups.

Así, se abordarán las diferentes fases del emprendimiento, desde la financiación hasta los instrumentos para la internacionalización, pasando por la aplicación de las herramientas de marketing, entre otros. Además, se tratará en profundidad las oportunidades específicas en sectores y nichos con gran potencial de crecimiento, caso de emprendimiento social o desarrollo de videojuegos, entre otras.

Por otro lado, han destacado que como principales novedades en 2018, 'Ser Emprendedor' estrenará el espacio 'Lab', que acogerá actividades específicas como una convocatoria para programadores --'meetup'-- o un encuentro monográfico sobre tecnología Blockchain.

La Confederación de Empresarios (CEM), por su parte, organizará un área de networking. De igual modo, tendrá lugar la segunda edición del 'hackathon', una convocatoria abierta cuyo reto en esta ocasión será diseñar el Foro Ser Emprendedor 2019.

También al igual que en convocatorias anteriores, 'Ser Emprendedor' contará con una zona expositiva en la que estarán representadas las entidades colaboradoras y un amplio abanico de empresas que mostrarán sus productos, servicios y soluciones a

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131253391

disposición de los emprendedores. Asimismo, más de 40 startups mostrarán sus proyectos para dar cabida a casos reales de iniciativa emprendedora de éxito.

'Ser Emprendedor' está organizado por el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga. Los promotores principales del foro son el Ayuntamiento de Málaga, el Instituto Municipal para la Formación y el Empleo (IMFE), Promálaga y Unicaja Banco. Participan también como promotores la Diputación de Málaga, Turismo y Planificación Costa del Sol y la Universidad de Málaga (UMA).

Asimismo, figuran como colaboradores la Asociación de Jóvenes Empresarios de Málaga (AJE); la Asociación de Mujeres Profesionales y Empresarias de Málaga (Amupema); BIC Euronova; las compañías ASDF y Busco Extra; la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Málaga; la Confederación de Empresarios de Málaga (CEM); Diverxia Consulting; Ecoideas, la Escuela de Organización Industrial (EOI); Esesa, Escuela Superior de Estudios de Empresa; la Junta de Andalucía; ICEX España Exportación e Inversiones; Ikea y el Parque Tecnológico de Andalucía.



http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131254698

Más de 30 inversores buscarán proyectos de interés en la próxima edición de 'Ser Emprendedor'

original

Emprendedores y empresas emergentes podrán acceder los días 11 y 12 de abril a rondas de inversión con más de 30 entidades especializadas, muchas de ellas de carácter internacional. La acción tendrá lugar en el marco de la sexta edición de 'Ser Emprendedor, Foro de Emprendimiento', que tendrá lugar en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma).

MÁLAGA, 6 (EUROPA PRESS)

Así, a través de la red Málaga Business Angels, de la mano de Turismo y Planificación Costa del Sol, y la compañía Grow Working, los participantes en dichas reuniones podrán acceder a una oportunidad de financiación única enmarcada en el objetivo general del evento de promover e incentivar la iniciativa empresarial.

Los interesados en participar deberán enviar una presentación de su proyecto antes del 23 de marzo. Asimismo, debido al perfil internacional de algunas de las entidades inversoras, la exposición final del trabajo será en inglés, según han explicado desde el Fycma a través de un comunicado.

La dimensión didáctica y formativa del foro se plasmará en las ponencias y charlas que tendrán lugar durante las dos jornadas del evento en sendas 'ágoras', en las que expertos de diferentes ámbitos mostrarán a los participantes herramientas, claves y pasos a seguir para materializar con éxito una idea de negocio, con contenido específico, además, para empresas emergentes o startups.

Así, se abordarán las diferentes fases del emprendimiento, desde la financiación hasta los instrumentos para la internacionalización, pasando por la aplicación de las herramientas de marketing, entre otros. Además, se tratará en profundidad las oportunidades específicas en sectores y nichos con gran potencial de crecimiento, caso de emprendimiento social o desarrollo de videojuegos, entre otras.

Por otro lado, han destacado que como principales novedades en 2018, 'Ser Emprendedor' estrenará el espacio 'Lab', que acogerá actividades específicas como una convocatoria para programadores --'meetup'-- o un encuentro monográfico sobre tecnología Blockchain.

La Confederación de Empresarios (CEM), por su parte, organizará un área de networking. De igual modo, tendrá lugar la segunda edición del 'hackathon', una convocatoria abierta cuyo reto en esta ocasión será diseñar el Foro Ser Emprendedor 2019.

También al igual que en convocatorias anteriores, 'Ser Emprendedor' contará con una zona expositiva en la que estarán representadas las entidades colaboradoras y un amplio abanico de empresas que mostrarán sus productos, servicios y soluciones a

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131254698

disposición de los emprendedores. Asimismo, más de 40 startups mostrarán sus proyectos para dar cabida a casos reales de iniciativa emprendedora de éxito.

'Ser Emprendedor' está organizado por el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga. Los promotores principales del foro son el Ayuntamiento de Málaga, el Instituto Municipal para la Formación y el Empleo (IMFE), Promálaga y Unicaja Banco. Participan también como promotores la Diputación de Málaga, Turismo y Planificación Costa del Sol y la Universidad de Málaga (UMA).

Asimismo, figuran como colaboradores la Asociación de Jóvenes Empresarios de Málaga (AJE); la Asociación de Mujeres Profesionales y Empresarias de Málaga (Amupema); BIC Euronova; las compañías ASDF y Busco Extra; la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Málaga; la Confederación de Empresarios de Málaga (CEM); Diverxia Consulting; Ecoideas, la Escuela de Organización Industrial (EOI); Esesa, Escuela Superior de Estudios de Empresa; la Junta de Andalucía; ICEX España Exportación e Inversiones; Ikea y el Parque Tecnológico de Andalucía.



Más de 30 inversores buscarán proyectos de interés en la próxima edición de 'Ser Emprendedor'

original

MÁLAGA, 6 (EUROPA PRESS)

Emprendedores y empresas emergentes podrán acceder los días 11 y 12 de abril a rondas de inversión con más de 30 entidades especializadas, muchas de ellas de carácter internacional. La acción tendrá lugar en el marco de la sexta edición de 'Ser Emprendedor, Foro de Emprendimiento', que tendrá lugar en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma).

Así, a través de la red Málaga Business Angels, de la mano de Turismo y Planificación Costa del Sol, y la compañía Grow Working, los participantes en dichas reuniones podrán acceder a una oportunidad de financiación única enmarcada en el objetivo general del evento de promover e incentivar la iniciativa empresarial.

Los interesados en participar deberán enviar una presentación de su proyecto antes del 23 de marzo. Asimismo, debido al perfil internacional de algunas de las entidades inversoras, la exposición final del trabajo será en inglés, según han explicado desde el Fycma a través de un comunicado.

La dimensión didáctica y formativa del foro se plasmará en las ponencias y charlas que tendrán lugar durante las dos jornadas del evento en sendas 'ágoras', en las que expertos de diferentes ámbitos mostrarán a los participantes herramientas, claves y pasos a seguir para materializar con éxito una idea de negocio, con contenido específico, además, para empresas emergentes o startups.

Así, se abordarán las diferentes fases del emprendimiento, desde la financiación hasta los instrumentos para la internacionalización, pasando por la aplicación de las herramientas de marketing, entre otros. Además, se tratará en profundidad las oportunidades específicas en sectores y nichos con gran potencial de crecimiento, caso de emprendimiento social o desarrollo de videojuegos, entre otras.

Por otro lado, han destacado que como principales novedades en 2018, 'Ser Emprendedor' estrenará el espacio 'Lab', que acogerá actividades específicas como una convocatoria para programadores --'meetup'-- o un encuentro monográfico sobre tecnología Blockchain.

La Confederación de Empresarios (CEM), por su parte, organizará un área de networking. De igual modo, tendrá lugar la segunda edición del 'hackathon', una convocatoria abierta cuyo reto en esta ocasión será diseñar el Foro Ser Emprendedor 2019.

También al igual que en convocatorias anteriores, 'Ser Emprendedor' contará con una zona expositiva en la que estarán representadas las entidades colaboradoras y un amplio abanico de empresas que mostrarán sus productos, servicios y soluciones a

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131258094

disposición de los emprendedores. Asimismo, más de 40 startups mostrarán sus proyectos para dar cabida a casos reales de iniciativa emprendedora de éxito.

'Ser Emprendedor' está organizado por el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga. Los promotores principales del foro son el Ayuntamiento de Málaga, el Instituto Municipal para la Formación y el Empleo (IMFE), Promálaga y Unicaja Banco. Participan también como promotores la Diputación de Málaga, Turismo y Planificación Costa del Sol y la Universidad de Málaga (UMA).

Asimismo, figuran como colaboradores la Asociación de Jóvenes Empresarios de Málaga (AJE); la Asociación de Mujeres Profesionales y Empresarias de Málaga (Amupema); BIC Euronova; las compañías ASDF y Busco Extra; la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Málaga; la Confederación de Empresarios de Málaga (CEM); Diverxia Consulting; Ecoideas, la Escuela de Organización Industrial (EOI); Esesa, Escuela Superior de Estudios de Empresa; la Junta de Andalucía; ICEX España Exportación e Inversiones; Ikea y el Parque Tecnológico de Andalucía.

Más de 30 inversores buscarán proyectos de interés en la próxima edición de 'Ser Emprendedor'

original



FORO SER EMPRENDEDOR EN FTCMA

Emprendedores y empresas emergentes podrán acceder los días 11 y 12 de abril a rondas de inversión con más de 30 entidades especializadas, muchas de ellas de carácter internacional. La acción tendrá lugar en el marco de la sexta edición de 'Ser Emprendedor, Foro de Emprendimiento', que tendrá lugar en el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga (Fycma).

Así, a través de la red Málaga Business Angels, de la mano de Turismo y Planificación Costa del Sol, y la compañía Grow Working, los participantes en dichas reuniones podrán acceder a una oportunidad de financiación única enmarcada en el objetivo general del evento de promover e incentivar la iniciativa empresarial.

Los interesados en participar deberán enviar una presentación de su proyecto antes del 23 de marzo. Asimismo, debido al perfil internacional de algunas de las entidades inversoras, la exposición final del trabajo será en inglés, según han explicado desde el Fycma a través de un comunicado.

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131264688

La dimensión didáctica y formativa del foro se plasmará en las ponencias y charlas que tendrán lugar durante las dos jornadas del evento en sendas 'ágoras', en las que expertos de diferentes ámbitos mostrarán a los participantes herramientas, claves y pasos a seguir para materializar con éxito una idea de negocio, con contenido específico, además, para empresas emergentes o startups.

Así, se abordarán las diferentes fases del emprendimiento, desde la financiación hasta los instrumentos para la internacionalización, pasando por la aplicación de las herramientas de marketing, entre otros. Además, se tratará en profundidad las oportunidades específicas en sectores y nichos con gran potencial de crecimiento, caso de emprendimiento social o desarrollo de videojuegos, entre otras.

Por otro lado, han destacado que como principales novedades en 2018, 'Ser Emprendedor' estrenará el espacio 'Lab', que acogerá actividades específicas como una convocatoria para programadores --'meetup'-- o un encuentro monográfico sobre tecnología Blockchain.

La Confederación de Empresarios (CEM), por su parte, organizará un área de networking. De igual modo, tendrá lugar la segunda edición del 'hackathon', una convocatoria abierta cuyo reto en esta ocasión será diseñar el Foro Ser Emprendedor 2019.

También al igual que en convocatorias anteriores, 'Ser Emprendedor' contará con una zona expositiva en la que estarán representadas las entidades colaboradoras y un amplio abanico de empresas que mostrarán sus productos, servicios y soluciones a disposición de los emprendedores. Asimismo, más de 40 startups mostrarán sus proyectos para dar cabida a casos reales de iniciativa emprendedora de éxito.

'Ser Emprendedor' está organizado por el Palacio de Ferias y Congresos de Málaga. Los promotores principales del foro son el Ayuntamiento de Málaga, el Instituto Municipal para la Formación y el Empleo (IMFE), Promálaga y Unicaja Banco. Participan también como promotores la Diputación de Málaga, Turismo y Planificación Costa del Sol y la Universidad de Málaga (UMA).

Asimismo, figuran como colaboradores la Asociación de Jóvenes Empresarios de Málaga (AJE); la Asociación de Mujeres Profesionales y Empresarias de Málaga (Amupema); BIC Euronova; las compañías ASDF y Busco Extra; la Cámara de Comercio, Industria y Navegación de Málaga; la Confederación de Empresarios de Málaga (CEM); Diverxia Consulting; Ecoideas, la Escuela de Organización Industrial (EOI); Esesa, Escuela Superior de Estudios de Empresa; la Junta de Andalucía; ICEX España Exportación e Inversiones; Ikea y el Parque Tecnológico de Andalucía.

--EUROPA PRESS--

FANDABUS organiza un Master en Dirección de Empresas de Transportes

original



La Federación Andaluza Empresarial de Transporte en Autobús ha puesto en marcha su primer Master Executive en Dirección de Empresas de Transportes que impartirá la Escuela de Organización Industrial (EOI) de desde junio de 2018 hasta abril de 2019.

El objetivo de este Master es formar a los profesionales del sector como directivos, dándoles una visión estratégica y global de la gestión empresarial en el nuevo tipo de sociedad y mundo empresarial que surge tras la globalización, la innovación tecnológica aplicada al transporte y la necesidad de ser sostenibles.

El curso está dirigido a Titulados Universitarios y/o profesionales de empresas del sector con un mínimo de 5 años de experiencia.

El Máster es presencial y consta de 475 horas de formación distribuidas del siguiente modo: 300 horas lectivas presenciales, 165 horas en tutoría y trabajo del participante, 5 horas de coaching y 5 horas de visitas a empresas y encuentros con líderes del sector.

<http://www.rtve.es/alicarta/videos/la-tarde-en-24-horas/tarde-24-horas-entrevista-06-03-18/4507572/>

La tarde en 24 horas - 06/03/18 -RTVE.es

Entrevista a Adolfo Cazorla, director general **EOI**

original

La tarde en 24 horas - Entrevista - 06/03/18, La tarde en 24h online, completo y gratis en A la Carta. Todos los informativos online de La tarde en 24h en RTVE.es A la Carta

Miguel Ángel Fernández ha participado hoy en la apertura de XXIV Jornadas de Diseño de La Rioja

original



El director general de Educación, Miguel Ángel Fernández, ha participado hoy en la apertura de las XXIV Jornadas de Diseño de La Rioja que se celebrarán en la Escuela Superior de Diseño de La Rioja hasta el 9 de marzo y en las que participarán destacados ponentes de carácter internacional de las más variadas disciplinas, como representantes del estudio de arquitectura RCR, galardonado con el premio Pritzker, el más importante galardón del mundo en el campo de la arquitectura, y Oscar Mariné, Premio Nacional de Diseño.

Paralelamente tendrán lugar los talleres multidisciplinares de diseño para los alumnos de la Escuela Superior, en los que participarán RCR Arquitectes; Zigor Samaniego; Marre Moerel; ZERO WASTE con Adriana Baca-WEF y Domingo García.

Esta actividad está organizada por el Centro de Diseño Integral (CEdiR) de la ADER, la ESDIR y la Consejería de Educación, Formación y Empleo y cuenta con la colaboración de Vivanco, el Colegio Oficial de Decoradores de La Rioja y el Colegio Oficial de Aparejadores de La Rioja y RKOPAPER.

Programa de Conferencias

Miércoles 7

12:30 horas. RCR Arquitectes www.rcrarquitectes.es/ Estudio de arquitectura español, fundado en Olot (Gerona) en el año 1987 por Rafael Aranda, Carme Pigem y Ramón Vilalta. Los tres miembros fundadores finalizaron sus estudios en la Escuela de Arquitectura del Vallés (ETSAV) en 1987, y fundaron RCR Arquitectes en su ciudad nativa de Olot un año después. En 2010 fueron nombrados miembros de honor del Instituto Americano de Arquitectura por su significativa contribución en la arquitectura y la sociedad. En 2017 fueron galardonados con el Premio Pritzker, siendo el segundo estudio español en ganarlo.

19:00 horas. Óscar Mariné www.oscarmarine.com/ Diseñador, ilustrador, experto tipógrafo y artista español. Es uno de los mayores comunicadores de España. Su obra, reconocida internacionalmente, incluye diseños icónicos para directores de cine como

<http://www.larioja.org/comunicacion/es/noticias/miguel-angel-fernandez-participado-hoy-apertura-xxiv-jornad>

Pedro Almodóvar, Álex de la Iglesia y Julio Medem, músicos como Bruce Springsteen, Psychedelic Furs o Brian Eno, prensa (El País, C International Photo Magazine) y gran variedad de marcas (Absolut Vodka, Hugo Boss, Camper, Loewe, etc.). Es Premio Nacional de Diseño 2010.

Jueves 8

12:30 horas. Marre Moerel www.marremoerel.com/ Diseñadora holandesa afincada en Madrid desde 2002. Estudió diseño de moda en Rotterdam, escultura en la Escuela de bellas artes de Exeter, y diseño de mobiliario en el Royal College of Art. En 1993 se trasladó a Nueva York donde trabajó dando clases en la Parsons School of Design y como diseñadora freelance para marcas como Cappellini, Celda, Kenzo y Object.

En 2002 se trasladó a Madrid, donde monta su propio estudio tienda en el que trabaja en el diseño de mobiliario, iluminación, vajilla y accesorios, de los que posee distintas colecciones.

19:00 horas. Naia del Castillo www.naiadelcastillo.com/. Escultora y fotógrafa española. Su obra se ha destacado por el trato del mundo de la mujer desde la metáfora, sin usar elementos combativos propios de otras épocas, resaltando en sus manifestaciones la ambivalencia entre la superioridad de la mujer como seductora y su posición de inferioridad en lo cotidiano.

Ha realizado múltiples exposiciones entre las que destacan las llevadas a cabo en el Museo Pablo Serrano de Zaragoza (2003), ARTIUM (Vitoria, 2004), PHotoEspaña y varias itinerantes en Alemania, Estados Unidos y Austria con la Sociedad Estatal para la Acción Cultural Exterior dentro del ciclo Pasión: Diseño Español (2002).

Viernes 9

12:30 horas. Belén Torregrosa www.belentorregrosa.com/. Licenciada en Filología Alemana, trabaja en proyectos digitales que buscan generar visibilidad, empatía y sentido de pertenencia en la vida de las personas. Entre sus proyectos de storytelling para marcas se encuentran "The Global Nomads Project" para Preventi, el homenaje a la gente #supernormal para Wonders o el magazine on-line Natui. Es profesora asociada en la Facultad de Comunicación de la Universidad de Navarra y también imparte clases en Tecnun, el MIP, la **EOI**, el máster de industrias creativas de la UA y como profesora visitante de la Universidad del Istmo (Guatemala).

14:00 horas. Clausura. Música y vermut con Ático 8. El viernes 9 se inaugurará también la exposición de trabajos de fin de estudios de la promoción 2016-2017 de la ESDIR.

Mancomunidad de la Axarquía y Ayuntamiento de Vélez convocan los Premios Mujer, Empresa Rural y Agricultura

original

El presidente de la Mancomunidad de Municipios de la Costa del Sol Axarquía, Gregorio Campos, y la concejal de Agricultura y Pesca del Ayuntamiento de la localidad malagueña de Vélez-Málaga, María Santana, han presentado este miércoles la I edición de los Premios Mujer, Empresa Rural y Agricultura, destinados a promover proyectos e iniciativas innovadoras relacionadas con este ámbito en la comarca.

VÉLEZ-MÁLAGA (MÁLAGA), 7 (EUROPA PRESS)

"Una iniciativa que aplaudimos desde el primer momento y que no dudamos en liderar ya que contribuye al desarrollo económico de nuestra comarca, y muy especialmente abre posibilidad al emprendimiento a las muchas mujeres que tienen buenas ideas en los 31 municipios de la comarca relacionadas con el mundo rural", ha expresado Campos.

Ha apuntado que con esta primera convocatoria "se pretende apoyar el talento, incentivar la incorporación de las mujeres al sector agroalimentario así como sus capacidades emprendedoras para el desarrollo empresarial".

Además, ha subrayado la "idoneidad" del desarrollo de este proyecto piloto en la Axarquía ya que "somos una comarca eminentemente agrícola y pesquera con unas tierras que producen productos de máxima calidad demandados en mercados internacionales como los subtropicales, el vino o las uvas pasas moscatel, el aceite de oliva virgen extra, por citar algunos".

"Son muchas las mujeres que se están implicando en la apertura de nuevos negocios relacionados con el mundo rural, muchas otras dedican al sector muchas horas de trabajo porque es su medio de vida, y con estos premios, queremos que sean más las que se incorporen a este segmento con tantas posibilidades; que participen en puestos de dirección de entidades agrarias o que sean las que dirijan las riendas de sus propias empresas", ha señalado.

Por su parte, Santana ha resaltado el valor de estos premios que "abren un nuevo abanico de posibilidades a mujeres que tienen la inquietud, la capacidad o las ideas para emprender un negocio relacionado con la agroindustria, la gastronomía o el turismo rural". "Tenemos recursos y una situación estratégica incomparable para el desarrollo de este tipo de proyectos", ha añadido, recordando "el peso específico que tiene la agricultura de la comarca que cada vez tiene además mayor reconocimiento".

La responsable de Agricultura y Pesca de Vélez ha señalado que estos premios también van a suponer "una apuesta por el relevo generacional femenino y el impulso nuevos yacimientos de empleo derivados de la multifuncional dentro del mundo rural".

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131534207

El concurso de ideas innovadoras se abrirá el próximo 14 de marzo "para reclutar las mejores ideas en femenino" en el ámbito agroalimentario, pesquero y de turismo rural. El objetivo es apoyar a las emprendedoras de la comarca para el desarrollo de sus proyectos que además contribuirán a mejorar aspectos concretos del entorno y al bien social.

Para ello, las seleccionadas contarán con el apoyo de profesionales y expertos así como de las entidades que impulsan estos premios para desarrollar sus habilidades y competencias. CaixaBank y Habilitur desarrollarán cinco talleres abiertos para todas las solicitantes con las expertas que componen la mesa de trabajo.

Podrán participar todas aquellas empresarias que posean un proyecto emprendedor en fase embrionaria o de aceleración del sector agroalimentario, turismo y emprendimiento social.

Las tres ganadoras recibirán tutorización, mentorización y 'coach' para poner en marcha sus proyectos. También podrán colaborar con empresas de su sector para garantizar la puesta en marcha de su idea de negocio en el mercado. También recibirán una escultura de la artista Marian Delgado.

Las participantes serán valoradas por una mesa de trabajo con la que se pretende apoyar a las emprendedoras con proyectos propios para que contribuyan al desarrollo social y económico del territorio.

Ésta está integrada por María Zamora Morales, impulsora del proyecto Ceo Habilitur; Francisco José García López, director CaixaBank Vélez-Málaga; Dolores Martínez, directora de Innovación y Pymes de la Escuela de Organización Industrial (EOI) Andalucía; Pilar Gómez Acebo, presidenta Nacional Confederación de Mujeres; y Josefa García, responsable de Igualdad y Acción Social de la Facultad de Turismo de la Universidad de Málaga.

Además, también están María Sánchez, técnico de Innovación en la UNIA y profesora de Periodismo de la Universidad de Málaga; Tania Galeote, médica cirujana del Hospital de Antequera; Adela Romero, miembro del Consejo Andaluz de la Participación de las Mujeres; Marian Delgado, empresaria artista; Sonia González Pachon, técnica de Autoempleo del Programa Incorpora de la Obra Social La Caixa; y Concha Bravo, presidenta de la Asociación Nacional de Mujeres empresarias, ejecutivas y directivas.

Mancomunidad de la Axarquía y Ayuntamiento de Vélez convocan los Premios Mujer, Empresa Rural y Agricultura

original

El presidente de la Mancomunidad de Municipios de la Costa del Sol Axarquía, Gregorio Campos, y la concejal de Agricultura y Pesca del Ayuntamiento de la localidad malagueña de Vélez-Málaga, María Santana, han presentado este miércoles la I edición de los Premios Mujer, Empresa Rural y Agricultura, destinados a promover proyectos e iniciativas innovadoras relacionadas con este ámbito en la comarca.

VÉLEZ-MÁLAGA (MÁLAGA), 7 (EUROPA PRESS)

"Una iniciativa que aplaudimos desde el primer momento y que no dudamos en liderar ya que contribuye al desarrollo económico de nuestra comarca, y muy especialmente abre posibilidad al emprendimiento a las muchas mujeres que tienen buenas ideas en los 31 municipios de la comarca relacionadas con el mundo rural", ha expresado Campos.

Ha apuntado que con esta primera convocatoria "se pretende apoyar el talento, incentivar la incorporación de las mujeres al sector agroalimentario así como sus capacidades emprendedoras para el desarrollo empresarial".

Además, ha subrayado la "idoneidad" del desarrollo de este proyecto piloto en la Axarquía ya que "somos una comarca eminentemente agrícola y pesquera con unas tierras que producen productos de máxima calidad demandados en mercados internacionales como los subtropicales, el vino o las uvas pasas moscatel, el aceite de oliva virgen extra, por citar algunos".

"Son muchas las mujeres que se están implicando en la apertura de nuevos negocios relacionados con el mundo rural, muchas otras dedican al sector muchas horas de trabajo porque es su medio de vida, y con estos premios, queremos que sean más las que se incorporen a este segmento con tantas posibilidades; que participen en puestos de dirección de entidades agrarias o que sean las que dirijan las riendas de sus propias empresas", ha señalado.

Por su parte, Santana ha resaltado el valor de estos premios que "abren un nuevo abanico de posibilidades a mujeres que tienen la inquietud, la capacidad o las ideas para emprender un negocio relacionado con la agroindustria, la gastronomía o el turismo rural". "Tenemos recursos y una situación estratégica incomparable para el desarrollo de este tipo de proyectos", ha añadido, recordando "el peso específico que tiene la agricultura de la comarca que cada vez tiene además mayor reconocimiento".

La responsable de Agricultura y Pesca de Vélez ha señalado que estos premios también van a suponer "una apuesta por el relevo generacional femenino y el impulso nuevos yacimientos de empleo derivados de la multifuncional dentro del mundo rural".

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131533986

El concurso de ideas innovadoras se abrirá el próximo 14 de marzo "para reclutar las mejores ideas en femenino" en el ámbito agroalimentario, pesquero y de turismo rural. El objetivo es apoyar a las emprendedoras de la comarca para el desarrollo de sus proyectos que además contribuirán a mejorar aspectos concretos del entorno y al bien social.

Para ello, las seleccionadas contarán con el apoyo de profesionales y expertos así como de las entidades que impulsan estos premios para desarrollar sus habilidades y competencias. CaixaBank y Habilitur desarrollarán cinco talleres abiertos para todas las solicitantes con las expertas que componen la mesa de trabajo.

Podrán participar todas aquellas empresarias que posean un proyecto emprendedor en fase embrionaria o de aceleración del sector agroalimentario, turismo y emprendimiento social.

Las tres ganadoras recibirán tutorización, mentorización y 'coach' para poner en marcha sus proyectos. También podrán colaborar con empresas de su sector para garantizar la puesta en marcha de su idea de negocio en el mercado. También recibirán una escultura de la artista Marian Delgado.

Las participantes serán valoradas por una mesa de trabajo con la que se pretende apoyar a las emprendedoras con proyectos propios para que contribuyan al desarrollo social y económico del territorio.

Ésta está integrada por María Zamora Morales, impulsora del proyecto Ceo Habilitur; Francisco José García López, director CaixaBank Vélez-Málaga; Dolores Martínez, directora de Innovación y Pymes de la Escuela de Organización Industrial (EOI Andalucía); Pilar Gómez Acebo, presidenta Nacional Confederación de Mujeres; y Josefa García, responsable de Igualdad y Acción Social de la Facultad de Turismo de la Universidad de Málaga.

Además, también están María Sánchez, técnico de Innovación en la UNIA y profesora de Periodismo de la Universidad de Málaga; Tania Galeote, médica cirujana del Hospital de Antequera; Adela Romero, miembro del Consejo Andaluz de la Participación de las Mujeres; Marian Delgado, empresaria artista; Sonia González Pachon, técnica de Autoempleo del Programa Incorpora de la Obra Social La Caixa; y Concha Bravo, presidenta de la Asociación Nacional de Mujeres empresarias, ejecutivas y directivas.

Mancomunidad de la Axarquía y Ayuntamiento de Vélez convocan los Premios Mujer, Empresa Rural y Agricultura

original



Presentación de los Premios Mujer, Empresa Rural y Agricultura

MANCOMUNIDAD DE LA AXARQUÍA

"Una iniciativa que aplaudimos desde el primer momento y que no dudamos en liderar ya que contribuye al desarrollo económico de nuestra comarca, y muy especialmente abre posibilidad al emprendimiento a las muchas mujeres que tienen buenas ideas en los 31 municipios de la comarca relacionadas con el mundo rural", ha expresado Campos.

Ha apuntado que con esta primera convocatoria "se pretende apoyar el talento, incentivar la incorporación de las mujeres al sector agroalimentario así como sus capacidades emprendedoras para el desarrollo empresarial".

Además, ha subrayado la "idoneidad" del desarrollo de este proyecto piloto en la Axarquía ya que "somos una comarca eminentemente agrícola y pesquera con unas tierras que producen productos de máxima calidad demandados en mercados internacionales como los subtropicales, el vino o las uvas pasas moscatel, el aceite de oliva virgen extra, por citar algunos".

"Son muchas las mujeres que se están implicando en la apertura de nuevos negocios relacionados con el mundo rural, muchas otras dedican al sector muchas horas de trabajo porque es su medio de vida, y con estos premios, queremos que sean más las que se incorporen a este segmento con tantas posibilidades; que participen en puestos de dirección de entidades agrarias o que sean las que dirijan las riendas de sus propias empresas", ha

señalado.

Por su parte, Santana ha resaltado el valor de estos premios que "abren un nuevo abanico de posibilidades a mujeres que tienen la inquietud, la capacidad o las ideas para emprender un negocio relacionado con la agroindustria, la gastronomía o el turismo rural". "Tenemos recursos y una situación estratégica incomparable para el desarrollo de este tipo de proyectos", ha añadido, recordando "el peso específico que tiene la agricultura de la comarca que cada vez tiene además mayor reconocimiento".

La responsable de Agricultura y Pesca de Vélez ha señalado que estos premios también van a suponer "una apuesta por el relevo generacional femenino y el impulso nuevos yacimientos de empleo derivados de la multifuncional dentro del mundo rural".

El concurso de ideas innovadoras se abrirá el próximo 14 de marzo "para reclutar las mejores ideas en femenino" en el ámbito agroalimentario, pesquero y de turismo rural. El objetivo es apoyar a las emprendedoras de la comarca para el desarrollo de sus proyectos que además contribuirán a mejorar aspectos concretos del entorno y al bien social.

Para ello, las seleccionadas contarán con el apoyo de profesionales y expertos así como de las entidades que impulsan estos premios para desarrollar sus habilidades y competencias. CaixaBank y Habilitur desarrollarán cinco talleres abiertos para todas las solicitantes con las expertas que componen la mesa de trabajo.

Podrán participar todas aquellas empresarias que posean un proyecto emprendedor en fase embrionaria o de aceleración del sector agroalimentario, turismo y emprendimiento social.

Las tres ganadoras recibirán tutorización, mentorización y 'coach' para poner en marcha sus proyectos. También podrán colaborar con empresas de su sector para garantizar la puesta en marcha de su idea de negocio en el mercado. También recibirán una escultura de la artista Marian Delgado.

Las participantes serán valoradas por una mesa de trabajo con la que se pretende apoyar a las emprendedoras con proyectos propios para que contribuyan al desarrollo social y económico del territorio.

Ésta está integrada por María Zamora Morales, impulsora del proyecto Ceo Habilitur; Francisco José García López, director CaixaBank Vélez-Málaga; Dolores Martínez, directora de Innovación y Pymes de la Escuela de Organización Industrial (EOI Andalucía); Pilar Gómez Acebo, presidenta Nacional Confederación de Mujeres; y Josefa García, responsable de Igualdad y Acción Social de la Facultad de Turismo de la Universidad de Málaga.

Además, también están María Sánchez, técnico de Innovación en la UNIA y profesora de Periodismo de la Universidad de Málaga; Tania Galeote, médica cirujana del Hospital de Antequera; Adela Romero, miembro del Consejo Andaluz de la Participación de las Mujeres; Marian Delgado, empresaria artista; Sonia González Pachon, técnica de Autoempleo del Programa Incorpora de la Obra Social La Caixa; y Concha Bravo, presidenta de la Asociación Nacional de Mujeres empresarias, ejecutivas y directivas.

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131537734

La segunda mesa de Digit@lcor #Alcorcón aglutina #videovigilancia, #aplicaciones #municipales, gestión de #alumbrado y #tráfico en busca de la centralización y optimización de los mismos

Redacción Alcorcón • [original](#)

Fecha de Publicación:

Prosigue el programa de conferencias del I Congreso de Transformación Digital de Alcorcón, Digit@lcor. Moderada por el director de proyectos TICs y Economía Digital de la Escuela de Organización Industrial, (EOI), Emilio Cabanes. El tema principal se ha centrado en la optimización de recursos municipales con le objetivo de implementar medidas de ahorro y mejora de recursos.

Los ponentes de la mesa han sido la directora regional de ventas de la empresa PALOALTO, Ruth Sepúlveda, que la protagonizado la charla “La importancia de proteger nuestro modo de vida digital”; el director general – CEO de la compañía START UP, Luis Gómez, que ha expuesto el tema “La Seguridad de la Información en las Administraciones Públicas”; el responsable de Desarrollo y Soluciones IoT de Telefónica, Ladislao Aceituno cuya intervención ha girado en torno a la novedad que implican los nuevos agentes impulsores de la Transformación Digital de la movilidad de personas y objetos y el consultor de RECIRCULA, Julio César Aparicio que se ha encargado de mostrar nuevas vías para mejorar la gestión de residuos.

La mesa, que ha despertado gran atención por parte de los asistentes, ha tratado de exponer todos los esfuerzos llevados a cabo por las empresas de los ponentes para que las ciudades conozcan las nuevas oportunidades que traen las nuevas tecnologías para, al mismo tiempo, mejorar la seguridad y la ecología de las grandes ciudades en el futuro.

Los interesados pueden seguir todo lo que sucede en Digit@lcor a través de los perfiles de Twitter @digitalcor y @AytoAlcorcon.

- Seguridad
- Medio ambiente
- Mantenimiento urbano
- Alcorcon
- nuevas tecnologías
- Administración online
- Seguridad vial

Mancomunidad de la Axarquía y Ayuntamiento de Vélez convocan los Premios Mujer, Empresa Rural y Agricultura

original

VÉLEZ-MÁLAGA (MÁLAGA), 7 (EUROPA PRESS)

El presidente de la Mancomunidad de Municipios de la Costa del Sol Axarquía, Gregorio Campos, y la concejal de Agricultura y Pesca del Ayuntamiento de la localidad malagueña de Vélez-Málaga, María Santana, han presentado este miércoles la I edición de los Premios Mujer, Empresa Rural y Agricultura, destinados a promover proyectos e iniciativas innovadoras relacionadas con este ámbito en la comarca.

"Una iniciativa que aplaudimos desde el primer momento y que no dudamos en liderar ya que contribuye al desarrollo económico de nuestra comarca, y muy especialmente abre posibilidad al emprendimiento a las muchas mujeres que tienen buenas ideas en los 31 municipios de la comarca relacionadas con el mundo rural", ha expresado Campos.

Ha apuntado que con esta primera convocatoria "se pretende apoyar el talento, incentivar la incorporación de las mujeres al sector agroalimentario así como sus capacidades emprendedoras para el desarrollo empresarial".

Además, ha subrayado la "idoneidad" del desarrollo de este proyecto piloto en la Axarquía ya que "somos una comarca eminentemente agrícola y pesquera con unas tierras que producen productos de máxima calidad demandados en mercados internacionales como los subtropicales, el vino o las uvas pasas moscatel, el aceite de oliva virgen extra, por citar algunos".

"Son muchas las mujeres que se están implicando en la apertura de nuevos negocios relacionados con el mundo rural, muchas otras dedican al sector muchas horas de trabajo porque es su medio de vida, y con estos premios, queremos que sean más las que se incorporen a este segmento con tantas posibilidades; que participen en puestos de dirección de entidades agrarias o que sean las que dirijan las riendas de sus propias empresas", ha señalado.

Por su parte, Santana ha resaltado el valor de estos premios que "abren un nuevo abanico de posibilidades a mujeres que tienen la inquietud, la capacidad o las ideas para emprender un negocio relacionado con la agroindustria, la gastronomía o el turismo rural". "Tenemos recursos y una situación estratégica incomparable para el desarrollo de este tipo de proyectos", ha añadido, recordando "el peso específico que tiene la agricultura de la comarca que cada vez tiene además mayor reconocimiento".

La responsable de Agricultura y Pesca de Vélez ha señalado que estos premios también van a suponer "una apuesta por el relevo generacional femenino y el impulso nuevos yacimientos de empleo derivados de la multifuncional dentro del mundo rural".

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131539260

El concurso de ideas innovadoras se abrirá el próximo 14 de marzo "para reclutar las mejores ideas en femenino" en el ámbito agroalimentario, pesquero y de turismo rural. El objetivo es apoyar a las emprendedoras de la comarca para el desarrollo de sus proyectos que además contribuirán a mejorar aspectos concretos del entorno y al bien social.

Para ello, las seleccionadas contarán con el apoyo de profesionales y expertos así como de las entidades que impulsan estos premios para desarrollar sus habilidades y competencias. CaixaBank y Habilitur desarrollarán cinco talleres abiertos para todas las solicitantes con las expertas que componen la mesa de trabajo.

Podrán participar todas aquellas empresarias que posean un proyecto emprendedor en fase embrionaria o de aceleración del sector agroalimentario, turismo y emprendimiento social.

Las tres ganadoras recibirán tutorización, mentorización y 'coach' para poner en marcha sus proyectos. También podrán colaborar con empresas de su sector para garantizar la puesta en marcha de su idea de negocio en el mercado. También recibirán una escultura de la artista Marian Delgado.

Las participantes serán valoradas por una mesa de trabajo con la que se pretende apoyar a las emprendedoras con proyectos propios para que contribuyan al desarrollo social y económico del territorio.

Ésta está integrada por María Zamora Morales, impulsora del proyecto Ceo Habilitur; Francisco José García López, director CaixaBank Vélez-Málaga; Dolores Martínez, directora de Innovación y Pymes de la Escuela de Organización Industrial (EOI Andalucía); Pilar Gómez Acebo, presidenta Nacional Confederación de Mujeres; y Josefa García, responsable de Igualdad y Acción Social de la Facultad de Turismo de la Universidad de Málaga.

Además, también están María Sánchez, técnico de Innovación en la UNIA y profesora de Periodismo de la Universidad de Málaga; Tania Galeote, médica cirujana del Hospital de Antequera; Adela Romero, miembro del Consejo Andaluz de la Participación de las Mujeres; Marian Delgado, empresaria artista; Sonia González Pachon, técnica de Autoempleo del Programa Incorpora de la Obra Social La Caixa; y Concha Bravo, presidenta de la Asociación Nacional de Mujeres empresarias, ejecutivas y directivas.

<http://www.larioja.com/culturas/miguel-angel-fernandez-20180307182346-nt.html>

Miguel Ángel Fernández ha participado en la apertura de XXIV Jornadas de Diseño de La Rioja

original



Autores y sus obras en la ESDIR. / L.R.

El director general de Educación, **Miguel Ángel Fernández**, ha participado hoy en la apertura de las **XXIV Jornadas de Diseño de La Rioja** que se celebrarán en la **Escuela Superior de Diseño de La Rioja** hasta el 9 de marzo y en las que participarán destacados ponentes de carácter internacional de las más variadas disciplinas, como representantes del estudio de arquitectura RCR, galardonado con el premio Pritzker, el más importante galardón del mundo en el campo de la arquitectura, y **Oscar Mariné**, Premio Nacional de Diseño.

Paralelamente tendrán lugar los talleres multidisciplinares de diseño para los alumnos de la Escuela Superior, en los que participarán RCR Arquitectes; **Zigor Samaniego**; **Marre Moerel**; ZERO WASTE con **Adriana Baca-WEF** y **Domingo García**.

Programa de conferencias

- Miércoles 12.30 horas. RCR Arquitectes www.rcrarquitectes.es/ **Estudio de arquitectura español**, fundado en Olot (Gerona) en el año 1987 por **Rafael Aranda**, **Carme Pigem** y **Ramón Vilalta**. Los tres miembros fundadores finalizaron sus estudios en la Escuela de Arquitectura del Vallés (ETSAV) en 1987, y fundaron RCR Arquitectes en su ciudad nativa de Olot un año después. En 2010 fueron nombrados miembros de honor del Instituto Americano de Arquitectura por su significativa contribución en la arquitectura y la sociedad. En 2017 fueron galardonados con el Premio Pritzker, siendo el segundo estudio español en ganarlo.

<http://www.larioja.com/culturas/miguel-angel-fernandez-20180307182346-nt.html>



Presentación de las Jornadas de diseño de la ESDIR. / ESDIR

- 19.00 horas. **Óscar Mariné** www.oscarmarine.com/ **Diseñador, ilustrador, experto tipógrafo y artista español.** Es uno de los mayores comunicadores de España. Su obra, reconocida internacionalmente, incluye diseños icónicos para directores de cine como Pedro Almodóvar, Álex de la Iglesia y Julio Medem, músicos como Bruce Springsteen, Psychedelic Furs o Brian Eno, prensa (El País, C International Photo Magazine) y gran variedad de marcas (Absolut Vodka, Hugo Boss, Camper, Loewe, etc.). Es Premio Nacional de Diseño 2010.

-Jueves 12.30 horas. **Marre Moerel** www.marremoerel.com/ **Diseñadora holandesa** afincada en Madrid desde 2002. Estudió diseño de moda en Rotterdam, escultura en la Escuela de bellas artes de Exeter, y diseño de mobiliario en el Royal College of Art. En 1993 se trasladó a Nueva York donde trabajó dando clases en la Parsons School of Design y como diseñadora freelance para marcas como Cappellini, Celda, Kenzo y Object. En 2002 se trasladó a Madrid, donde monta su propio estudio tienda en el que trabaja en el diseño de mobiliario, iluminación, vajilla y accesorios, de los que posee distintas colecciones.

19.00 horas. **Naia del Castillo** www.naiadelcastillo.com/. **Escultora y fotógrafa española.** Su obra se ha destacado por el trato del mundo de la mujer desde la metáfora, sin usar elementos combativos propios de otras épocas, resaltando en sus manifestaciones la ambivalencia entre la superioridad de la mujer como seductora y su posición de inferioridad en lo cotidiano. Ha realizado múltiples exposiciones entre las que destacan las llevadas a cabo en el Museo Pablo Serrano de Zaragoza (2003), ARTIUM (Vitoria, 2004), PHotoEspaña y varias itinerantes en Alemania, Estados Unidos y Austria con la Sociedad Estatal para la Acción Cultural Exterior dentro del ciclo Pasión: Diseño Español (2002).

- Viernes 12.30 horas. **Belén Torregrosa** www.belentorregrosa.com/. Licenciada en Filología Alemana, trabaja en **proyectos digitales que buscan generar visibilidad**, empatía y sentido de pertenencia en la vida de las personas. Entre sus proyectos de storytelling para marcas se

<http://www.larioja.com/culturas/miguel-angel-fernandez-20180307182346-nt.html>

encuentran "The Global Nomads Project" para Preventi, el homenaje a la gente #supernormal para Wonders o el magazine on-line Natui. Es profesora asociada en la Facultad de Comunicación de la Universidad de Navarra y también imparte clases en Tecnun, el MIP, la **EOI**, el máster de industrias creativas de la UA y como profesora visitante de la Universidad del Istmo (Guatemala).

- 14.00 horas. **Clausura. Música y vermut con Ático 8.** El viernes 9 se inaugurará también la exposición de trabajos de fin de estudios de la promoción 2016-2017 de la ESDIR.

Esta actividad está organizada por el Centro de Diseño Integral (CEdiR) de la ADER, la ESDIR y la Consejería de Educación, Formación y Empleo y cuenta con la colaboración de Vivanco, el Colegio Oficial de Decoradores de La Rioja y el Colegio Oficial de Aparejadores de La Rioja y RKOPAPER.

<http://www.stvrrioja.com/noticias-29373-GOBIERNO DE LA RIOJA Miguel Angel Fernandez ha pa.html>

GOBIERNO DE LA RIOJA. Miguel Ángel Fernández ha participado hoy en la apertura de XXIV Jornadas de Diseño de La Rioja

original



GOBIERNO DE LA RIOJA. Miguel Ángel Fernández ha participado hoy en la apertura de XXIV Jornadas de Diseño de La Rioja

El director general de Educación, Miguel Ángel Fernández, ha participado hoy en la apertura de las XXIV Jornadas de Diseño de La Rioja que se celebrarán en la Escuela Superior de Diseño de La Rioja hasta el 9 de marzo y en las que participarán destacados ponentes de carácter internacional de las más variadas disciplinas, como representantes del estudio de arquitectura RCR, galardonado con el premio Pritzker, el más importante galardón del mundo en el campo de la arquitectura, y Oscar Mariné, Premio Nacional de Diseño.

Paralelamente tendrán lugar los talleres multidisciplinares de diseño para los alumnos de la Escuela Superior, en los que participarán RCR Arquitectes; Zigor Samaniego; Marre Moerel; ZERO WASTE con Adriana Baca-WEF y Domingo García.

Esta actividad está organizada por el Centro de Diseño Integral (CEdiR) de la ADER, la ESDIR y la Consejería de Educación, Formación y Empleo y cuenta con la colaboración de Vivanco, el Colegio Oficial de Decoradores de La Rioja y el Colegio Oficial de Aparejadores de La Rioja y RKOPAPER.

Programa de Conferencias

Miércoles 7

12:30 horas. RCR Arquitectes www.rcrarquitectes.es/ Estudio de arquitectura español, fundado en Olot (Gerona) en el año 1987 por Rafael Aranda, Carme Pigem y Ramón Vilalta. Los tres miembros fundadores finalizaron sus estudios en la Escuela de Arquitectura del Vallés (ETSAV) en 1987, y fundaron RCR Arquitectes en su ciudad nativa de Olot un año después. En 2010 fueron nombrados miembros de honor del Instituto Americano de Arquitectura por su significativa contribución en la arquitectura y la sociedad. En 2017 fueron galardonados con el Premio Pritzker, siendo el segundo estudio español en ganarlo.

19:00 horas. Óscar Mariné www.oscarmarine.com/ Diseñador, ilustrador, experto tipógrafo y artista español. Es uno de los mayores comunicadores de España. Su obra, reconocida internacionalmente, incluye diseños icónicos para directores de cine como Pedro Almodóvar, Álex de la Iglesia y Julio Medem, músicos como Bruce Springsteen, Psychedelic Furs o Brian Eno, prensa (El País, C International Photo Magazine) y gran variedad de marcas (Absolut Vodka, Hugo Boss, Camper, Loewe, etc.). Es Premio Nacional de Diseño 2010.

<http://www.stvrioja.com/noticias-29373-GOBIERNO DE LA RIOJA Miguel Angel Fernandez ha pa.html>

Jueves 8

12:30 horas. Marre Moerel www.marremoerel.com/ Diseñadora holandesa afincada en Madrid desde 2002. Estudió diseño de moda en Rotterdam, escultura en la Escuela de bellas artes de Exeter, y diseño de mobiliario en el Royal College of Art. En 1993 se trasladó a Nueva York donde trabajó dando clases en la Parsons School of Design y como diseñadora freelance para marcas como Cappellini, Celda, Kenzo y Offect. En 2002 se trasladó a Madrid, donde monta su propio estudio tienda en el que trabaja en el diseño de mobiliario, iluminación, vajilla y accesorios, de los que posee distintas colecciones.

19:00 horas. Naia del Castillo www.naiadelcastillo.com/. Escultora y fotógrafa española. Su obra se ha destacado por el trato del mundo de la mujer desde la metáfora, sin usar elementos combativos propios de otras épocas, resaltando en sus manifestaciones la ambivalencia entre la superioridad de la mujer como seductora y su posición de inferioridad en lo cotidiano.

Ha realizado múltiples exposiciones entre las que destacan las llevadas a cabo en el Museo Pablo Serrano de Zaragoza (2003), ARTIUM (Vitoria, 2004), PHotoEspaña y varias itinerantes en Alemania, Estados Unidos y Austria con la Sociedad Estatal para la Acción Cultural Exterior dentro del ciclo Pasión: Diseño Español (2002).

Viernes 9

12:30 horas. Belén Torregrosa www.belentorregrosa.com/. Licenciada en Filología Alemana, trabaja en proyectos digitales que buscan generar visibilidad, empatía y sentido de pertenencia en la vida de las personas. Entre sus proyectos de storytelling para marcas se encuentran "The Global Nomads Project" para Preventi, el homenaje a la gente #supernormal para Wonders o el magazine on-line Natui. Es profesora asociada en la Facultad de Comunicación de la Universidad de Navarra y también imparte clases en Tecnun, el MIP, la **EOI**, el máster de industrias creativas de la UA y como profesora visitante de la Universidad del Istmo (Guatemala).

14:00 horas. Clausura. Música y vermut con Ático 8. El viernes 9 se inaugurará también la exposición de trabajos de fin de estudios de la promoción 2016-2017 de la ESDIR.

Crean unos premios para fomentar el emprendimiento entre las axárquicas

Málaga Hoy • original

La Mancomunidad de Municipios de la Costa del Sol Axarquía y el Ayuntamiento de Vélez-Málaga convocaron ayer la primera edición del Premio Mujer, Emprendimiento Rural y Agricultura.

El objetivo es promover proyectos e iniciativas innovadoras entre las mujeres de la comarca relacionadas con la agroalimentación o el agroaturismo. La convocatoria quedará abierta a partir del próximo miércoles 14 de marzo y podrán participar todas aquellas empresarias que posean un proyecto emprendedor en fase embrionaria o de aceleración del sector.

Las tres ganadoras recibirán tutorización, mentorización y coach para poner en marcha sus proyectos. También podrán colaborar con empresas del sector agroalimentario o especializadas en turismo rural para garantizar la puesta en marcha de su idea de negocio en el mercado.

En el programa también colaboran la **EOI**, la UMA y Caixa Bank, entre otros.



Si quieres formarte como artesano, esto te interesa

Carmen García • original



En los últimos años, el sector de la artesanía ha vivido un proceso de transformación como consecuencia de una inestable situación económica y la irrupción de las nuevas tecnologías de la información y la comunicación. A lo largo de la historia, las personas dedicadas a la artesanía eran profesionales de determinadas habilidades que transmitían de generación en generación.

La [Real Fábrica de Tapices](#) cuenta con 300 años de experiencia en la fabricación y restauración de alfombras, tapices y reposteros. Fue fundada por Felipe V en 1721 y pronto se convirtió en un referente europeo para la fabricación de tejidos de lujo.

Dentro de la Fábrica dedican una parte a los tapices en sí, cuyo proceso de fabricación lleva entre 6 y 12 meses por cada metro cuadrado. También conservan la técnica del tejido de nudo para la elaboración de sus alfombras. Los reposteros están realizados con bordados de aplicación, técnica que consiste en coser piezas de tejido sobre otra tela de base para conformar un dibujo.

Asimismo, cuentan con un departamento de Restauración Textil, en el que cada pieza es restaurada de forma integral. En la sala de tintes, resulta fundamental garantizar la independencia de la producción con respecto a los tintes industriales. Cada proceso puede adaptarse a las necesidades y gustos del cliente.

La verdadera esencia de la Real Fábrica de Tapices reside en las manos de los trabajadores, que toman decisiones fundamentales para garantizar la alta calidad de los productos. Con el fin de que la sociedad actual sea consciente del papel que desempeñan los artesanos en la fábrica, se organizan diversos seminarios y exposiciones abiertos al público.

El sector artesano cuenta con 38.577 empresas

Actualmente nos encontramos en un momento en el que está en auge la recuperación de valores como la identidad, la autenticidad o la originalidad, que forman parte de la producción artesanal. Cada vez son más profesionales los que son conscientes de la importancia que tiene este proceso y la necesidad de vislumbrarlo. Según una encuesta realizada en 2014 por el **EOI**, en torno al 69,7% de las empresas operaban como personas físicas, mientras que en 2010 representaba un 72,6%.

La formación que se necesita para ser un especialista en esta área es muy concreta. Existen diferentes cursos formativos que te capacitan para poder trabajar como profesional. Uno de ellos es el curso **Técnico en tapices y alfombras**, que abarca las actividades desarrolladas en la ejecución de tapices y alfombras recogiendo diferentes técnicas y procedimientos. Dentro de las salidas profesionales, el técnico podrá desarrollar su función en cualquier cooperativa, empresas o talleres relacionados con este sector.

La **escuela Restáuralo** dispone de diferentes cursos para aprender a restaurar, tapizar, pintar y decorar muebles, técnicas de pintura, reciclar y transformar. No es necesario tener conocimientos previos para poder acceder a esta escuela y se organiza en diferentes grupos con alumnos de distintos niveles, para favorecer así el aprendizaje. En cuanto a los horarios, la disponibilidad es amplia, pudiendo escoger entre clases de mañana o de tarde, con duración de dos o tres horas.

El **Taller de tapicería y reutilización de muebles** es otra alternativa para especializarte en las técnicas básicas del tapizado y la transformación de muebles. Es un curso intensivo de fin de semana que pretende dotar a los alumnos de las herramientas necesarias para que puedan continuar el trabajo una vez acabada la actividad.

Para aquellas personas que cuenten con más conocimientos en esta área, la **Escuela de Organización Industrial** de Madrid dispone entre sus másteres uno especializado en **Gestión de la Artesanía, Diseño y Técnicas Artesanales**. El objetivo es formar profesionales del mundo del diseño y de las artes que orienten su trabajo hacia la recuperación de un proceso productivo a menor escala y de mayor calidad.

El 45,9% de las empresas tiene tradición familiar

Desde **Trama_ formación**, disponen de instalaciones y medios necesarios para impartir cursos relacionados con la Artesanía, el Diseño, el Arte y las nuevas tecnologías. Se podrá encontrar desde especialización en madera, pasando por mimbre o cuero.

Estas son algunas opciones que recogen una amplia y completa formación dentro del mundo de la artesanía, una antigua profesión que todavía tiene mucho que hacer en la nueva generación tecnológica.

PUBLICIDAD

<http://www.diariodehuelva.es/2018/03/09/google-activate-ofrece-huelva-formacion-gratuita-competencias-digitales/>

Google Actívate ofrece en Huelva formación gratuita en competencias digitales

Redacción • original

Google Actívate

MOOC Marketing Digital Técnicas y herramientas SEO

<http://www.diariodehuelva.es/2018/03/09/google-activate-ofrece-huelva-formacion-gratuita-competencias-digitales/>



Google Actívate llega a Huelva con una oferta renovada de **cursos y talleres gratuitos en competencias digitales**, con el objetivo facilitar el acceso de los alumnos al mercado laboral.

Este año, Google Actívate ha incorporado nuevos cursos a su oferta formativa, como el de **Transformación Digital para el Empleo**, para descubrir los nuevos perfiles profesionales que demandan las empresas; **Empleo y Marca Personal**, dirigido a personas que buscan empleo de forma activa y quieren mejorar su marca personal; y **Estrategia Digital para tu Negocio**, enfocado a las pymes que buscan desarrollar una estrategia digital efectiva para su negocio.

“Hasta el momento, ya se han formado **más de 1.700 onubenses** con el programa Google Actívate, que busca reducir la brecha existente entre las capacidades digitales de las personas que buscan empleo y las que demandan las empresas” explica **Francisco Ruiz Antón**, director de Políticas y Asuntos Públicos de Google España.

Google Actívate ha organizado dos **cursos presenciales en Huelva** para este mes de marzo:

Curso básico de Marketing Digital, del 12 al 16 de marzo

Del 12 al 16 de marzo se impartirá una nueva edición del curso básico de Marketing Digital, de lunes a viernes, en horario de 9:00h a 18:00h, en el **Salón de Actos de la Facultad de Derecho de la Universidad de Huelva**.

<http://www.diariodehuelva.es/2018/03/09/google-activate-ofrece-huelva-formacion-gratuita-competencias-digitales/>

Se trata de un **curso presencial de 40 horas**, en el que los alumnos adquieren los conocimientos y las herramientas básicas del entorno digital, incluyendo contenidos sobre fundamentos de tecnología, **SEO, SEM, analítica web, comercio electrónico, redes sociales, dispositivos móviles, emprendimiento** y búsqueda de empleo en el sector digital. El plazo de inscripción al curso permanecerá abierto hasta agotar las plazas en www.google.es/activate

Curso de Formación en Empleo y Marca Personal, 19 y 20 de marzo

Los días 19 y 20 de marzo, se impartirá el curso de Formación en Empleo y Marca Personal, de 16 horas de duración, en el Salón de Actos de la Facultad de Derecho de la Universidad de Huelva.

El curso está dirigido a **aquellas personas que buscan empleo de forma activa** y quieren mejorar su marca personal para conseguir sus objetivos profesionales.

El plazo de inscripción a los cursos permanecerá abierto hasta agotar las plazas en www.google.es/activate

Además de los cursos presenciales, todas las personas que estén interesadas **pueden acceder a la amplia oferta de cursos online gratuitos** de Google Actívate, que incluye formaciones en marketing digital, comercio electrónico, *cloud computing*, desarrollo de aplicaciones y desarrollo web, entre otros.

Google Actívate

[Google Actívate](http://www.google.es/activate) es un programa gratuito que ayuda a descubrir nuevas oportunidades profesionales a través de la formación en competencias digitales.

El proyecto nació en 2014 y ya ha formado a **más de 300.000 personas en nuestro país**. Además, 34.000 han conseguido un empleo o unas prácticas tras pasar por Google Actívate, ya sea por cuenta ajena o lanzando su propio negocio.

Google Actívate ha sido reconocido por la Estrategia de Emprendimiento y Empleo Joven del Ministerio de Empleo y Seguridad Social, y cuenta con la participación del Ministerio de Energía, Turismo y Agenda Digital, así como la colaboración de diversas entidades públicas - como la Escuela de Organización Industrial (**EOI**) del Ministerio de Economía, Industria y Competitividad, o el Instituto de la Juventud (INJUVE) del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad-, además de 29 universidades públicas de todas las comunidades autónomas.

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131931459

El Gobierno de Castilla-La Mancha inicia en Ciudad Real la nueva formación online gratuita 'Sé + Digital'

original

El director general de Telecomunicaciones y Nuevas tecnologías, Alipio García, ha subrayado que servirá para "preparar a la ciudadanía y a los empresarios para la nueva economía digital, mediante la aplicación de las nuevas tecnologías a su vida diaria y al desarrollo y dinamización de sus negocios, de manera totalmente gratuita"

El Gobierno de Castilla-La Mancha inicia en Ciudad Real la nueva formación online gratuita 'Sé + Digital' siendo la primera provincia castellanomanchega en la que se pone en marcha el nuevo proyecto de capacitación digital ciudadana, tras la firma del convenio entre la Junta, **EOI** y Orange el pasado mes de noviembre.

El director general de Telecomunicaciones y Nuevas tecnologías, Alipio García, ha subrayado que servirá para "preparar a la ciudadanía y a los empresarios para la nueva economía digital, mediante la aplicación de las nuevas tecnologías a su vida diaria y al desarrollo y dinamización de sus negocios, de manera totalmente gratuita".

Como ha añadido, a partir de ahora el Gobierno regional iniciará un recorrido por las distintas provincias de Castilla-La Mancha para invitar a participar en el programa a todos los castellano-manchegos que lo deseen. Este convenio recoge un plan de formación online gratuito que persigue que todos los alumnos participantes en los cursos, amparados en la **EOI**, puedan adquirir formación en las competencias que exige el mundo digital, algo fundamental para "fortalecer la competitividad de sus empresas y que se traduce en un importante impulso para el empleo y en la transformación digital de nuestros municipios".

Una acción formativa que se suma a las emprendidas por el Gobierno de Castilla-La Mancha a través del Centro de Apoyo Tecnológico y que a lo largo de 2017 ha realizado 70 cursos de formación online en los que han participado 10.687 usuarios o las 67 acciones formativas presenciales con 772 usuarios formados.

La directora de Relaciones Institucionales de en zona centro de Orange España, Encarnación Fernández, ha dado a conocer que los participantes en esta nueva iniciativa 'Sé + Digital' descubrirán nuevas oportunidades para hacer negocios y ofrecer servicios profesionales online desde sus ciudades; aprenderán conceptos y herramientas básicas para desarrollar sus actividades digitales de una manera sencilla y estrategias de posicionamiento online para que los encuentren desde cualquier parte del mundo; y también conocerán buenas prácticas y nuevas formas de financiación en internet para poner en marcha sus proyectos, así como herramientas recomendadas para iniciar la transformación digital de sus negocios o comenzar a emprender digitalmente.

Además, los alumnos de 'Sé + Digital' tendrán acceso al consejo de expertos en economía digital, así como a la experiencia de emprendedores locales que ya se han lanzado a emprender sus propias iniciativas empresariales desde sus localidades utilizando las nuevas

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131931459

tecnologías.

La fase de inscripción para esta convocatoria de 'Sé + Digital' en Ciudad Real se ha iniciado hoy y estará abierta en la web <http://sedigitalylanzate.com> hasta el 6 de abril. El periodo para completar el curso, que tiene una duración de 20 horas, concluirá el próximo 20 de abril. Finalizado el curso, los alumnos recibirán su correspondiente diploma, certificado y avalado por **EOI**.

Crecimiento "imparable" de la cobertura 4G en Castilla-La Mancha

El director general de Telecomunicaciones y Nuevas tecnologías, Alipio García, ha remarcado el "crecimiento imparable" que ha experimentado la cobertura 4G (LTE) en Castilla-La Mancha pasando de las 25 antenas con las que finalizó el anterior mandato, a las 895 que llega ya y que supone un 94 por ciento de la población regional.

En estos términos, ha explicado que el despliegue de 4G ya cubre al 92 por ciento de la población de Castilla-La Mancha. En el caso de la provincia de Ciudad Real, frente a las 9 localidades que contaban con banda ancha en el anterior Gobierno con el Ejecutivo de Emiliano García-Page son 107 los municipios cubiertos, lo que representa un 97 por ciento de la población "en algo menos de 3 años significa un cambio radical".

García, ha recordado que el esfuerzo del Gobierno regional sacará una orden de subvenciones para el despliegue de redes de nueva generación, como la fibra óptica, para llegar al medio rural dotada con 2,5 millones de euros, y que se pretende alcanzar hasta los cinco millones, para que operadores locales lo utilicen para invertir y conectar a la ciudadanía y a las empresas con el resto del mundo, además de "dar igualdad a los ciudadanos".



http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131932349

El Gobierno de Castilla-La Mancha inicia en Ciudad Real la nueva formación online gratuita Sé + Digital

JCCM • original





www.diputoledo.es

Es momento
de dialogar
y trabajar unidos,
de escucharte y
de tenderte una
mano que
nos una para
crecer juntos



- El director general de Telecomunicaciones y Nuevas tecnologías, Alipio García, ha subrayado que servirá para “preparar a la ciudadanía y a los empresarios para la nueva economía digital, mediante la aplicación de las nuevas tecnologías a su vida diaria y al desarrollo y dinamización de sus negocios, de manera totalmente gratuita”.
- Una acción formativa que se suma a las emprendidas por el [Gobierno de Castilla-La Mancha](#) a través del [Centro de Apoyo Tecnológico](#) y que a lo largo de 2017 ha realizado 70 cursos de formación online en los que han participado 10.687 usuarios o las 67 acciones formativas presenciales con 772 usuarios formados.

Ciudad Real, 9 de marzo de 2018.- El Gobierno de Castilla-La Mancha inicia en Ciudad Real la nueva formación online gratuita ‘Sé + Digital’ siendo la primera provincia castellanomanchega en la que se pone en marcha el nuevo proyecto de capacitación digital ciudadana, tras la firma del convenio entre la Junta, [EOI](#) y [Orange](#) el pasado mes de noviembre .

El director general de Telecomunicaciones y Nuevas tecnologías, Alipio García, ha subrayado que servirá para “preparar a la ciudadanía y a los empresarios para la nueva economía digital, mediante la aplicación de las nuevas tecnologías a su vida diaria y al desarrollo y

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131932349

dinamización de sus negocios, de manera totalmente gratuita”.

Como ha añadido, a partir de ahora el Gobierno regional iniciará un recorrido por las distintas provincias de Castilla-La Mancha para invitar a participar en el programa a todos los castellano-manchegos que lo deseen. Este convenio recoge un plan de formación online gratuito que persigue que todos los alumnos participantes en los cursos, amparados en la **EOI**, puedan adquirir formación en las competencias que exige el mundo digital, algo fundamental para “fortalecer la competitividad de sus empresas y que se traduce en un importante impulso para el empleo y en la transformación digital de nuestros municipios”.

Una acción formativa que se suma a las emprendidas por el Gobierno de Castilla-La Mancha a través del Centro de Apoyo Tecnológico y que a lo largo de 2017 ha realizado 70 cursos de formación online en los que han participado 10.687 usuarios o las 67 acciones formativas presenciales con 772 usuarios formados.

La directora de Relaciones Institucionales de en zona centro de Orange España, **Encarnación Fernández**, ha dado a conocer que los participantes en esta nueva iniciativa ‘Sé + Digital’ descubrirán nuevas oportunidades para hacer negocios y ofrecer servicios profesionales online desde sus ciudades; aprenderán conceptos y herramientas básicas para desarrollar sus actividades digitales de una manera sencilla y estrategias de posicionamiento online para que los encuentren desde cualquier parte del mundo; y también conocerán buenas prácticas y nuevas formas de financiación en internet para poner en marcha sus proyectos, así como herramientas recomendadas para iniciar la transformación digital de sus negocios o comenzar a emprender digitalmente.

Además, los alumnos de ‘Sé + Digital’ tendrán acceso al consejo de expertos en economía digital, así como a la experiencia de emprendedores locales que ya se han lanzado a emprender sus propias iniciativas empresariales desde sus localidades utilizando las nuevas tecnologías.

La fase de inscripción para esta convocatoria de ‘Sé + Digital’ en Ciudad Real se ha iniciado hoy y estará abierta en la web <http://sedigitalylanzate.com> hasta el 6 de abril. El periodo para completar el curso, que tiene una duración de 20 horas, concluirá el próximo 20 de abril. Finalizado el curso, los alumnos recibirán su correspondiente diploma, certificado y avalado por **EOI**.

Crecimiento “imparable” de la cobertura 4G en Castilla-La Mancha

El director general de Telecomunicaciones y Nuevas tecnologías, Alipio García, ha remarcado el “crecimiento imparable” que ha experimentado la cobertura 4G (LTE) en Castilla-La Mancha pasando de las 25 antenas con las que finalizó el anterior mandato, a las 895 que llega ya y que supone un 94 por ciento de la población regional.

En estos términos, ha explicando que el despliegue de 4G ya cubre al 92 por ciento de la población de Castilla-La Mancha. En el caso de la provincia de Ciudad Real, frente a las 9 localidades que contaban con banca ancha en el anterior Gobierno con el Ejecutivo de **Emiliano García-Page** son 107 los municipios cubiertos, lo que representa un 97 por ciento de la población “en algo menos de 3 años significa un cambio radical”.

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131932349

García, ha recordado que el esfuerzo del Gobierno regional sacará una orden de subvenciones para el despliegue de redes de nueva generación, como la fibra óptica, para llegar al medio rural dotada con 2,5 millones de euros, y que se pretende alcanzar hasta los cinco millones, para que operadores locales lo utilicen para invertir y conectar a la ciudadanía y a las empresas con el resto del mundo, además de “dar igualdad a los ciudadanos”.

http://www.lacomarcadepuertollano.com/diario/noticia/2018_03_09/56

El Gobierno de Castilla-La Mancha inicia en Ciudad Real la nueva formación online gratuita Sé + Digital

original



El director general de Telecomunicaciones y Nuevas tecnologías, Alipio García, ha subrayado que servirá para “preparar a la ciudadanía y a los empresarios para la nueva economía digital, mediante la aplicación de las nuevas tecnologías a su vida diaria y al desarrollo y dinamización de sus negocios, de manera totalmente gratuita”

Una acción formativa que se suma a las emprendidas por el Gobierno de Castilla-La Mancha a través del Centro de Apoyo Tecnológico y que a lo largo de 2017 ha realizado 70 cursos de formación online en los que han participado 10.687 usuarios o las 67 acciones formativas presenciales con 772 usuarios formados

El Gobierno de Castilla-La Mancha inicia en Ciudad Real la nueva formación online gratuita ‘Sé + Digital’ siendo la primera provincia castellanomanchega en la que se pone en marcha el nuevo proyecto de capacitación digital ciudadana, tras la firma del convenio entre la Junta, **EOI** y Orange el pasado mes de noviembre.

El director general de Telecomunicaciones y Nuevas tecnologías, Alipio García, ha subrayado que servirá para “preparar a la ciudadanía y a los empresarios para la nueva economía digital, mediante la aplicación de las nuevas tecnologías a su vida diaria y al desarrollo y dinamización de sus negocios, de manera totalmente gratuita”.

Como ha añadido, a partir de ahora el Gobierno regional iniciará un recorrido por las distintas

http://www.lacomarcadepuertollano.com/diario/noticia/2018_03_09/56

provincias de Castilla-La Mancha para invitar a participar en el programa a todos los castellano-manchegos que lo deseen. Este convenio recoge un plan de formación online gratuito que persigue que todos los alumnos participantes en los cursos, amparados en la **EOI**, puedan adquirir formación en las competencias que exige el mundo digital, algo fundamental para “fortalecer la competitividad de sus empresas y que se traduce en un importante impulso para el empleo y en la transformación digital de nuestros municipios”.

Una acción formativa que se suma a las emprendidas por el Gobierno de Castilla-La Mancha a través del Centro de Apoyo Tecnológico y que a lo largo de 2017 ha realizado 70 cursos de formación online en los que han participado 10.687 usuarios o las 67 acciones formativas presenciales con 772 usuarios formados.

La directora de Relaciones Institucionales de en zona centro de Orange España, Encarnación Fernández, ha dado a conocer que los participantes en esta nueva iniciativa ‘Sé + Digital’ descubrirán nuevas oportunidades para hacer negocios y ofrecer servicios profesionales online desde sus ciudades; aprenderán conceptos y herramientas básicas para desarrollar sus actividades digitales de una manera sencilla y estrategias de posicionamiento online para que los encuentren desde cualquier parte del mundo; y también conocerán buenas prácticas y nuevas formas de financiación en internet para poner en marcha sus proyectos, así como herramientas recomendadas para iniciar la transformación digital de sus negocios o comenzar a emprender digitalmente.

Además, los alumnos de ‘Sé + Digital’ tendrán acceso al consejo de expertos en economía digital, así como a la experiencia de emprendedores locales que ya se han lanzado a emprender sus propias iniciativas empresariales desde sus localidades utilizando las nuevas tecnologías.

La fase de inscripción para esta convocatoria de ‘Sé + Digital’ en Ciudad Real se ha iniciado hoy y estará abierta en la web sedigitalylanzate.com hasta el 6 de abril. El periodo para completar el curso, que tiene una duración de 20 horas, concluirá el próximo 20 de abril. Finalizado el curso, los alumnos recibirán su correspondiente diploma, certificado y avalado por **EOI**.

Crecimiento “imparable” de la cobertura 4G en Castilla-La Mancha

El director general de Telecomunicaciones y Nuevas tecnologías, Alipio García, ha remarcado el “crecimiento imparable” que ha experimentado la cobertura 4G (LTE) en Castilla-La Mancha pasando de las 25 antenas con las que finalizó el anterior mandato, a las 895 que llega ya y que supone un 94 por ciento de la población regional.

En estos términos, ha explicado que el despliegue de 4G ya cubre al 92 por ciento de la población de Castilla-La Mancha. En el caso de la provincia de Ciudad Real, frente a las 9 localidades que contaban con banca ancha en el anterior Gobierno con el Ejecutivo de Emiliano García-Page son 107 los municipios cubiertos, lo que representa un 97 por ciento de la población “en algo menos de 3 años significa un cambio radical”.

García, ha recordado que el esfuerzo del Gobierno regional sacará una orden de subvenciones para el despliegue de redes de nueva generación, como la fibra óptica, para llegar al medio

http://www.lacomarcadepuertollano.com/diario/noticia/2018_03_09/56

rural dotada con 2,5 millones de euros, y que se pretende alcanzar hasta los cinco millones, para que operadores locales lo utilicen para invertir y conectar a la ciudadanía y a las empresas con el resto del mundo, además de “dar igualdad a los ciudadanos”.

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131938284

El Gobierno de Castilla-La Mancha inicia en Ciudad Real la nueva formación online gratuita Sé + Digital

miciudadreal • original

El Gobierno de Castilla-La Mancha inicia en Ciudad Real la nueva formación online gratuita 'Sé + Digital' siendo la primera provincia castellanomanchega en la que se pone en marcha el nuevo proyecto de capacitación digital ciudadana, tras la firma del convenio entre la Junta, **EOI** y Orange el pasado mes de noviembre.



El director general de Telecomunicaciones y Nuevas tecnologías, Alipio García, ha subrayado que servirá para “preparar a la ciudadanía y a los empresarios para la nueva economía digital, mediante la aplicación de las nuevas tecnologías a su vida diaria y al desarrollo y dinamización de sus negocios, de manera totalmente gratuita”.

Como ha añadido, a partir de ahora el Gobierno regional iniciará un recorrido por las distintas provincias de Castilla-La Mancha para invitar a participar en el programa a todos los castellano-manchegos que lo deseen. Este convenio recoge un plan de formación online gratuito que persigue que todos los alumnos participantes en los cursos, amparados en la **EOI**, puedan adquirir formación en las competencias que exige el mundo digital, algo fundamental para “fortalecer la competitividad de sus empresas y que se traduce en un importante impulso para el empleo y en la transformación digital de nuestros municipios”.

Una acción formativa que se suma a las emprendidas por el Gobierno de Castilla-La Mancha a través del Centro de Apoyo Tecnológico y que a lo largo de 2017 ha realizado 70 cursos de formación online en los que han participado 10.687 usuarios o las 67 acciones formativas presenciales con 772 usuarios formados.

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131938284

La directora de Relaciones Institucionales de en zona centro de Orange España, Encarnación Fernández, ha dado a conocer que los participantes en esta nueva iniciativa 'Sé + Digital' descubrirán nuevas oportunidades para hacer negocios y ofrecer servicios profesionales online desde sus ciudades; aprenderán conceptos y herramientas básicas para desarrollar sus actividades digitales de una manera sencilla y estrategias de posicionamiento online para que los encuentren desde cualquier parte del mundo; y también conocerán buenas prácticas y nuevas formas de financiación en internet para poner en marcha sus proyectos, así como herramientas recomendadas para iniciar la transformación digital de sus negocios o comenzar a emprender digitalmente.

Además, los alumnos de 'Sé + Digital' tendrán acceso al consejo de expertos en economía digital, así como a la experiencia de emprendedores locales que ya se han lanzado a emprender sus propias iniciativas empresariales desde sus localidades utilizando las nuevas tecnologías.

La fase de inscripción para esta convocatoria de 'Sé + Digital' en Ciudad Real se ha iniciado hoy y estará abierta en la web <http://sedigitalylanzate.com> hasta el 6 de abril. El periodo para completar el curso, que tiene una duración de 20 horas, concluirá el próximo 20 de abril. Finalizado el curso, los alumnos recibirán su correspondiente diploma, certificado y avalado por **EOI**.

Crecimiento "imparable" de la cobertura 4G en Castilla-La Mancha

El director general de Telecomunicaciones y Nuevas tecnologías, Alipio García, ha remarcado el "crecimiento imparable" que ha experimentado la cobertura 4G (LTE) en Castilla-La Mancha pasando de las 25 antenas con las que finalizó el anterior mandato, a las 895 que llega ya y que supone un 94 por ciento de la población regional.

En estos términos, ha explicando que el despliegue de 4G ya cubre al 92 por ciento de la población de Castilla-La Mancha. En el caso de la provincia de Ciudad Real, frente a las 9 localidades que contaban con banca ancha en el anterior Gobierno con el Ejecutivo de Emiliano García-Page son 107 los municipios cubiertos, lo que representa un 97 por ciento de la población "en algo menos de 3 años significa un cambio radical".

García, ha recordado que el esfuerzo del Gobierno regional sacará una orden de subvenciones para el despliegue de redes de nueva generación, como la fibra óptica, para llegar al medio rural dotada con 2,5 millones de euros, y que se pretende alcanzar hasta los cinco millones, para que operadores locales lo utilicen para invertir y conectar a la ciudadanía y a las empresas con el resto del mundo, además de "dar igualdad a los ciudadanos".

- (0)
- (0)
- (1)
- (0)

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131944912

La Junta inicia en Ciudad Real la nueva formación online gratuita Sé + Digital

original

Me gusta 1

El Gobierno de Castilla-La Mancha inicia en Ciudad Real la nueva formación online gratuita 'Sé + Digital' siendo la primera provincia castellanomanchega en la que se pone en marcha el nuevo proyecto de capacitación digital ciudadana, tras la firma del convenio entre la Junta, **EOI** y Orange el pasado mes de noviembre.



El director general de Telecomunicaciones y Nuevas tecnologías, Alipio García, ha subrayado que servirá para “preparar a la ciudadanía y a los empresarios para la nueva economía digital, mediante la aplicación de las nuevas tecnologías a su vida diaria y al desarrollo y dinamización de sus negocios, de manera totalmente gratuita”.

Como ha añadido, a partir de ahora el Gobierno regional iniciará un recorrido por las distintas provincias de Castilla-La Mancha para invitar a participar en el programa a todos los castellano-manchegos que lo deseen. Este convenio recoge un plan de formación online gratuito que persigue que todos los alumnos participantes en los cursos, amparados en la **EOI**, puedan adquirir formación en las competencias que exige el mundo digital, algo fundamental

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131944912

para “fortalecer la competitividad de sus empresas y que se traduce en un importante impulso para el empleo y en la transformación digital de nuestros municipios”.

Una acción formativa que se suma a las emprendidas por el Gobierno de Castilla-La Mancha a través del Centro de Apoyo Tecnológico y que a lo largo de 2017 ha realizado 70 cursos de formación online en los que han participado 10.687 usuarios o las 67 acciones formativas presenciales con 772 usuarios formados.

La directora de Relaciones Institucionales de en zona centro de Orange España, Encarnación Fernández, ha dado a conocer que los participantes en esta nueva iniciativa ‘Sé + Digital’ descubrirán nuevas oportunidades para hacer negocios y ofrecer servicios profesionales online desde sus ciudades; aprenderán conceptos y herramientas básicas para desarrollar sus actividades digitales de una manera sencilla y estrategias de posicionamiento online para que los encuentren desde cualquier parte del mundo; y también conocerán buenas prácticas y nuevas formas de financiación en internet para poner en marcha sus proyectos, así como herramientas recomendadas para iniciar la transformación digital de sus negocios o comenzar a emprender digitalmente.

Además, los alumnos de ‘Sé + Digital’ tendrán acceso al consejo de expertos en economía digital, así como a la experiencia de emprendedores locales que ya se han lanzado a emprender sus propias iniciativas empresariales desde sus localidades utilizando las nuevas tecnologías.

La fase de inscripción para esta convocatoria de ‘Sé + Digital’ en Ciudad Real se ha iniciado hoy y estará abierta en la web <http://sedigitalylanzate.com> hasta el 6 de abril. El periodo para completar el curso, que tiene una duración de 20 horas, concluirá el próximo 20 de abril. Finalizado el curso, los alumnos recibirán su correspondiente diploma, certificado y avalado por **EOI**.

Crecimiento “imparable” de la cobertura 4G en Castilla-La Mancha

El director general de Telecomunicaciones y Nuevas tecnologías, Alipio García, ha remarcado el “crecimiento imparable” que ha experimentado la cobertura 4G (LTE) en Castilla-La Mancha pasando de las 25 antenas con las que finalizó el anterior mandato, a las 895 que llega ya y que supone un 94 por ciento de la población regional.

En estos términos, ha explicando que el despliegue de 4G ya cubre al 92 por ciento de la población de Castilla-La Mancha. En el caso de la provincia de Ciudad Real, frente a las 9 localidades que contaban con banca ancha en el anterior Gobierno con el Ejecutivo de Emiliano García-Page son 107 los municipios cubiertos, lo que representa un 97 por ciento de la población “en algo menos de 3 años significa un cambio radical”.

García, ha recordado que el esfuerzo del Gobierno regional sacará una orden de subvenciones para el despliegue de redes de nueva generación, como la fibra óptica, para llegar al medio rural dotada con 2,5 millones de euros, y que se pretende alcanzar hasta los cinco millones, para que operadores locales lo utilicen para invertir y conectar a la ciudadanía y a las empresas con el resto del mundo, además de “dar igualdad a los ciudadanos”.

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131945904

Junta y Orange mejoran gratis la formación tecnológica de autónomos, desempleados y microempresas

original



Presentación de Sé+Digital

García ha remarcado que el compromiso del presidente regional, Emiliano García-Page, es llevar el mayor despliegue a las localidades más pequeñas en las que no había cobertura por lo que, entre otras actuaciones, se han instalado en tres años en la región 895 antenas 4g, de las que 107 se encuentran en la provincia dando servicio al 97% de la población.

El Gobierno regional y la compañía Orange van a mejorar gratis la formación tecnológica de autónomos, desempleados y microempresas de Castilla-La Mancha gracias a un convenio que permitirá la participación de cualquier castellanomanchego en un curso online -dividido en cinco módulos- que incrementen sus competencias digitales.

Así lo ha anunciado el director general de Telecomunicaciones y Nuevas Tecnologías de la Junta, Alipio García, que, acompañado del director provincial de Fomento, Casto Sánchez, ha explicado que este convenio se enmarca en los esfuerzos que se están realizando desde el

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131945904

Gobierno regional para reducir la brecha digital.

En este sentido, García ha remarcado que el compromiso del presidente regional, Emiliano García-Page, es llevar el mayor despliegue a las localidades más pequeñas en las que no había cobertura por lo que, entre otras actuaciones, se han instalado en tres años en la región 895 antenas 4g, de las que 107 se encuentran en la provincia dando servicio al 97% de la población.

Por lo que se refiere a 3-G se ha llegado a 46 localidades más de la provincia y ya tiene buena cobertura el 99,2% de la población, mientras que el despliegue de la fibra óptica ha llegado al 22 localidades, de forma que se beneficia el 74% de la población mientras que en el plazo de dos años se llegará a 20 localidades más -lo que supone ampliar el servicio a un 12% más de la población-.

“Además, desde el Gobierno regional estamos haciendo hincapié en el despliegue de la fibra en los polígonos industriales -que ya ha llegado a Alcázar de San Juan y Puertollano- y en a diez más el próximo año -como Daimiel-” ha apuntado García, quien ha recordado que en menos de dos meses se publicarán los 2,5 millones de euros para subvenciones de despliegue de nuevas tecnologías en los municipios sin cobertura de calidad, la mayoría de menos de 150 habitantes.

Sé +Digital

Por su parte, la directora de Relaciones Institucionales de Orange España, Encarni Fernández, ha indicado que el programa ‘Sé + Digital’ es la continuación de ‘Sé Digital’, un programa impulsado por **EOI** en colaboración con Orange para fomentar la transformación digital de los ciudadanos, con el fin de lograr una rápida y efectiva adaptación de toda la población a los retos que plantea la nueva economía digital global.

“Desde su lanzamiento, en marzo de 2016, ‘Sé Digital’ ha formado a más de 7.500 personas de 130 municipios de toda España – incluidos los municipios de Alcázar de San Juan y Valdepeñas en la provincia de Ciudad Real- interesadas en conocer las oportunidades de negocio que les pueden ofrecer las TIC para participar en la nueva economía global desde sus localidades” ha argumentado Fernández.

Esta nueva iniciativa ‘Sé + Digital’ ofrecerá a sus participantes la oportunidad de profundizar en los conceptos presentados en ‘Sé Digital’ con un enfoque más práctico. Así, los participantes en esta ampliación del programa descubrirán nuevas oportunidades para hacer negocios y ofrecer servicios profesionales online desde sus ciudades; aprenderán conceptos y herramientas básicas para desarrollar sus actividades digitales de una manera sencilla y estrategias de posicionamiento online para que los encuentren desde cualquier parte del mundo; y también conocerán buenas prácticas y nuevas formas de financiación en internet para poner en marcha sus proyectos, así como herramientas recomendadas para iniciar la transformación digital de sus negocios o comenzar a emprender digitalmente.

Además, los alumnos de ‘Sé + Digital’ tendrán acceso al consejo de expertos en economía digital, así como a la experiencia de emprendedores locales que ya se han lanzado a emprender sus propias iniciativas empresariales desde sus localidades utilizando las nuevas

tecnologías.

Asimismo, los participantes en el programa podrán interactuar con los integrantes de la 'Comunidad de Aprendizaje Virtual' asociada a la iniciativa 'Sé + Digital'. En dicho foro, que cuenta ya con más de 550 miembros y que tiene su epicentro en Facebook, tanto ex alumnos que ya han logrado su titulación como nuevos interesados comparten experiencias y conocimientos en un entorno online similar a la plataforma en la que se desarrolla la formación.

De esta forma, se fomenta el conocimiento colaborativo a través del intercambio de información y buenas prácticas y la generación de nuevas ideas entre los usuarios, además de que el foro contribuye a dotar de mayor visibilidad a los proyectos empresariales de sus miembros.

<http://www.finanzas.com/noticias/economia/20180309/junta-inicia-ciudad-real-3799843.html>

Junta inicia en Ciudad Real la nueva formación online gratuita 'Sé + Digital'

Agencia EFE • original

El Gobierno regional ha iniciado en Ciudad Real la nueva formación online gratuita 'Sé + Digital', un proyecto de capacitación digital ciudadana, fruto del acuerdo suscrito con la Escuela de Organización Industria (EOI) y Orange el pasado mes de noviembre.

El director general de Telecomunicaciones y Nuevas tecnologías, Alipio García, ha subrayado durante el acto de presentación de esta formación que servirá para "preparar a la ciudadanía y a los empresarios para la nueva economía digital, mediante la aplicación de las nuevas tecnologías a su vida diaria y al desarrollo y dinamización de sus negocios, de manera totalmente gratuita".

Ha añadido que a partir de ahora el Gobierno regional iniciará un recorrido por las distintas provincias para invitar a participar en el programa a todos los castellanomanchegos que lo deseen.

Este convenio recoge un plan de formación online gratuito que persigue que todos los alumnos participantes en los cursos, amparados en la EOI, puedan adquirir formación en las competencias que exige el mundo digital, algo fundamental para "fortalecer la competitividad de sus empresas y que se traduce en un importante impulso para el empleo y en la transformación digital de nuestros municipios", ha señalado García.

Una acción formativa que se suma a las emprendidas por el Gobierno regional a través del Centro de Apoyo Tecnológico y que a lo largo de 2017 ha realizado 70 cursos de formación online en los que han participado 10.687 usuarios o las 67 acciones formativas presenciales con 772 usuarios formados.

La directora de Relaciones Institucionales de la Zona Centro de Orange España, Encarnación Fernández, ha dado a conocer que los participantes en esta nueva iniciativa 'Sé + Digital' descubrirán nuevas oportunidades para hacer negocios y ofrecer servicios profesionales online desde sus ciudades.

Aprenderán, ha dicho, "conceptos y herramientas básicas para desarrollar sus actividades digitales de una manera sencilla y estrategias de posicionamiento online para que los encuentren desde cualquier parte del mundo".

Y, también, "conocerán buenas prácticas y nuevas formas de financiación en internet para poner en marcha sus proyectos, así como herramientas recomendadas para iniciar la transformación digital de sus negocios o comenzar a emprender digitalmente".

Además, los alumnos de 'Sé + Digital' tendrán acceso al consejo de expertos en economía digital, así como a la experiencia de emprendedores locales, que ya se han lanzado a emprender sus propias iniciativas empresariales desde sus localidades utilizando las nuevas tecnologías.

La fase de inscripción para esta convocatoria de 'Sé + Digital' en Ciudad Real se ha

<http://www.finanzas.com/noticias/economia/20180309/junta-inicia-ciudad-real-3799843.html>

iniciado hoy y estará abierta en la web <http://sedigitalylanzate.com> hasta el 6 de abril.

El periodo para completar el curso, que tiene una duración de 20 horas, concluirá el próximo 20 de abril y una vez finalizado los alumnos recibirán su correspondiente diploma y certificado, que estará avalado por la **EOI**.

Jordi Sevilla se suma al elenco de columnistas de EL PERIÓDICO

original

Nuevo fichaje en EL PERIÓDICO. **Jordi Sevilla**, exministro de Administraciones Territoriales del 2004 al 2007 y actual vicepresidente de Llorente & Cuenca, contará con una tribuna cada domingo llamada 'Horizontes' en la sección de Economía de EL PERIÓDICO DE CATALUNYA en la que analizará la actualidad económica y financiera.

Sevilla, que debutará este domingo, se suma de esta forma al elenco de prestigiosos columnistas y articulistas que forman parte del diario, como **José Antonio Zarzalejos**, **Jordi Évole**, **Ana Pastor**, **Xavier Sardà**, **Joan Tapia**, **Xavier Bru de Sala**, **Antonio Franco** y **Milena Busquets**, entre otros.

El exministro pertenece al Cuerpo Superior de Técnicos Comerciales y Economistas del Estado. Ha desempeñado distintos cargos en la Administración, como el de jefe de Gabinete del ministro de Economía y Hacienda (1993-1996). Luego fue nombrado ministro de Administraciones Públicas (2004-2007). Durante su mandato aprobó la Ley de Administración Electrónica y el Estatuto Básico del Empleado Público.

También fue 10 años diputado, portavoz de economía en el Congreso y Presidente de la Comisión del Cambio Climático. En el 2009 abandonó su escaño para trabajar durante seis años como 'senior counselor' de PwC, desde donde asesoró a empresas y a administraciones y dirigió el proyecto 'España 2033'.

En julio del 2015 fue nombrado responsable del equipo económico del candidato socialista a la presidencia del gobierno, tarea que desempeñó hasta septiembre del 2016. Ha sido profesor en la **EOI** y en el Instituto de Empresa (IE). Sus últimos libros son 'Seis meses que condujeron al rescate', 'Para qué sirve hoy la política' y 'La economía en dos tardes'.

La Universidad Politécnica de Madrid acoge el YouthSpeak Forum

original



ABC

Jóvenes, empresas y organizaciones se darán cita el próximo día 6 de mayo en el **YouthSpeak Forum**, que tendrá lugar en la Universidad Politécnica de Madrid (ETSI). El evento, organizado por **Aiesec**, tiene como objetivo dar soporte a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la ONU mediante su difusión y proyectos de implementación.

El foro contará con la participación de **Miguel Ángel Moratinos**, director de la Red Española de Desarrollo Sostenible; Agustín Delgado, director de Innovación y Sostenibilidad de **Iberdrola**; Izanami Martínez, CEO Doctor24 y presidenta de la **Asociación Española de Startups**, y Joan Manuel Sánchez, responsable global de colaboraciones en AIESEC.

En representación de los workshops, el evento contará con **IE Business School**, Everis, Manpower, Iberdrola, Uniplaces y **EOI**, que presentarán casos prácticos de proyectos de Responsabilidad Social Corporativa (RSC) que acercan los ODS a sus modelos de negocio. Finalmente, en los «Action Space» habrá un espacio de creación de proyectos en el sector de la Educación, Social Media y Media.

Naciones Unidas designó a Aiesec el pasado mes de diciembre durante una cumbre histórica como la **organización de jóvenes responsable de los Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas** (ODS). Se trata de un conjunto de 17 objetivos en los que todos los países sin excepción se ven inmersos para erradicar la pobreza, asegurar la prosperidad y preservar el planeta.

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=132006799

YouthSpeak Forum: El encuentro para jóvenes y empresas españolas mano a mano con la ONU

original



YOUTH SPEAK FORUM

YouthSpeak Forum es el evento que une a los jóvenes de nuestro país con expertos, organizaciones, y empresas para cocrear proyectos que den a conocer e implementen en España los **Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)** establecidos por la ONU como meta global para conseguir un mundo mejor en 2030.

El foro pretende crear un ambiente donde la gente de diversas áreas puedan propagar ideas, compartir conocimientos y ganar nuevas perspectivas a través de un **modelo único e interactivo** donde mediante charlas inspiradoras, workshops y espacios de acción, podrás diseñar el impacto que quieres crear en tu entorno.

Tendrá lugar en la Facultad de Ciencias de la Actividad Física y del Deporte (INEF) de la Universidad Politécnica de Madrid el próximo 10 de marzo.

500 jóvenes, empresas y organizaciones

El evento, organizado por **AIIESEC** y que en 2017 llega a su segunda edición en España, contará con 500 jóvenes, empresas y organizaciones de sectores e ídoles tan diferentes como Iberdrola, BlueBBVA, Reale Seguros, **EOI**, Badi, Everis, Schneider Electric, IE, Human Age Institute o Danone.

AIIESEC es la organización internacional de jóvenes más grande del mundo la cual fue nombrada por Naciones Unidas como embajadora de los jóvenes para la implementación de los Objetivos para el Desarrollo Sostenible (ODS). De los 17 propuestos, YouthSpeak Forum se centrará en tres: **Educación de Calidad, Ciudades y Comunidades Sostenibles y Acción por**

el Clima.

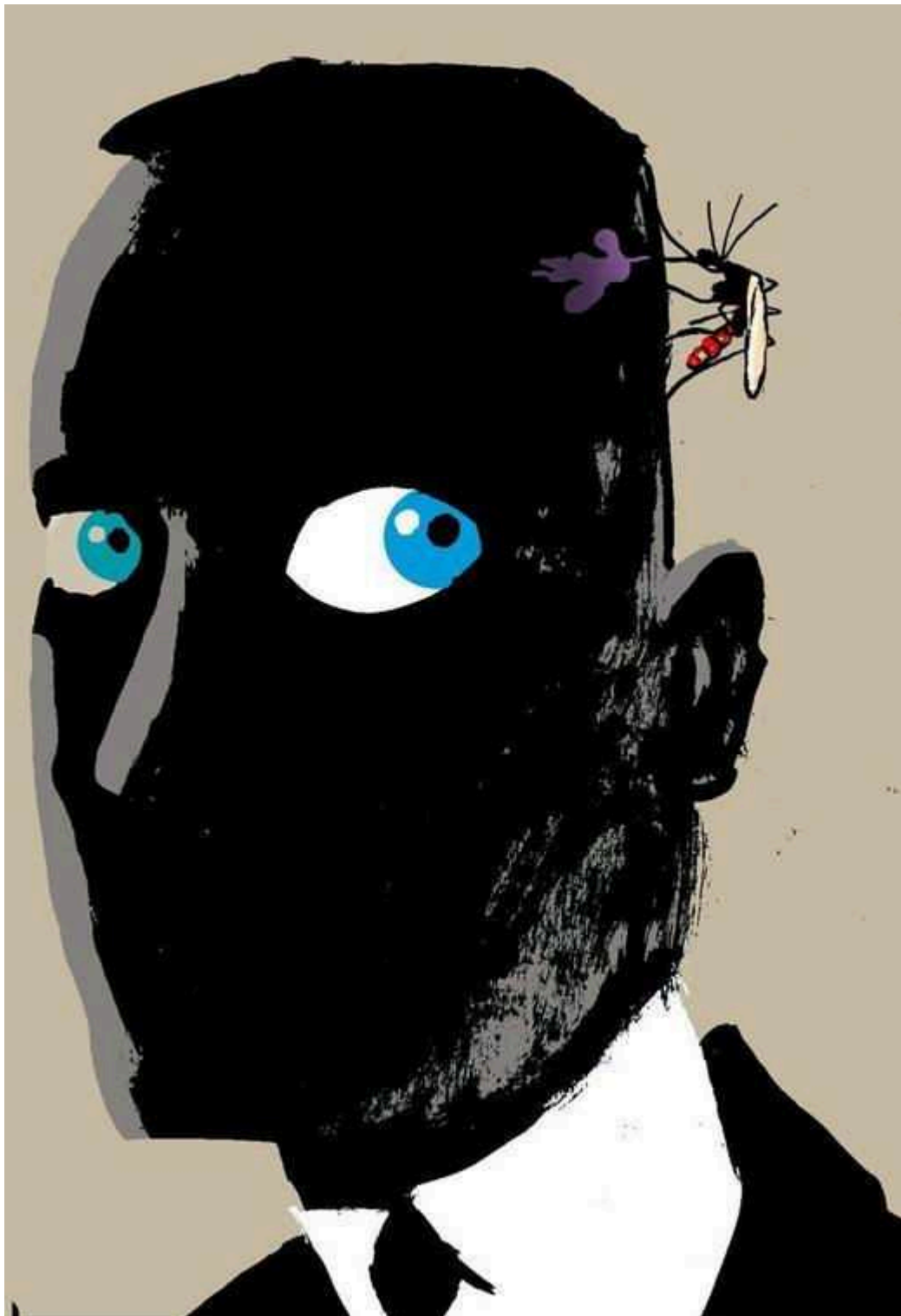
Los **Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS)** son 17:

1. Erradicar la pobreza en todas sus formas en todo el mundo
2. Poner fin al hambre, conseguir la seguridad alimentaria y una mejor nutrición, y promover la agricultura sostenible
3. Garantizar una vida saludable y promover el bienestar para todos para todas las edades
4. Garantizar una educación de calidad inclusiva y equitativa, y promover las oportunidades de aprendizaje permanente para todos
5. Alcanzar la igualdad entre los géneros y empoderar a todas las mujeres y niñas
6. Garantizar la disponibilidad y la gestión sostenible del agua y el saneamiento para todos
7. Asegurar el acceso a energías asequibles, fiables, sostenibles y modernas para todos
8. Fomentar el crecimiento económico sostenido, inclusivo y sostenible, el empleo pleno y productivo, y el trabajo decente para todos
9. Desarrollar infraestructuras resilientes, promover la industrialización inclusiva y sostenible, y fomentar la innovación
10. Reducir las desigualdades entre países y dentro de ellos
11. Conseguir que las ciudades y los asentamientos humanos sean inclusivos, seguros, resilientes y sostenibles
12. Garantizar las pautas de consumo y de producción sostenibles
13. Tomar medidas urgentes para combatir el cambio climático y sus efectos (tomando nota de los acuerdos adoptados en el foro de la Convención Marco de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático)
14. Conservar y utilizar de forma sostenible los océanos, mares y recursos marinos para lograr el desarrollo sostenible
15. Proteger, restaurar y promover la utilización sostenible de los ecosistemas terrestres, gestionar de manera sostenible los bosques, combatir la desertificación y detener y revertir la degradación de la tierra, y frenar la pérdida de diversidad biológica
16. Promover sociedades pacíficas e inclusivas para el desarrollo sostenible, facilitar acceso a la justicia para todos y crear instituciones eficaces, responsables e inclusivas a todos los niveles
17. Fortalecer los medios de ejecución y reavivar la alianza mundial para el desarrollo sostenible

Fantasmas en el Loira

original

Fantasmas en el Loira



Fantasmas en el Loira / rosell

Antes de que el crepúsculo se fundiera con la noche de aquel templado día de agosto, decidimos visitar la ciudad de Tours para compensar el desgaste acumulado tras varios días de navegación por el Loira. Estábamos en mitad de las vacaciones y, siguiendo las directrices más elementales de evasión, decidí sucumbir a la llamada insistente de mis

http://www.diariodecadiz.es/opinion/tribuna/Fantasmas-Loira_0_1225677945.html

sobrinos para disfrutar durante un rato de la realidad virtual en un atractivo local especializado de la ciudad. Una vez seleccionado el terminal y ajustadas las gafas de realidad virtual (VR) creí interesante demostrar mis habilidades en el juego del *paintball*. Mi hija también se apuntó y nos adentramos en el mundo virtual. Tras pasar por el vestuario para adoptar un personaje virtual, entramos en la sala de *paintball*, bastante concurrida por cierto y en plena batalla de pelotas de pinturas roja y azul.

Junto a nuestra conversación en español, se superponían voces en francés, inglés e incluso algunos sonidos que identifiqué como chino. Parapetado tras un muro, intentaba evitar los disparos del equipo contrario junto a otro jugador cuando, con gran sorpresa, oí una voz que me hablaba en español americano "Hola, Juan Ignacio, ¿de dónde vienes?". Pensé que un algoritmo de inteligencia artificial había identificado mi idioma y de manera espontánea me daba charleta. No quise ser maleducado y respondí: "Vengo de Sevilla y estoy de vacaciones". El algoritmo insistió: "¿En qué universidad has estudiado?". Un nuevo impacto de pintura roja, que ya hacía el número tres, interrumpió no sólo la intrigante conversación sino la partida, desalojándome de la sala sin más crédito de vidas.

De vuelta en Sevilla, no dejaba de pensar en aquella voz que se interesaba por mi vida. ¿Era un algoritmo como aquellos que gobiernan a los asistentes virtuales o realmente se trataba de una persona? Tras una rápida búsqueda en *Steam*, la plataforma de videojuegos *indie* por excelencia, identifiqué el juego en la sección de realidad virtual. Autodefinido como club social virtual, permitía adquirir un personaje e interactuar y conversar con otros jugadores de todo el mundo de forma simultánea. Me quedé abrumado por la popularidad y el éxito del juego, con 2.326 opiniones catalogadas como "extremadamente positivas". De todo esto extraje dos conclusiones. Primera, la atracción que provoca el cóctel entre la realidad virtual y la sociabilidad. Segunda, inclinarme a pensar que tras el jugador que me habló en Tours debía haber un ser tan humano como yo. O no. Nadie me aseguraba que fuera así.

Sin duda, vivimos momentos en los que lo digital está cada vez más integrado en nuestra vida diaria. Hace más de tres años que un *software* o *bot*, como se denomina ahora, pasó el test de Turing. Este matemático londinense publicó, cuatro años antes de morir envenenado, un artículo que comenzaba así: "¿Pueden pensar las máquinas?". En él apostaba que para el año 2000 las máquinas serían capaces en una conversación normal de engañar el 30% del tiempo a una persona. Desde tiempo inmemorial, el hombre ha sentido una irresistible atracción a crear máquinas que imiten el comportamiento humano. Esto lo ha logrado de manera brillante en tareas individuales, estando aún por desarrollar la tan ansiada inteligencia general. En cualquier caso, los momentos presentes son de una madurez tecnológica notable en este ámbito. No es fácil discernir qué es real y qué es virtual. Por ejemplo, hay cuentas de Instagram, como la de Lil Miquela, con más de 600.000 seguidores, que desafían al más perspicaz.

Es más, imitar lo imperfecto, como los asistentes virtuales de nuestro móvil, con su limitado vocabulario, su afectada voz, sus lapsos intrigantes, puede resultar no sólo seductor sino convertirse en un gigantesco negocio. Si no, pregúntenle a Poppy, la artista-androide. Esta chica californiana de 23 años se ha hecho famosa gracias a sus

http://www.diariodecadiz.es/opinion/tribuna/Fantasmas-Loira_0_1225677945.html

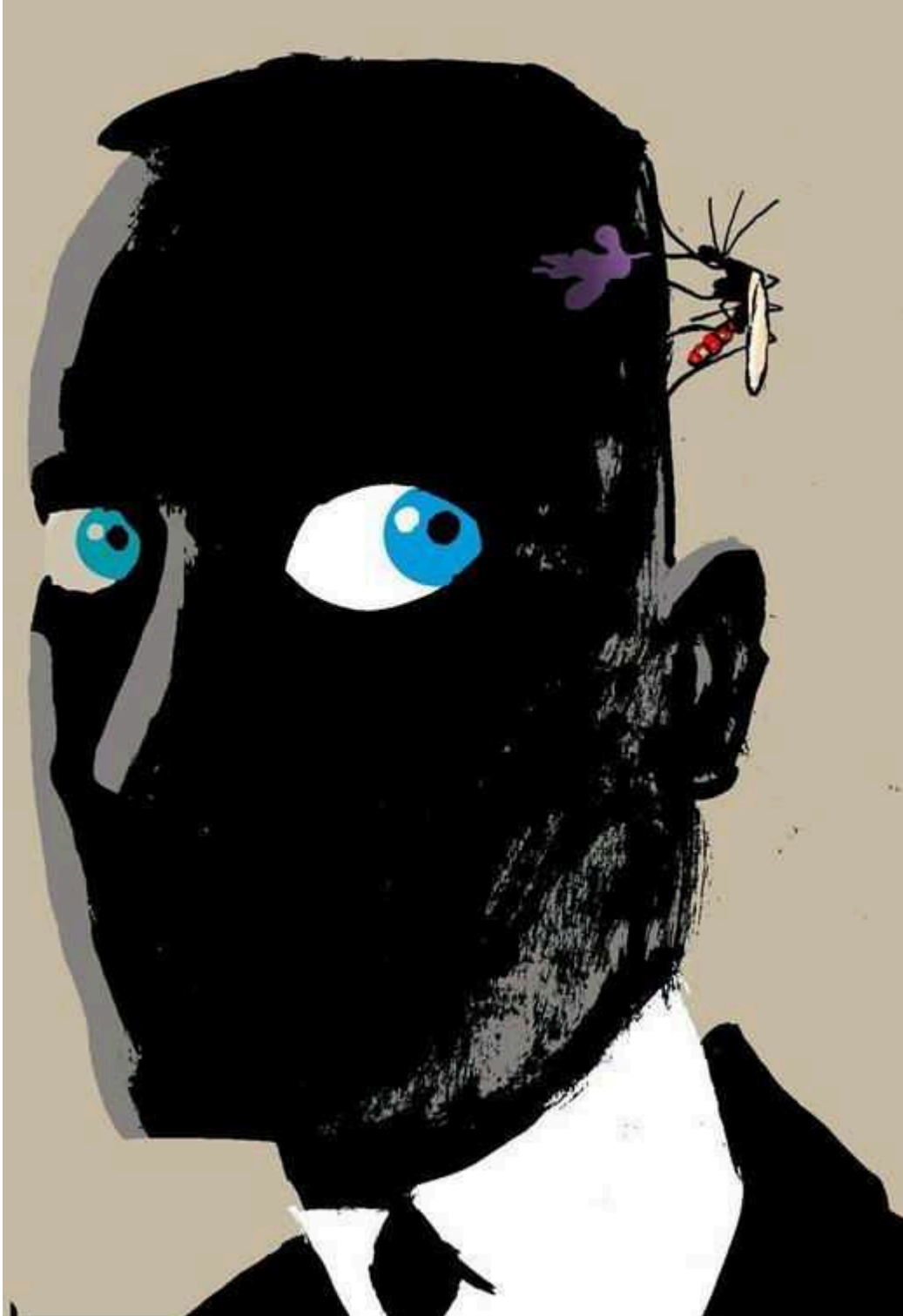
vídeos de Youtube, visualizados 265 millones de veces hasta ayer. Quizá el más famoso es *I'm Poppy*, donde repite sin parar, durante 10 largos minutos, que ella es Poppy. Si son capaces de soportarlo, formarán parte del selecto grupo de los 14,5 millones de personas que lo han hecho antes. Poppy hace además *shows* de televisión, vende todo tipo de *merchandising*, ofrece actuaciones en directo por todo el mundo (si les pilla de paso, el 24 de marzo actúa en Tokio: 30 euros la entrada) y acaba de grabar el piloto de una serie para el canal de pago de Youtube, Red.

Pasamos de la realidad virtual a la "virtualidad real". Emocionante.

Fantasmas en el Loira

original

Fantasmas en el Loira



Fantasmas en el Loira / rosell

Antes de que el crepúsculo se fundiera con la noche de aquel templado día de agosto, decidimos visitar la ciudad de Tours para compensar el desgaste acumulado tras varios días de navegación por el Loira. Estábamos en mitad de las vacaciones y, siguiendo las directrices más elementales de evasión, decidí sucumbir a la llamada insistente de mis

http://www.diariodesevilla.es/opinion/tribuna/Fantasmas-Loira_0_1225677818.html

sobrinos para disfrutar durante un rato de la realidad virtual en un atractivo local especializado de la ciudad. Una vez seleccionado el terminal y ajustadas las gafas de realidad virtual (VR) creí interesante demostrar mis habilidades en el juego del *paintball*. Mi hija también se apuntó y nos adentramos en el mundo virtual. Tras pasar por el vestuario para adoptar un personaje virtual, entramos en la sala de *paintball*, bastante concurrida por cierto y en plena batalla de pelotas de pinturas roja y azul.

Junto a nuestra conversación en español, se superponían voces en francés, inglés e incluso algunos sonidos que identifiqué como chino. Parapetado tras un muro, intentaba evitar los disparos del equipo contrario junto a otro jugador cuando, con gran sorpresa, oí una voz que me hablaba en español americano "Hola, Juan Ignacio, ¿de dónde vienes?". Pensé que un algoritmo de inteligencia artificial había identificado mi idioma y de manera espontánea me daba charleta. No quise ser maleducado y respondí: "Vengo de Sevilla y estoy de vacaciones". El algoritmo insistió: "¿En qué universidad has estudiado?". Un nuevo impacto de pintura roja, que ya hacía el número tres, interrumpió no sólo la intrigante conversación sino la partida, desalojándome de la sala sin más crédito de vidas.

De vuelta en Sevilla, no dejaba de pensar en aquella voz que se interesaba por mi vida. ¿Era un algoritmo como aquellos que gobiernan a los asistentes virtuales o realmente se trataba de una persona? Tras una rápida búsqueda en *Steam*, la plataforma de videojuegos *indie* por excelencia, identifiqué el juego en la sección de realidad virtual. Autodefinido como club social virtual, permitía adquirir un personaje e interactuar y conversar con otros jugadores de todo el mundo de forma simultánea. Me quedé abrumado por la popularidad y el éxito del juego, con 2.326 opiniones catalogadas como "extremadamente positivas". De todo esto extraje dos conclusiones. Primera, la atracción que provoca el cóctel entre la realidad virtual y la sociabilidad. Segunda, inclinarme a pensar que tras el jugador que me habló en Tours debía haber un ser tan humano como yo. O no. Nadie me aseguraba que fuera así.

Sin duda, vivimos momentos en los que lo digital está cada vez más integrado en nuestra vida diaria. Hace más de tres años que un *software* o *bot*, como se denomina ahora, pasó el test de Turing. Este matemático londinense publicó, cuatro años antes de morir envenenado, un artículo que comenzaba así: "¿Pueden pensar las máquinas?". En él apostaba que para el año 2000 las máquinas serían capaces en una conversación normal de engañar el 30% del tiempo a una persona. Desde tiempo inmemorial, el hombre ha sentido una irresistible atracción a crear máquinas que imiten el comportamiento humano. Esto lo ha logrado de manera brillante en tareas individuales, estando aún por desarrollar la tan ansiada inteligencia general. En cualquier caso, los momentos presentes son de una madurez tecnológica notable en este ámbito. No es fácil discernir qué es real y qué es virtual. Por ejemplo, hay cuentas de Instagram, como la de Lil Miquela, con más de 600.000 seguidores, que desafían al más perspicaz.

Es más, imitar lo imperfecto, como los asistentes virtuales de nuestro móvil, con su limitado vocabulario, su afectada voz, sus lapsos intrigantes, puede resultar no sólo seductor sino convertirse en un gigantesco negocio. Si no, pregúntenle a Poppy, la artista-androide. Esta chica californiana de 23 años se ha hecho famosa gracias a sus

http://www.diariodesevilla.es/opinion/tribuna/Fantasmas-Loira_0_1225677818.html

vídeos de Youtube, visualizados 265 millones de veces hasta ayer. Quizá el más famoso es *I'm Poppy*, donde repite sin parar, durante 10 largos minutos, que ella es Poppy. Si son capaces de soportarlo, formarán parte del selecto grupo de los 14,5 millones de personas que lo han hecho antes. Poppy hace además *shows* de televisión, vende todo tipo de *merchandising*, ofrece actuaciones en directo por todo el mundo (si les pillas de paso, el 24 de marzo actúa en Tokio: 30 euros la entrada) y acaba de grabar el piloto de una serie para el canal de pago de Youtube, Red.

Pasamos de la realidad virtual a la "virtualidad real". Emocionante.

Los juegos del hambre de los científicos de datos

Montse Hidalgo Pérez • original



Getty Images

Barco o iceberg? La batalla por responder a esta [pregunta](#) duró cuatro meses. Más de 3.000 personas combatieron para resolver el problema que hundió al Titanic. Para los campeones, 50.000 dólares. Pero las guerras de [Kaggle](#) no acaba ni empieza con esta escaramuza. Clasificar peces, monitorizar taxis, mejorar la ruta de Papá Noel, detectar tráfico fraudulento, corregir ensayos, diagnosticar cáncer de pulmón, contar leones marinos...

Cualquier excusa es buena para la contienda en el coliseo del *data science*. Santiago Mota empezó con la predicción del recorrido de los taxis en Oporto. "Mi compañero se retiró, seguí yo solo y terminé el décimo, con lo cual me llevé una medalla de oro. Al empezar tan bien, ya seguí", recuerda. Desde entonces ostenta el rango de maestro en esta plataforma de competiciones, que nació en 2010 y fue comprada por Google en marzo del año pasado.

El premio puede ser una entrevista de trabajo

La idea es sencilla: empresas de todo el mundo presentan sus problemas de analítica y modelos predictivos ante la comunidad de Kaggle, fijan los plazos, la recompensa y abren la competición. El premio no tiene por qué ser dinero: "Puede ser una entrevista de trabajo", comenta Mota. Pero si hablamos de dólares, los 50.000 que se pusieron en juego por resolver el acertijo de los icebergs eran triste calderilla.

La mayoría de los desafíos no suelen ofrecer premios que superen la barrera de los 200.000

https://retina.elpais.com/retina/2018/03/09/tendencias/1520592841_348260.html

euros, pero ha habido jugosas excepciones. Excepciones millonarias, como la que lanzó la plataforma inmobiliaria Zillow en mayo del año pasado y que enfrentó a casi 4.000 personas: 1.200.000 dólares por [mejorar su algoritmo](#) de predicción de premios.

Aunque los premios suelen repartirse entre varios equipos, sus integrantes e incluso distintas rondas, la élite de Kaggle puede alcanzar sobresueldos nada desdeñables. "Hay un corte que puede estar entre los 75 y 100 primeros que están ganando salarios anuales de 100.000 euros para arriba", señala Mota. Pero alcanzar este nivel exige sacrificios: "Hablan de una dedicación de 30 horas a la semana durante meses. De hecho, es raro que el que está primero aguante mucho tiempo. Hay quien dice que mantenerse arriba casi le cuesta la familia".

Con todo, alcanzar los premios no es fácil para el lobo solitario. En muchos casos, los vencedores son equipos internacionales integrados por usuarios que nunca se han visto la cara. "Este modelo de competición aporta muchísimo porque al final cuando trabajas con gente de distintos países, con distintas visiones, es mucho más fácil mezclar soluciones que van aportando mejoras diferentes. De hecho, cuando se forman los equipos es habitual que al principio cada uno afronte el problema por separado durante un tiempo para no contaminar", precisa Mota.

- **No quiero tu sucio dinero**

Los desafíos regados de millones no tienen el éxito garantizado. Poco importó el millón y medio que ofrecía el Departamento de Seguridad Nacional estadounidense por la puesta a punto de los algoritmos de detección de amenazas de los aeropuertos. La [competición](#) cerró con menos de 500 tristes participantes.



¿Por qué el boicot? Solo podían participar ciudadanos estadounidenses, un requisito poco apetecible para una comunidad internacional de programadores aficionada a los datos abiertos y la colaboración transfronteriza. De hecho, hasta el concurso de Zillow estuvo a punto de hacer aguas cuando excluyó a China de la competición. Finalmente se eliminó esta limitación.

- **Lo importante es participar**

Las posibilidades de ganar dinero en Kaggle son remotas para gran parte de los usuarios. "La

https://retina.elpais.com/retina/2018/03/09/tendencias/1520592841_348260.html

mayoría estamos para hacernos un poco de nombre y, sobre todo, para aprender. Porque llegar al dinero es difícil", explica Mota, que fuera de Kaggle es profesor de *Business Intelligence* y *Big Data* en la Escuela de Organización Industrial (EOI). Una buena posición en los rankings de Kaggle puede no ser suficiente para rascar los millones, pero sirve para validar las propias capacidades. "A mí profesionalmente el estar arriba en Kaggle me ha servido para que me llamen de fuera. En España, no mucha gente conoce la plataforma".

Según recuerda Mota, la única empresa española que ha presentado desafíos de Data Science a través de Kaggle es el Banco Santander, que primero retó a la comunidad a **identificar usuarios insatisfechos** y un año más tarde le propuso mejorar sus **sistemas de recomendación de productos**. Aquí la batalla es más frecuente en *hackathons* offline: "Incluso se hace algún que otro evento que es un proceso de selección camuflado. No son tan largos como los de Kaggle, tal vez duran un fin de semana. Es difícil encontrar perfiles de científico de datos y de vez en cuando las empresas hacen concursos para ver si pescan algo".



Getty Images

- **DrivenData**: esta plataforma no alcanza las millonadas de Kaggle, pero compensa la brecha planteando retos cuya resolución mejoraría nuestro entorno. *Machine learning* con impacto social.
- **TunedIT**: es una iniciativa de la Universidad de Varsovia. Identificación de materiales, organización de tareas y extracción de información musical han centrado algunos de sus desafíos.

https://retina.elpais.com/retina/2018/03/09/tendencias/1520592841_348260.html

Los juegos del hambre de los científicos de datos

Montse Hidalgo Pérez • [original](#)

Getty Images

Barco o iceberg? La batalla por responder a esta [pregunta](#) duró cuatro meses. Más de 3.000 personas combatieron para resolver el problema que hundió al Titanic. Para los campeones, 50.000 dólares. Pero las guerras de [Kaggle](#) no acaba ni empieza con esta escaramuza. Clasificar peces, monitorizar taxis, mejorar la ruta de Papá Noel, detectar tráfico fraudulento, corregir ensayos, diagnosticar cáncer de pulmón, contar leones marinos...

Cualquier excusa es buena para la contienda en el coliseo del *data science*. Santiago Mota empezó con la predicción del recorrido de los taxis en Oporto. "Mi compañero se retiró, seguí yo solo y terminé el décimo, con lo cual me llevé una medalla de oro. Al empezar tan bien, ya seguí", recuerda. Desde entonces ostenta el rango de maestro en esta plataforma de competiciones, que nació en 2010 y fue comprada por Google en marzo del año pasado.

El premio puede ser una entrevista de trabajo

La idea es sencilla: empresas de todo el mundo presentan sus problemas de analítica y modelos predictivos ante la comunidad de Kaggle, fijan los plazos, la recompensa y abren la competición. El premio no tiene por qué ser dinero: "Puede ser una entrevista de trabajo", comenta Mota. Pero si hablamos de dólares, los 50.000 que se pusieron en juego por resolver el acertijo de los icebergs eran triste calderilla.

La mayoría de los desafíos no suelen ofrecer premios que superen la barrera de los 200.000

https://retina.elpais.com/retina/2018/03/09/tendencias/1520592841_348260.html

euros, pero ha habido jugosas excepciones. Excepciones millonarias, como la que lanzó la plataforma inmobiliaria Zillow en mayo del año pasado y que enfrentó a casi 4.000 personas: 1.200.000 dólares por [mejorar su algoritmo](#) de predicción de premios.

Aunque los premios suelen repartirse entre varios equipos, sus integrantes e incluso distintas rondas, la élite de Kaggle puede alcanzar sobresueldos nada desdeñables. "Hay un corte que puede estar entre los 75 y 100 primeros que están ganando salarios anuales de 100.000 euros para arriba", señala Mota. Pero alcanzar este nivel exige sacrificios: "Hablan de una dedicación de 30 horas a la semana durante meses. De hecho, es raro que el que está primero aguante mucho tiempo. Hay quien dice que mantenerse arriba casi le cuesta la familia".

Con todo, alcanzar los premios no es fácil para el lobo solitario. En muchos casos, los vencedores son equipos internacionales integrados por usuarios que nunca se han visto la cara. "Este modelo de competición aporta muchísimo porque al final cuando trabajas con gente de distintos países, con distintas visiones, es mucho más fácil mezclar soluciones que van aportando mejoras diferentes. De hecho, cuando se forman los equipos es habitual que al principio cada uno afronte el problema por separado durante un tiempo para no contaminar", precisa Mota.

- **No quiero tu sucio dinero**

Los desafíos regados de millones no tienen el éxito garantizado. Poco importó el millón y medio que ofrecía el Departamento de Seguridad Nacional estadounidense por la puesta a punto de los algoritmos de detección de amenazas de los aeropuertos. La [competición](#) cerró con menos de 500 tristes participantes.



¿Por qué el boicot? Solo podían participar ciudadanos estadounidenses, un requisito poco apetecible para una comunidad internacional de programadores aficionada a los datos abiertos y la colaboración transfronteriza. De hecho, hasta el concurso de Zillow estuvo a punto de hacer aguas cuando excluyó a China de la competición. Finalmente se eliminó esta limitación.

- **Lo importante es participar**

Las posibilidades de ganar dinero en Kaggle son remotas para gran parte de los usuarios. "La

https://retina.elpais.com/retina/2018/03/09/tendencias/1520592841_348260.html

mayoría estamos para hacernos un poco de nombre y, sobre todo, para aprender. Porque llegar al dinero es difícil", explica Mota, que fuera de Kaggle es profesor de *Business Intelligence* y *Big Data* en la Escuela de Organización Industrial (EOI). Una buena posición en los rankings de Kaggle puede no ser suficiente para rascar los millones, pero sirve para validar las propias capacidades. "A mí profesionalmente el estar arriba en Kaggle me ha servido para que me llamen de fuera. En España, no mucha gente conoce la plataforma".

Según recuerda Mota, la única empresa española que ha presentado desafíos de Data Science a través de Kaggle es el Banco Santander, que primero retó a la comunidad a **identificar usuarios insatisfechos** y un año más tarde le propuso mejorar sus **sistemas de recomendación de productos**. Aquí la batalla es más frecuente en *hackathons* offline: "Incluso se hace algún que otro evento que es un proceso de selección camuflado. No son tan largos como los de Kaggle, tal vez duran un fin de semana. Es difícil encontrar perfiles de científico de datos y de vez en cuando las empresas hacen concursos para ver si pescan algo".



Getty Images

- **DrivenData**: esta plataforma no alcanza las millonadas de Kaggle, pero compensa la brecha planteando retos cuya resolución mejoraría nuestro entorno. *Machine learning* con impacto social.
- **TunedIT**: es una iniciativa de la Universidad de Varsovia. Identificación de materiales, organización de tareas y extracción de información musical han centrado algunos de sus desafíos.

https://retina.elpais.com/retina/2018/03/09/tendencias/1520592841_348260.html

Los juegos del hambre de los científicos de datos

Montse Hidalgo Pérez • original



Getty Images

Barco o iceberg? La batalla por responder a esta [pregunta](#) duró cuatro meses. Más de 3.000 personas combatieron para resolver el problema que hundió al Titanic. Para los campeones, 50.000 dólares. Pero las guerras de [Kaggle](#) no acaba ni empieza con esta escaramuza. Clasificar peces, monitorizar taxis, mejorar la ruta de Papá Noel, detectar tráfico fraudulento, corregir ensayos, diagnosticar cáncer de pulmón, contar leones marinos...

Cualquier excusa es buena para la contienda en el coliseo del *data science*. Santiago Mota empezó con la predicción del recorrido de los taxis en Oporto. "Mi compañero se retiró, seguí yo solo y terminé el décimo, con lo cual me llevé una medalla de oro. Al empezar tan bien, ya seguí", recuerda. Desde entonces ostenta el rango de maestro en esta plataforma de competiciones, que nació en 2010 y fue comprada por Google en marzo del año pasado.

La idea es sencilla: empresas de todo el mundo presentan sus problemas de analítica y modelos predictivos ante la comunidad de Kaggle, fijan los plazos, la recompensa y abren la competición. El premio no tiene por qué ser dinero: "Puede ser una entrevista de trabajo", comenta Mota. Pero si hablamos de dólares, los 50.000 que se pusieron en juego por resolver el acertijo de los icebergs eran triste calderilla.

La mayoría de los desafíos no suelen ofrecer premios que superen la barrera de los 200.000 euros, pero ha habido jugosas excepciones. Excepciones millonarias, como la que lanzó la plataforma inmobiliaria Zillow en mayo del año pasado y que enfrentó a casi 4.000 personas:

https://retina.elpais.com/retina/2018/03/09/tendencias/1520592841_348260.html

1.200.000 dólares por **mejorar su algoritmo** de predicción de premios.

Aunque los premios suelen repartirse entre varios equipos, sus integrantes e incluso distintas rondas, la élite de Kaggle puede alcanzar sobresueldos nada desdeñables. "Hay un corte que puede estar entre los 75 y 100 primeros que están ganando salarios anuales de 100.000 euros para arriba", señala Mota. Pero alcanzar este nivel exige sacrificios: "Hablan de una dedicación de 30 horas a la semana durante meses. De hecho, es raro que el que está primero aguante mucho tiempo. Hay quien dice que mantenerse arriba casi le cuesta la familia".

Con todo, alcanzar los premios no es fácil para el lobo solitario. En muchos casos, los vencedores son equipos internacionales integrados por usuarios que nunca se han visto la cara. "Este modelo de competición aporta muchísimo porque al final cuando trabajas con gente de distintos países, con distintas visiones, es mucho más fácil mezclar soluciones que van aportando mejoras diferentes. De hecho, cuando se forman los equipos es habitual que al principio cada uno afronte el problema por separado durante un tiempo para no contaminar", precisa Mota.

- **No quiero tu sucio dinero**

Los desafíos regados de millones no tienen el éxito garantizado. Poco importó el millón y medio que ofrecía el Departamento de Seguridad Nacional estadounidense por la puesta a punto de los algoritmos de detección de amenazas de los aeropuertos. La **competición** cerró con menos de 500 tristes participantes.



¿Por qué el boicot? Solo podían participar ciudadanos estadounidenses, un requisito poco apetecible para una comunidad internacional de programadores aficionada a los datos abiertos y la colaboración transfronteriza. De hecho, hasta el concurso de Zillow estuvo a punto de hacer aguas cuando excluyó a China de la competición. Finalmente se eliminó esta limitación.

- **Lo importante es participar**

Las posibilidades de ganar dinero en Kaggle son remotas para gran parte de los usuarios. "La mayoría estamos para hacernos un poco de nombre y, sobre todo, para aprender. Porque llegar al dinero es difícil", explica Mota, que fuera de Kaggle es profesor de *Business*

https://retina.elpais.com/retina/2018/03/09/tendencias/1520592841_348260.html

Intelligence y Big Data en la Escuela de Organización Industrial (EOI). Una buena posición en los rankings de Kaggle puede no ser suficiente para rascar los millones, pero sirve para validar las propias capacidades. "A mí profesionalmente el estar arriba en Kaggle me ha servido para que me llamen de fuera. En España, no mucha gente conoce la plataforma".

Según recuerda Mota, la única empresa española que ha presentado desafíos de Data Science a través de Kaggle es el Banco Santander, que primero retó a la comunidad a [identificar usuarios insatisfechos](#) y un año más tarde le propuso mejorar sus [sistemas de recomendación de productos](#). Aquí la batalla es más frecuente en *hackathons* offline: "Incluso se hace algún que otro evento que es un proceso de selección camuflado. No son tan largos como los de Kaggle, tal vez duran un fin de semana. Es difícil encontrar perfiles de científico de datos y de vez en cuando las empresas hacen concursos para ver si pescan algo".

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=132073671

La Junta apuesta por la formación de los ciudadreales en nuevas tecnologías

Edcm/Efe • original



FOTO: Europa Press

El Gobierno regional ha iniciado en Ciudad Real la nueva formación online gratuita 'Sé + Digital', un proyecto de capacitación digital ciudadana, fruto del acuerdo suscrito con la Escuela de Organización Industria (EOI) y Orange el pasado mes de noviembre. El objetivo no es otro que acercar a los castellano-manchegos el uso de las nuevas tecnologías.

Habla inglés en 3
meses. - Sin Tareas
y sin Gramática.

El director general de Telecomunicaciones y Nuevas tecnologías, **Alipio García**, ha subrayado durante el acto de presentación de esta formación que servirá para "preparar a la ciudadanía y a los empresarios para la nueva economía digital, mediante la aplicación de las nuevas tecnologías a su vida diaria y al desarrollo y dinamización de sus negocios, de manera totalmente gratuita". Ha añadido que a partir de ahora el Gobierno regional iniciará un recorrido por las distintas provincias para invitar a participar en el programa a todos los castellano-manchegos que lo deseen.

Plan de formación gratuito

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=132073671

Este convenio recoge un plan de formación online gratuito que persigue que todos los alumnos participantes en los cursos, amparados en la **EOI**, puedan adquirir formación en las competencias que exige el mundo digital, algo fundamental para "fortalecer la competitividad de sus empresas y que se traduce en un importante impulso para el empleo y en la transformación digital de nuestros municipios", ha señalado **García**.

Una acción formativa que se suma a las emprendidas por el Gobierno regional a través del Centro de Apoyo Tecnológico y que a lo largo de 2017 ha realizado 70 cursos de formación online en los que han participado 10.687 usuarios o las 67 acciones formativas presenciales con 772 usuarios formados.

La directora de Relaciones Institucionales de la Zona Centro de Orange España, **Encarnación Fernández**, ha dado a conocer que los participantes en esta nueva iniciativa 'Sé + Digital' descubrirán nuevas oportunidades para hacer negocios y ofrecer servicios profesionales online desde sus ciudades. Aprenderán, ha dicho, "conceptos y herramientas básicas para desarrollar sus actividades digitales de una manera sencilla y estrategias de posicionamiento online para que los encuentren desde cualquier parte del mundo".

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=132087947

Encina Álvarez, la berciana que aspira al premio Desafío Mujer Rural con su proyecto Bioencina

original



Coincidiendo con las multitudinarias manifestaciones con las que el movimiento feminista llenó las calles de las principales ciudades españolas para reivindicar igualdad y un reconocimiento al imprescindible papel de la mujer en la sociedad, el Instituto de la Mujer y para la Igualdad de Oportunidades entregó esta semana los premios a los mejores proyectos presentados a la segunda edición del Concurso de Desafío Mujer Rural, en los que la berciana Encina Álvarez resultó escogida como una de las cinco finalistas gracias a su proyecto Bioencina, radicado en el municipio de Cubillos del Sil.

Bioencina es una huerta, pero también es una granja y una pequeña industria transformadora. Se trata de un proyecto de agricultura y ganadería ecológicas, basado en los principios de la economía circular, en la que “todo residuo es un subproducto que sirve de base a un nuevo ciclo de la materia”. “Producimos alimentos de manera sostenible, en una simbiosis entre nuestros animales y nuestra huerta. Nuestros animales comen los excedentes de lo que producimos en nuestras huertas y pastos y aportan las enmiendas orgánicas suplementarias, en forma de abono, al terreno”, explica Encina. En esa línea, la filosofía detrás del proyecto busca “integrar el suelo, las plantas y los animales en una relación mutuamente beneficiosa”.

Se trata de un sistema que no usa pesticidas, insecticidas ni abonos químicos y que busca “producir más con menos”, ya que en cada fase del proceso de producción se busca que los

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=132087947

residuos se conviertan en un “insumo” para un nuevo proceso. “Cuando sacrificamos a un ternero, quemamos los huesos para obtener fosfatos que luego se aplican a la tierra”, pone como ejemplo. Además de las evidentes ventajas ambientales asociadas a la ausencia de residuos, el sistema también es potencial creador de “sinergias sociales y económicas”.

En ese sentido, Encina explica que los animales de la granja “están continuamente pastando en las praderas y nuestras gallinas se alimentan con malta procedente de cervecerías de la zona”. “Es un circuito que ya existía en tiempos de nuestros abuelos, lo que yo he vivido toda mi vida”, reconoce la impulsora del proyecto, que muestra un pequeño enojo por tener que defender cosas que considera obvias. Así, en un terreno de poco más de dos hectáreas, conviven, además de las gallinas, diversas especies de patos, ocas, gansos, vacas, ovejas, conejos y abejas, que disfrutan de una vida en libertad lejos de las jaulas y barrotes que asociamos a las típicas explotaciones ganaderas, gracias, en ocasiones, a “sistemas portátiles de refugio” construidos para tal efecto. Ellos ayudan a producir los huevos, la miel y la carne que ofrece Bioencina a sus consumidores.

En cuanto a las praderas y huertas, se organizan mediante un sistema de agricultura regenerativa en base a un diseño de permacultura. Esto significa que la imitación de los ecosistemas naturales para organizar los espacios en “policultivos perennes” colabora en la restauración de la materia orgánica y de la biodiversidad del suelo. “Plantamos árboles, construimos pilas de compost, fertilizantes orgánicos y una larga lista de materiales para cuidar nuestro suelo”, afirma la agricultora, que explica que el agua que alimenta los sistemas de riego se consigue gracias a los depósitos que recogen el agua de lluvia y a los estanques cavados para crear un ciclo del agua lo más natural posible. Además, la explotación forma parte del programa ‘Guardianes de semillas’, por lo que gran parte de las frutas, verduras y legumbres cultivadas pertenecen a especies autóctonas. “Creemos en el alimento como una manera de defender la biodiversidad”, resume Encina.

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=132087947



Economía azul

Este sistema de producción sin residuos se basa en las enseñanzas del libro 'La economía azul', del belga Gunter Pauli, que propone crear 100 millones puestos de trabajo en diez años a través de un centenar de innovaciones que "imitan a los ecosistemas naturales para ser eficientes". Esta es la propuesta principal de esta filosofía, que nace como una respuesta a la economía verde, generadora de productos "elitistas y para ricos". Al respecto, la impulsora del proyecto critica que la marca de garantía certificado ecológico, con la que cuentan todos los productos de Bioencina, exija una cuota mínima de 300 euros al año pero recuerda que según la estrategia Europa 2020, "para ese año, entre el 75 y el 80 por ciento del producto que comamos tendrá que ser ecológico". "Nos hemos ido a un mundo masificado bajo un concepto que se llama rentabilidad, pero yo creo que existe otro modo de hacer las cosas, creo en la viabilidad de este tipo de proyectos que ofrecen productos de mayor calidad a un precio razonable", resume.

Desde la creación en 1994 de la Iniciativa para la Investigación de Emisiones Cero (Zeri, por sus siglas en inglés), la red global impulsada por la filosofía de Pauli ha creado 50.000 empleos y más de 1.500 empresas, con proyectos como el cultivo de hongos comestibles con desechos de café o la producción de detergentes biodegradables con restos de cáscaras de naranja. "Es uno de los caminos para que los entornos rurales no desaparezcan, me da mucha rabia cuando voy a los pueblos y veo que ya no quedan animales", lamenta Encina, que remarca el "papel fundamental" de las mujeres rurales para aprovechar la "ventana de oportunidad" que se abre con este tipo de proyectos.

En ese sentido, gracias al reconocimiento conseguido en el certamen con el que la institución dependiente del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad premia los proyectos emprendedores de las mujeres rurales, Encina podrá participar en el curso 'online' de

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=132087947

lanzamiento de negocios Lean Startup, una formación de 160 horas impartida por la Escuela de Organización Industrial (EOI) de Madrid.

Productos deshidratados con energía solar

La parte transformadora del proyecto Bioencina propone un novedoso sistema de deshidratación de productos vegetales como tomates o manzanas gracias al uso de las placas solares térmicas que se utilizan para calentar la casa, que se encuentra en medio de la explotación. “A partir de abril tenemos que tapar las placas para que no se recaliente la vivienda y esa es energía que se desperdicia”, asegura Encina, que explica que la idea de negocio pasa por conectar esas placas a un sistema de deshidratado de verduras. Hasta el 80 por ciento de la energía necesaria para el proceso se generaría con esta energía solar, que se complementaría con el apoyo de baterías fotovoltaicas u otras energías convencionales.

El resultado del proceso es “un producto de fácil conservación y transporte, que se puede utilizar como ‘snack’ o como complemento para ensaladas”, explica Encina, que defiende que este tipo de alimento es “ideal para salir al mercado global” debido a la “baja huella ecológica” del transporte, ya que “300 kilos de manzana fresca se convierten en 20 kilos deshidratados”. Esta “proteína seca” es habitual en países como Estados Unidos, recuerda la agricultora, que defiende, no obstante, las “iniciativas de circuito corto”. “Creemos en la producción a pequeña escala”, asegura.

En cuanto a la idea, Encina insiste en que no inventa nada y recuerda que el secado es “el sistema de conservación de alimentos más antiguo y más respetuoso con los nutrientes”. La producción de estas verduras deshidratadas con energía solar empezará una vez el local en el que está previsto instalar la maquinaria quede totalmente acondicionado. Por el momento, Encina está avanzando el proceso de inscripción en el registro sanitario y ha solicitado al programa Bierzo Hub, de impulso al sector agroalimentario de la comarca, financiación para la puesta en marcha de esta iniciativa que permitiría “incrementar los puestos de trabajo y ofrecer productos durante todo el año”.

Aunque la parte tecnológica del proyecto no termina ahí, ya que Encina, ingeniera informática de formación, pretende complementar la explotación con un sistema de electrónica digital de código abierto que permita controlar datos como la temperatura y la humedad. “Queremos crear un pequeño ‘big data’, con un coste de 200 euros, un sistema de inteligencia artificial al alcance de las pequeñas producciones”, explica. En cuanto a la comercialización, Bioencina pretende poner en marcha una plataforma de compraventa de producto local certificado como ecológico, tanto de la propia explotación como de otros productores ecológicos.

Fotos: César Sánchez /ICAL

<https://www.lanuevacronica.com:443/economia-azul-con-nombre-de-mujer>

Economía azul con nombre de mujer

original



Encina Álvarez, finalista del concurso 'Desafío mujer rural', con su proyecto Bioencina. | C. SÁNCHEZ (ICAL)

Sociedad La berciana Encina Álvarez, finalista del concurso Desafío Mujer Rural con su proyecto Bioencina, una explotación basada en la agricultura ecológica y la economía circular

Coincidiendo con las multitudinarias manifestaciones con las que el movimiento feminista llenó las calles de las principales ciudades españolas para reivindicar igualdad y un reconocimiento al imprescindible papel de la mujer en la sociedad, el **Instituto de la Mujer y para la Igualdad de Oportunidades** entregó esta semana los premios a los mejores proyectos presentados a la segunda edición del Concurso de Desafío Mujer Rural, en los que la berciana **Encina Álvarez** resulto escogida como una de las cinco finalistas gracias a su proyecto **Bioencina**, radicado en el municipio de **Cubillos del Sil**.

Bioencina es una huerta, pero también es una **granja** y una **pequeña industria transformadora**. Se trata de un proyecto de agricultura y ganadería ecológicas, basado en los principios de la economía circular, en la que “todo residuo es un subproducto que sirve de base a un nuevo ciclo de la materia”. “Producimos alimentos de manera sostenible, en una simbiosis entre nuestros animales y nuestra huerta. Nuestros animales comen los excedentes de lo que producimos en nuestras huertas y pastos y aportan las enmiendas orgánicas suplementarias, en forma de abono, al terreno”, explica Encina. En esa línea, la filosofía detrás del proyecto busca “integrar el suelo, las plantas y los animales en una relación mutuamente beneficiosa”.

Se trata de un sistema que no usa **pesticidas, insecticidas ni abonos químicos** y que busca

<https://www.lanuevacronica.com:443/economia-azul-con-nombre-de-mujer>

empleos y más de 1.500 empresas, con proyectos como el cultivo de hongos comestibles con desechos de café o la producción de detergentes biodegradables con restos de cáscaras de naranja. “Es uno de los caminos para que los entornos rurales no desaparezcan, me da mucha rabia cuando voy a los pueblos y veo que ya no quedan animales”, lamenta Encina, que remarca el “papel fundamental” de las mujeres rurales para aprovechar la “ventana de oportunidad” que se abre con este tipo de proyectos.

En ese sentido, gracias al reconocimiento conseguido en el certamen con el que la institución dependiente del **Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad** premia los proyectos emprendedores de las mujeres rurales, Encina podrá participar en el curso 'online' de lanzamiento de negocios Lean Startup, una formación de 160 horas impartida por la Escuela de Organización Industrial (EOI) de Madrid.

Productos deshidratados con energía solar

La parte transformadora del proyecto Bioencina propone un novedoso sistema de deshidratación de productos vegetales como tomates o manzanas gracias al uso de las placas solares térmicas que se utilizan para calentar la casa, que se encuentra en medio de la explotación. “A partir de abril tenemos que tapar las placas para que no se recaliente la vivienda y esa es energía que se desperdicia”, asegura **Encina**, que explica que la idea de negocio pasa por conectar esas placas a un sistema de deshidratado de verduras. Hasta el 80 por ciento de la energía necesaria para el proceso se generaría con esta energía solar, que se complementaría con el apoyo de baterías fotovoltaicas u otras energías convencionales.

El resultado del proceso es “un producto de fácil conservación y transporte, que se puede utilizar como 'snack' o como complemento para ensaladas”, explica Encina, que defiende que este tipo de alimento es “ideal para salir al mercado global” debido a la “baja huella ecológica” del transporte, ya que “300 kilos de manzana fresca se convierten en 20 kilos deshidratados”. Esta “proteína seca” es habitual en países como **Estados Unidos**, recuerda la agricultora, que defiende, no obstante, las “iniciativas de circuito corto”. “Creemos en la producción a pequeña escala”, asegura.

En cuanto a la idea, **Encina** insiste en que no inventa nada y recuerda que el secado es “el sistema de conservación de alimentos más antiguo y más respetuoso con los nutrientes”. La producción de estas verduras deshidratadas con energía solar empezará una vez el local en el que está previsto instalar la maquinaria quede totalmente acondicionado. Por el momento, Encina está avanzando el proceso de inscripción en el registro sanitario y ha solicitado al programa **Bierzo Hub**, de impulso al sector agroalimentario de la comarca, financiación para la puesta en marcha de esta iniciativa que permitiría “incrementar los puestos de trabajo y ofrecer productos durante todo el año”.

Aunque la parte tecnológica del proyecto no termina ahí, ya que Encina, ingeniera informática de formación, pretende complementar la explotación con un sistema de electrónica digital de código abierto que permita controlar datos como la temperatura y la humedad. “Queremos crear un pequeño 'big data', con un coste de 200 euros, un sistema de inteligencia artificial al alcance de las pequeñas producciones”, explica. En cuanto a la comercialización, **Bioencina** pretende poner en marcha una plataforma de compraventa de producto local certificado como ecológico, tanto de la propia explotación como de otros productores ecológicos.

<http://www.leonoticias.com/bierzo/economia-azul-nombre-20180310142239-nt.html>

Economía azul con nombre de mujer

original



Encina Álvarez, finalista del concurso 'Desafío mujer rural', con su proyecto Bioencina. / César Sánchez

Coincidiendo con las multitudinarias manifestaciones con las que el movimiento feminista llenó las calles de las principales ciudades españolas para reivindicar igualdad y un reconocimiento al imprescindible papel de la mujer en la sociedad, el Instituto de la Mujer y para la Igualdad de Oportunidades entregó esta semana los premios a los mejores proyectos presentados a la segunda edición del Concurso de Desafío Mujer Rural, en los que la berciana Encina Álvarez resultó escogida como una de las cinco finalistas gracias a su proyecto Bioencina, radicado en el municipio de Cubillos del Sil.

Bioencina es una huerta, pero también es una granja y una pequeña industria transformadora. Se trata de un proyecto de agricultura y ganadería ecológicas, basado en los principios de la economía circular, en la que “todo residuo es un subproducto que sirve de base a un nuevo ciclo de la materia”. “Producimos alimentos de manera sostenible, en una simbiosis entre nuestros animales y nuestra huerta. Nuestros animales comen los excedentes de lo que producimos en nuestras huertas y pastos y aportan las enmiendas orgánicas suplementarias, en forma de abono, al terreno”, explica Encina. En esa línea, la filosofía detrás del proyecto busca “integrar el suelo, las plantas y los animales en una relación mutuamente beneficiosa”.

Se trata de un sistema que no usa pesticidas, insecticidas ni abonos químicos y que busca “producir más con menos”, ya que en cada fase del proceso de producción se busca que los residuos se conviertan en un “insumo” para un nuevo proceso. “Cuando sacrificamos a un ternero, quemamos los huesos para obtener fosfatos que luego se aplican a la tierra”, pone como ejemplo. Además de las evidentes ventajas ambientales asociadas a la ausencia de residuos, el sistema también es potencial creador de “sinergias sociales y económicas”.

<http://www.lenoticias.com/bierzo/economia-azul-nombre-20180310142239-nt.html>

En ese sentido, Encina explica que los animales de la granja “están continuamente pastando en las praderas y nuestras gallinas se alimentan con malta procedente de cervecerías de la zona”. “Es un circuito que ya existía en tiempos de nuestros abuelos, lo que yo he vivido toda mi vida”, reconoce la impulsora del proyecto, que muestra un pequeño enojo por tener que defender cosas que considera obvias. Así, en un terreno de poco más de dos hectáreas, conviven, además de las gallinas, diversas especies de patos, ocas, gansos, vacas, ovejas, conejos y abejas, que disfrutan de una vida en libertad lejos de las jaulas y barrotes que asociamos a las típicas explotaciones ganaderas, gracias, en ocasiones, a “sistemas portátiles de refugio” construidos para tal efecto. Ellos ayudan a producir los huevos, la miel y la carne que ofrece Bioencina a sus consumidores.

En cuanto a las praderas y huertas, se organizan mediante un sistema de agricultura regenerativa en base a un diseño de permacultura. Esto significa que la imitación de los ecosistemas naturales para organizar los espacios en “policultivos perennes” colabora en la restauración de la materia orgánica y de la biodiversidad del suelo. “Plantamos árboles, construimos pilas de compost, fertilizantes orgánicos y una larga lista de materiales para cuidar nuestro suelo”, afirma la agricultora, que explica que el agua que alimenta los sistemas de riego se consigue gracias a los depósitos que recogen el agua de lluvia y a los estanques cavados para crear un ciclo del agua lo más natural posible. Además, la explotación forma parte del programa 'Guardianes de semillas', por lo que gran parte de las frutas, verduras y legumbres cultivadas pertenecen a especies autóctonas. “Creemos en el alimento como una manera de defender la biodiversidad”, resume Encina.

Economía azul

Este sistema de producción sin residuos se basa en las enseñanzas del libro 'La economía azul', del belga Gunter Pauli, que propone crear 100 millones puestos de trabajo en diez años a través de un centenar de innovaciones que “imitan a los ecosistemas naturales para ser eficientes”. Esta es la propuesta principal de esta filosofía, que nace como una respuesta a la economía verde, generadora de productos “elitistas y para ricos”. Al respecto, la impulsora del proyecto critica que la marca de garantía certificado ecológico, con la que cuentan todos los productos de Bioencina, exija una cuota mínima de 300 euros al año pero recuerda que según la estrategia Europa 2020 , “para ese año, entre el 75 y el 80 por ciento del producto que comamos tendrá que ser ecológico”. “Nos hemos ido a un mundo masificado bajo un concepto que se llama rentabilidad, pero yo creo que existe otro modo de hacer las cosas, creo en la viabilidad de este tipo de proyectos que ofrecen productos de mayor calidad a un precio razonable”, resume.

Desde la creación en 1994 de la Iniciativa para la Investigación de Emisiones Cero (Zeri, por sus siglas en inglés), la red global impulsada por la filosofía de Pauli ha creado 50.000 empleos y más de 1.500 empresas, con proyectos como el cultivo de hongos comestibles con desechos de café o la producción de detergentes biodegradables con restos de cáscaras de naranja. “Es uno de los caminos para que los entornos rurales no desaparezcan, me da mucha rabia cuando voy a los pueblos y veo que ya no quedan animales”, lamenta Encina, que remarca el “papel fundamental” de las mujeres rurales para aprovechar la “ventana de oportunidad” que se abre con este tipo de proyectos.

En ese sentido, gracias al reconocimiento conseguido en el certamen con el que la institución

<http://www.lenoticias.com/bierzo/economia-azul-nombre-20180310142239-nt.html>

dependiente del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad premia los proyectos emprendedores de las mujeres rurales, Encina podrá participar en el curso 'online' de lanzamiento de negocios Lean Startup, una formación de 160 horas impartida por la Escuela de Organización Industrial (EOI) de Madrid.

Productos deshidratados con energía solar

La parte transformadora del proyecto Bioencina propone un novedoso sistema de deshidratación de productos vegetales como tomates o manzanas gracias al uso de las placas solares térmicas que se utilizan para calentar la casa, que se encuentra en medio de la explotación. “A partir de abril tenemos que tapar las placas para que no se recaliente la vivienda y esa es energía que se desperdicia”, asegura Encina, que explica que la idea de negocio pasa por conectar esas placas a un sistema de deshidratado de verduras. Hasta el 80 por ciento de la energía necesaria para el proceso se generaría con esta energía solar, que se complementaría con el apoyo de baterías fotovoltaicas u otras energías convencionales.

El resultado del proceso es “un producto de fácil conservación y transporte, que se puede utilizar como 'snack' o como complemento para ensaladas”, explica Encina, que defiende que este tipo de alimento es “ideal para salir al mercado global” debido a la “baja huella ecológica” del transporte, ya que “300 kilos de manzana fresca se convierten en 20 kilos deshidratados”. Esta “proteína seca” es habitual en países como Estados Unidos, recuerda la agricultora, que defiende, no obstante, las “iniciativas de circuito corto”. “Creemos en la producción a pequeña escala”, asegura.

En cuanto a la idea, Encina insiste en que no inventa nada y recuerda que el secado es “el sistema de conservación de alimentos más antiguo y más respetuoso con los nutrientes”. La producción de estas verduras deshidratadas con energía solar empezará una vez el local en el que está previsto instalar la maquinaria quede totalmente acondicionado. Por el momento, Encina está avanzando el proceso de inscripción en el registro sanitario y ha solicitado al programa Bierzo Hub, de impulso al sector agroalimentario de la comarca, financiación para la puesta en marcha de esta iniciativa que permitiría “incrementar los puestos de trabajo y ofrecer productos durante todo el año”.

Aunque la parte tecnológica del proyecto no termina ahí, ya que Encina, ingeniera informática de formación, pretende complementar la explotación con un sistema de electrónica digital de código abierto que permita controlar datos como la temperatura y la humedad. “Queremos crear un pequeño 'big data', con un coste de 200 euros, un sistema de inteligencia artificial al alcance de las pequeñas producciones”, explica. En cuanto a la comercialización, Bioencina pretende poner en marcha una plataforma de compraventa de producto local certificado como ecológico, tanto de la propia explotación como de otros productores ecológicos.

<http://www.leonoticias.com/bierzo/economia-azul-nombre-20180310142239-nt.html>

Economía azul con nombre de mujer

original



Encina Álvarez, finalista del concurso 'Desafío mujer rural', con su proyecto Bioencina. / César Sánchez

Coincidiendo con las multitudinarias manifestaciones con las que el movimiento feminista llenó las calles de las principales ciudades españolas para reivindicar igualdad y un reconocimiento al imprescindible papel de la mujer en la sociedad, el Instituto de la Mujer y para la Igualdad de Oportunidades entregó esta semana los premios a los mejores proyectos presentados a la segunda edición del Concurso de Desafío Mujer Rural, en los que la berciana Encina Álvarez resultó escogida como una de las cinco finalistas gracias a su proyecto Bioencina, radicado en el municipio de Cubillos del Sil.

Bioencina es una huerta, pero también es una granja y una pequeña industria transformadora. Se trata de un proyecto de agricultura y ganadería ecológicas, basado en los principios de la economía circular, en la que “todo residuo es un subproducto que sirve de base a un nuevo ciclo de la materia”. “Producimos alimentos de manera sostenible, en una simbiosis entre nuestros animales y nuestra huerta. Nuestros animales comen los excedentes de lo que producimos en nuestras huertas y pastos y aportan las enmiendas orgánicas suplementarias, en forma de abono, al terreno”, explica Encina. En esa línea, la filosofía detrás del proyecto busca “integrar el suelo, las plantas y los animales en una relación mutuamente beneficiosa”.

Se trata de un sistema que no usa pesticidas, insecticidas ni abonos químicos y que busca “producir más con menos”, ya que en cada fase del proceso de producción se busca que los residuos se conviertan en un “insumo” para un nuevo proceso. “Cuando sacrificamos a un ternero, quemamos los huesos para obtener fosfatos que luego se aplican a la tierra”, pone como ejemplo. Además de las evidentes ventajas ambientales asociadas a la ausencia de residuos, el sistema también es potencial creador de “sinergias sociales y económicas”.

<http://www.leonoticias.com/bierzo/economia-azul-nombre-20180310142239-nt.html>

En ese sentido, Encina explica que los animales de la granja “están continuamente pastando en las praderas y nuestras gallinas se alimentan con malta procedente de cervecerías de la zona”. “Es un circuito que ya existía en tiempos de nuestros abuelos, lo que yo he vivido toda mi vida”, reconoce la impulsora del proyecto, que muestra un pequeño enojo por tener que defender cosas que considera obvias. Así, en un terreno de poco más de dos hectáreas, conviven, además de las gallinas, diversas especies de patos, ocas, gansos, vacas, ovejas, conejos y abejas, que disfrutan de una vida en libertad lejos de las jaulas y barrotes que asociamos a las típicas explotaciones ganaderas, gracias, en ocasiones, a “sistemas portátiles de refugio” construidos para tal efecto. Ellos ayudan a producir los huevos, la miel y la carne que ofrece Bioencina a sus consumidores.

En cuanto a las praderas y huertas, se organizan mediante un sistema de agricultura regenerativa en base a un diseño de permacultura. Esto significa que la imitación de los ecosistemas naturales para organizar los espacios en “policultivos perennes” colabora en la restauración de la materia orgánica y de la biodiversidad del suelo. “Plantamos árboles, construimos pilas de compost, fertilizantes orgánicos y una larga lista de materiales para cuidar nuestro suelo”, afirma la agricultora, que explica que el agua que alimenta los sistemas de riego se consigue gracias a los depósitos que recogen el agua de lluvia y a los estanques cavados para crear un ciclo del agua lo más natural posible. Además, la explotación forma parte del programa 'Guardianes de semillas', por lo que gran parte de las frutas, verduras y legumbres cultivadas pertenecen a especies autóctonas. “Creemos en el alimento como una manera de defender la biodiversidad”, resume Encina.

Economía azul

Este sistema de producción sin residuos se basa en las enseñanzas del libro 'La economía azul', del belga Gunter Pauli, que propone crear 100 millones puestos de trabajo en diez años a través de un centenar de innovaciones que “imitan a los ecosistemas naturales para ser eficientes”. Esta es la propuesta principal de esta filosofía, que nace como una respuesta a la economía verde, generadora de productos “elitistas y para ricos”. Al respecto, la impulsora del proyecto critica que la marca de garantía certificado ecológico, con la que cuentan todos los productos de Bioencina, exija una cuota mínima de 300 euros al año pero recuerda que según la estrategia Europa 2020 , “para ese año, entre el 75 y el 80 por ciento del producto que comamos tendrá que ser ecológico”. “Nos hemos ido a un mundo masificado bajo un concepto que se llama rentabilidad, pero yo creo que existe otro modo de hacer las cosas, creo en la viabilidad de este tipo de proyectos que ofrecen productos de mayor calidad a un precio razonable”, resume.

Desde la creación en 1994 de la Iniciativa para la Investigación de Emisiones Cero (Zeri, por sus siglas en inglés), la red global impulsada por la filosofía de Pauli ha creado 50.000 empleos y más de 1.500 empresas, con proyectos como el cultivo de hongos comestibles con desechos de café o la producción de detergentes biodegradables con restos de cáscaras de naranja. “Es uno de los caminos para que los entornos rurales no desaparezcan, me da mucha rabia cuando voy a los pueblos y veo que ya no quedan animales”, lamenta Encina, que remarca el “papel fundamental” de las mujeres rurales para aprovechar la “ventana de oportunidad” que se abre con este tipo de proyectos.

En ese sentido, gracias al reconocimiento conseguido en el certamen con el que la institución

<http://www.leonoticias.com/bierzo/economia-azul-nombre-20180310142239-nt.html>

dependiente del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad premia los proyectos emprendedores de las mujeres rurales, Encina podrá participar en el curso 'online' de lanzamiento de negocios Lean Startup, una formación de 160 horas impartida por la Escuela de Organización Industrial (EOI) de Madrid.

Productos deshidratados con energía solar

La parte transformadora del proyecto Bioencina propone un novedoso sistema de deshidratación de productos vegetales como tomates o manzanas gracias al uso de las placas solares térmicas que se utilizan para calentar la casa, que se encuentra en medio de la explotación. “A partir de abril tenemos que tapar las placas para que no se recaliente la vivienda y esa es energía que se desperdicia”, asegura Encina, que explica que la idea de negocio pasa por conectar esas placas a un sistema de deshidratado de verduras. Hasta el 80 por ciento de la energía necesaria para el proceso se generaría con esta energía solar, que se complementaría con el apoyo de baterías fotovoltaicas u otras energías convencionales.

El resultado del proceso es “un producto de fácil conservación y transporte, que se puede utilizar como 'snack' o como complemento para ensaladas”, explica Encina, que defiende que este tipo de alimento es “ideal para salir al mercado global” debido a la “baja huella ecológica” del transporte, ya que “300 kilos de manzana fresca se convierten en 20 kilos deshidratados”. Esta “proteína seca” es habitual en países como Estados Unidos, recuerda la agricultora, que defiende, no obstante, las “iniciativas de circuito corto”. “Creemos en la producción a pequeña escala”, asegura.

En cuanto a la idea, Encina insiste en que no inventa nada y recuerda que el secado es “el sistema de conservación de alimentos más antiguo y más respetuoso con los nutrientes”. La producción de estas verduras deshidratadas con energía solar empezará una vez el local en el que está previsto instalar la maquinaria quede totalmente acondicionado. Por el momento, Encina está avanzando el proceso de inscripción en el registro sanitario y ha solicitado al programa Bierzo Hub, de impulso al sector agroalimentario de la comarca, financiación para la puesta en marcha de esta iniciativa que permitiría “incrementar los puestos de trabajo y ofrecer productos durante todo el año”.

Aunque la parte tecnológica del proyecto no termina ahí, ya que Encina, ingeniera informática de formación, pretende complementar la explotación con un sistema de electrónica digital de código abierto que permita controlar datos como la temperatura y la humedad. “Queremos crear un pequeño 'big data', con un coste de 200 euros, un sistema de inteligencia artificial al alcance de las pequeñas producciones”, explica. En cuanto a la comercialización, Bioencina pretende poner en marcha una plataforma de compraventa de producto local certificado como ecológico, tanto de la propia explotación como de otros productores ecológicos.

Proyecto Bioencina, un ejemplo en el Bierzo de 'economía azul'

original

- Encina Álvarez logra quedar finalista del concurso Desafío Mujer Rural con una explotación basada en la agricultura ecológica y la economía circular.

Coincidiendo con las multitudinarias manifestaciones con las que el movimiento feminista llenó las calles de las principales ciudades españolas para reivindicar igualdad y un reconocimiento al imprescindible papel de la mujer en la sociedad, el **Instituto de la Mujer y para la Igualdad de Oportunidades** entregó esta semana los premios a los mejores proyectos presentados a la segunda edición del **Concurso de Desafío Mujer Rural**, en los que la berciana **Encina Álvarez** resultó escogida como una de las cinco finalistas gracias a su **proyecto Bioencina**, radicado en el municipio de **Cubillos del Sil**.

Bioencina es una huerta, pero también es una granja y una pequeña industria transformadora. Se trata de un **proyecto de agricultura y ganadería ecológicas**, basado en los principios de la economía circular, en la que **"todo residuo es un subproducto que sirve de base a un nuevo ciclo** de la materia". "Producimos alimentos de manera sostenible, en una simbiosis entre nuestros animales y nuestra huerta. Nuestros animales comen los excedentes de lo que producimos en nuestras huertas y pastos y aportan las enmiendas orgánicas suplementarias, en forma de abono, al terreno", explica Encina. En esa línea, la filosofía detrás del proyecto busca "integrar el suelo, las plantas y los animales en una relación mutuamente beneficiosa".

Se trata de un sistema que **no usa pesticidas, insecticidas ni abonos químicos** y que busca "producir más con menos", ya que en cada fase del proceso de producción se busca que los residuos se conviertan en un "insumo" para un nuevo proceso. "Cuando sacrificamos a un ternero, quemamos los huesos para obtener fosfatos que luego se aplican a la tierra", pone como ejemplo. Además de las evidentes ventajas ambientales asociadas a la ausencia de residuos, el sistema también es potencial creador de "sinergias sociales y económicas".

En ese sentido, Encina explica que los animales de la granja "están continuamente pastando en las praderas y nuestras gallinas se alimentan con malta procedente de cervecerías de la zona". **"Es un circuito que ya existía en tiempos de nuestros abuelos**, lo que yo he vivido toda mi vida", reconoce la impulsora del proyecto, que muestra un

<http://www.rtvcyl.es/Noticia/9E568817-E102-D99F-357BF15657E438FF/proyecto/bioencina/ejemplo/bierzo/economia/azul>

pequeño enojo por tener que defender cosas que considera obvias. Así, en un terreno de poco más de dos hectáreas, conviven, además de las gallinas, diversas especies de patos, ocas, gansos, vacas, ovejas, conejos y abejas, que disfrutan de una vida en libertad lejos de las jaulas y barrotes que asociamos a las típicas explotaciones ganaderas, gracias, en ocasiones, a "sistemas portátiles de refugio" construidos para tal efecto. Ellos ayudan a producir los huevos, la miel y la carne que ofrece Bioencina a sus consumidores.

En cuanto a las praderas y huertas, se organizan mediante un **sistema de agricultura regenerativa en base a un diseño de permacultura**. Esto significa que la imitación de los ecosistemas naturales para organizar los espacios en "policultivos perennes" colabora en la restauración de la materia orgánica y de la biodiversidad del suelo. "Plantamos árboles, construimos pilas de compost, fertilizantes orgánicos y una larga lista de materiales para cuidar nuestro suelo", afirma la agricultora, que explica que el agua que alimenta los sistemas de riego se consigue gracias a los **depósitos que recogen el agua de lluvia y a los estanques cavados** para crear un ciclo del agua lo más natural posible. Además, la explotación forma parte del programa 'Guardianes de semillas', por lo que gran parte de las frutas, verduras y legumbres cultivadas pertenecen a especies autóctonas. "Creemos en el alimento como una manera de defender la biodiversidad", resume Encina.

Economía azul

Este sistema de producción sin residuos se basa en las **enseñanzas del libro 'La economía azul'**, del belga **Gunter Pauli**, que propone crear 100 millones puestos de trabajo en diez años a través de un centenar de innovaciones que "imitan a los ecosistemas naturales para ser eficientes".

Esta es la propuesta principal de esta filosofía, que nace **como una respuesta a la economía verde, generadora de productos "elitistas y para ricos"**. Al respecto, la impulsora del proyecto critica que la marca de garantía certificado ecológico, con la que cuentan todos los productos de Bioencina, exija una **cuota mínima de 300 euros al año** pero recuerda que según la estrategia Europa 2020, "para ese año, entre el 75 y el 80 por ciento del producto que comamos tendrá que ser ecológico". "Nos hemos ido a un mundo masificado bajo un concepto que se llama rentabilidad, pero yo creo que existe otro modo de hacer las cosas, creo en la viabilidad de este tipo de proyectos que ofrecen productos de mayor calidad a un precio razonable", resume.

Desde la creación en 1994 de la **Iniciativa para la Investigación de Emisiones Cero** (Zeri, por sus siglas en inglés), la red global impulsada por la filosofía de Pauli ha creado 50.000 empleos y más de 1.500 empresas, con proyectos como el **cultivo de hongos comestibles con desechos de café** o la producción de detergentes biodegradables con restos de cáscaras de naranja. "Es uno de los caminos para que los entornos rurales no desaparezcan, me da mucha rabia cuando voy a los pueblos y veo que ya no quedan animales", lamenta Encina, que remarca el "papel fundamental" de las mujeres rurales para aprovechar la "ventana de oportunidad" que se abre con este tipo de proyectos.

<http://www.rtvcl.es/Noticia/9E568817-E102-D99F-357BF15657E438FF/proyecto/bioencina/ejemplo/bierzo/economia/azul>

En ese sentido, gracias al **reconocimiento conseguido en el certamen** con el que la institución dependiente del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad premia los proyectos emprendedores de las mujeres rurales, **Encina podrá participar en el curso 'online' de lanzamiento de negocios Lean Startup**, una formación de 160 horas impartida por la Escuela de Organización Industrial (EOI) de Madrid.

Productos deshidratados con energía solar

La parte transformadora del proyecto Bioencina propone un **novedoso sistema de deshidratación de productos vegetales como tomates o manzanas** gracias al uso de las placas solares térmicas que se utilizan para calentar la casa, que se encuentra en medio de la explotación. "A partir de abril tenemos que tapar las placas para que no se recaliente la vivienda y esa es energía que se desperdicia", asegura Encina, que explica que la idea de negocio pasa por **conectar esas placas a un sistema de deshidratado de verduras**. Hasta el 80 por ciento de la energía necesaria para el proceso se generaría con esta energía solar, que se complementaría con el apoyo de baterías fotovoltaicas u otras energías convencionales.

El resultado del proceso es "un producto de fácil conservación y transporte, que se puede utilizar como 'snack' o como complemento para ensaladas", explica Encina, que defiende que este tipo de alimento es **"ideal para salir al mercado global"** debido a la "baja huella ecológica" del transporte, ya que "300 kilos de manzana fresca se convierten en 20 kilos deshidratados". Esta "proteína seca" es habitual en países como Estados Unidos, recuerda la agricultora, que defiende, no obstante, las "iniciativas de circuito corto". "Creemos en la producción a pequeña escala", asegura.

En cuanto a la idea, Encina insiste en que no inventa nada y recuerda que **el secado es "el sistema de conservación de alimentos más antiguo y más respetuoso** con los nutrientes". La producción de estas verduras deshidratadas con energía solar empezará una vez el local en el que está previsto instalar la maquinaria quede totalmente acondicionado. Por el momento, Encina está avanzando el proceso de inscripción en el registro sanitario y ha solicitado al programa Bierzo Hub, de impulso al sector agroalimentario de la comarca, financiación para la puesta en marcha de esta iniciativa que permitiría "incrementar los puestos de trabajo y ofrecer productos durante todo el año".

Aunque la parte tecnológica del proyecto no termina ahí, ya que **Encina, ingeniera informática de formación**, pretende complementar la explotación con un sistema de electrónica digital de código abierto que permita controlar datos como la temperatura y la humedad. **"Queremos crear un pequeño 'big data', con un coste de 200 euros**, un sistema de inteligencia artificial al alcance de las pequeñas producciones", explica. En cuanto a la comercialización, Bioencina pretende poner en marcha una plataforma de compraventa de producto local certificado como ecológico, tanto de la propia explotación como de otros productores ecológicos.

Comentarios

0 comentarios

<http://www.ileon.com/actualidad/083625/bioencina-economia-berciana-con-nombre-de-mujer>

Bioencina, economía berciana con nombre de mujer

original



César Sánchez / ICAL Encina Álvarez, finalista del concurso 'Desafío mujer rural', con su proyecto Bioencina

Coincidiendo con las multitudinarias manifestaciones con las que el movimiento feminista llenó las calles de las principales ciudades españolas para reivindicar igualdad y un reconocimiento al imprescindible papel de la mujer en la sociedad, el Instituto de la Mujer y para la Igualdad de Oportunidades entregó esta semana los premios a los mejores proyectos presentados a la segunda edición del Concurso de Desafío Mujer Rural, en los que la berciana Encina Álvarez resultó escogida como una de las cinco finalistas gracias a su proyecto Bioencina, radicado en el municipio de Cubillos del Sil.

Bioencina es una huerta, pero también es una granja y una pequeña industria transformadora. Se trata de un proyecto de agricultura y ganadería ecológicas, basado en los principios de la economía circular, en la que "todo residuo es un subproducto que sirve de base a un nuevo ciclo de la materia". "Producimos alimentos de manera sostenible, en una simbiosis entre nuestros animales y nuestra huerta. Nuestros animales comen los excedentes de lo que producimos en nuestras huertas y pastos y aportan las enmiendas orgánicas suplementarias, en forma de abono, al terreno", explica Encina. En esa línea, la filosofía detrás del proyecto busca "integrar el suelo, las plantas y los animales en una relación mutuamente beneficiosa".

Se trata de un sistema que no usa pesticidas, insecticidas ni abonos químicos y que busca "producir más con menos", ya que en cada fase del proceso de producción se busca que los

<http://www.ileon.com/actualidad/083625/bioencina-economia-berciana-con-nombre-de-mujer>

residuos se conviertan en un "insumo" para un nuevo proceso. "Cuando sacrificamos a un ternero, quemamos los huesos para obtener fosfatos que luego se aplican a la tierra", pone como ejemplo. Además de las evidentes ventajas ambientales asociadas a la ausencia de residuos, el sistema también es potencial creador de "sinergias sociales y económicas".

En ese sentido, Encina explica que los animales de la granja "están continuamente pastando en las praderas y nuestras gallinas se alimentan con malta procedente de cervecerías de la zona". "Es un circuito que ya existía en tiempos de nuestros abuelos, lo que yo he vivido toda mi vida", reconoce la impulsora del proyecto, que muestra un pequeño enojo por tener que defender cosas que considera obvias. Así, en un terreno de poco más de dos hectáreas, conviven, además de las gallinas, diversas especies de patos, ocas, gansos, vacas, ovejas, conejos y abejas, que disfrutan de una vida en libertad lejos de las jaulas y barrotes que asociamos a las típicas explotaciones ganaderas, gracias, en ocasiones, a "sistemas portátiles de refugio" construidos para tal efecto. Ellos ayudan a producir los huevos, la miel y la carne que ofrece Bioencina a sus consumidores.

En cuanto a las praderas y huertas, se organizan mediante un sistema de agricultura regenerativa en base a un diseño de permacultura. Esto significa que la imitación de los ecosistemas naturales para organizar los espacios en "policultivos perennes" colabora en la restauración de la materia orgánica y de la biodiversidad del suelo. "Plantamos árboles, construimos pilas de compost, fertilizantes orgánicos y una larga lista de materiales para cuidar nuestro suelo", afirma la agricultora, que explica que el agua que alimenta los sistemas de riego se consigue gracias a los depósitos que recogen el agua de lluvia y a los estanques cavados para crear un ciclo del agua lo más natural posible. Además, la explotación forma parte del programa 'Guardianes de semillas', por lo que gran parte de las frutas, verduras y legumbres cultivadas pertenecen a especies autóctonas. "Creemos en el alimento como una manera de defender la biodiversidad", resume Encina.

Economía azul

Este sistema de producción sin residuos se basa en las enseñanzas del libro 'La economía azul', del belga Gunter Pauli, que propone crear 100 millones puestos de trabajo en diez años a través de un centenar de innovaciones que "imitan a los ecosistemas naturales para ser eficientes". Esta es la propuesta principal de esta filosofía, que nace como una respuesta a la economía verde, generadora de productos "elitistas y para ricos". Al respecto, la impulsora del proyecto critica que la marca de garantía certificado ecológico, con la que cuentan todos los productos de Bioencina, exija una cuota mínima de 300 euros al año pero recuerda que según la estrategia Europa 2020, "para ese año, entre el 75 y el 80 por ciento del producto que comamos tendrá que ser ecológico". "Nos hemos ido a un mundo masificado bajo un concepto que se llama rentabilidad, pero yo creo que existe otro modo de hacer las cosas, creo en la viabilidad de este tipo de proyectos que ofrecen productos de mayor calidad a un precio razonable", resume.

Desde la creación en 1994 de la Iniciativa para la Investigación de Emisiones Cero (Zeri, por sus siglas en inglés), la red global impulsada por la filosofía de Pauli ha creado 50.000 empleos y más de 1.500 empresas, con proyectos como el cultivo de hongos comestibles con desechos de café o la producción de detergentes biodegradables con restos de cáscaras de naranja. "Es uno de los caminos para que los entornos rurales no desaparezcan, me da

<http://www.ileon.com/actualidad/083625/bioencina-economia-berciana-con-nombre-de-mujer>

mucha rabia cuando voy a los pueblos y veo que ya no quedan animales", lamenta Encina, que remarca el "papel fundamental" de las mujeres rurales para aprovechar la "ventana de oportunidad" que se abre con este tipo de proyectos.

En ese sentido, gracias al reconocimiento conseguido en el certamen con el que la institución dependiente del Ministerio de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad premia los proyectos emprendedores de las mujeres rurales, Encina podrá participar en el curso 'online' de lanzamiento de negocios Lean Startup, una formación de 160 horas impartida por la Escuela de Organización Industrial (EOI) de Madrid.

Productos deshidratados con energía solar

La parte transformadora del proyecto Bioencina propone un novedoso sistema de deshidratación de productos vegetales como tomates o manzanas gracias al uso de las placas solares térmicas que se utilizan para calentar la casa, que se encuentra en medio de la explotación. "A partir de abril tenemos que tapar las placas para que no se recaliente la vivienda y esa es energía que se desperdicia", asegura Encina, que explica que la idea de negocio pasa por conectar esas placas a un sistema de deshidratado de verduras. Hasta el 80 por ciento de la energía necesaria para el proceso se generaría con esta energía solar, que se complementaría con el apoyo de baterías fotovoltaicas u otras energías convencionales.

El resultado del proceso es "un producto de fácil conservación y transporte, que se puede utilizar como 'snack' o como complemento para ensaladas", explica Encina, que defiende que este tipo de alimento es "ideal para salir al mercado global" debido a la "baja huella ecológica" del transporte, ya que "300 kilos de manzana fresca se convierten en 20 kilos deshidratados". Esta "proteína seca" es habitual en países como Estados Unidos, recuerda la agricultora, que defiende, no obstante, las "iniciativas de circuito corto". "Creemos en la producción a pequeña escala", asegura.

En cuanto a la idea, Encina insiste en que no inventa nada y recuerda que el secado es "el sistema de conservación de alimentos más antiguo y más respetuoso con los nutrientes". La producción de estas verduras deshidratadas con energía solar empezará una vez el local en el que está previsto instalar la maquinaria quede totalmente acondicionado. Por el momento, Encina está avanzando el proceso de inscripción en el registro sanitario y ha solicitado al programa Bierzo Hub, de impulso al sector agroalimentario de la comarca, financiación para la puesta en marcha de esta iniciativa que permitiría "incrementar los puestos de trabajo y ofrecer productos durante todo el año".

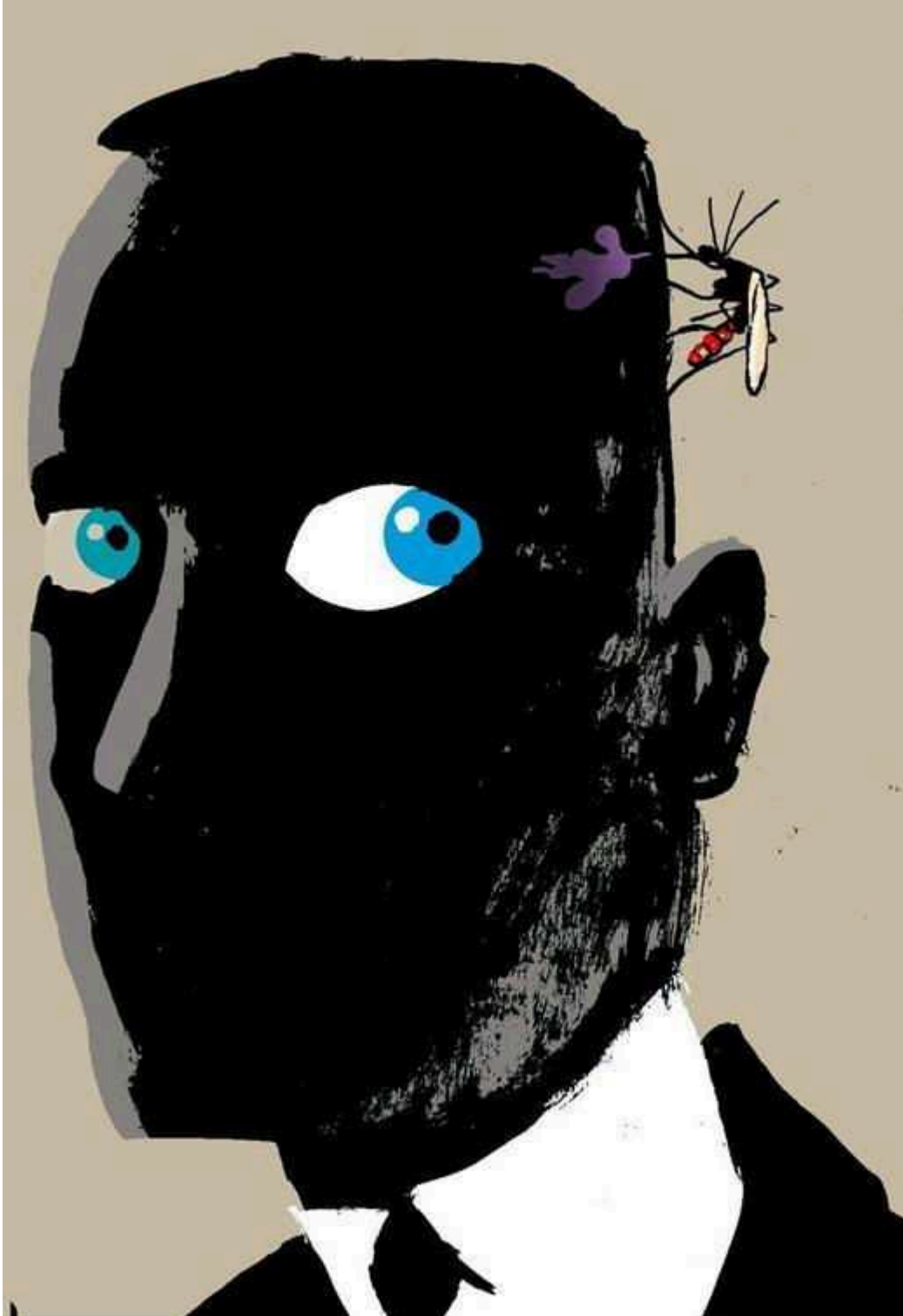
Aunque la parte tecnológica del proyecto no termina ahí, ya que Encina, ingeniera informática de formación, pretende complementar la explotación con un sistema de electrónica digital de código abierto que permita controlar datos como la temperatura y la humedad. "Queremos crear un pequeño 'big data', con un coste de 200 euros, un sistema de inteligencia artificial al alcance de las pequeñas producciones", explica. En cuanto a la comercialización, Bioencina pretende poner en marcha una plataforma de compraventa de producto local certificado como ecológico, tanto de la propia explotación como de otros productores ecológicos.

http://www.eldiadicordoba.es/opinion/tribuna/Fantasmas-Loira_0_1225677785.html

Fantasmas en el Loira

original

Fantasmas en el Loira



Fantasmas en el Loira / rosell

Antes de que el crepúsculo se fundiera con la noche de aquel templado día de agosto, decidimos visitar la ciudad de Tours para compensar el desgaste acumulado tras varios días de navegación por el Loira. Estábamos en mitad de las vacaciones y, siguiendo las directrices más elementales de evasión, decidí sucumbir a la llamada insistente de mis

http://www.eldiadicordoba.es/opinion/tribuna/Fantasmas-Loira_0_1225677785.html

sobrinos para disfrutar durante un rato de la realidad virtual en un atractivo local especializado de la ciudad. Una vez seleccionado el terminal y ajustadas las gafas de realidad virtual (VR) creí interesante demostrar mis habilidades en el juego del *paintball*. Mi hija también se apuntó y nos adentramos en el mundo virtual. Tras pasar por el vestuario para adoptar un personaje virtual, entramos en la sala de *paintball*, bastante concurrida por cierto y en plena batalla de pelotas de pinturas roja y azul.

Junto a nuestra conversación en español, se superponían voces en francés, inglés e incluso algunos sonidos que identifiqué como chino. Parapetado tras un muro, intentaba evitar los disparos del equipo contrario junto a otro jugador cuando, con gran sorpresa, oí una voz que me hablaba en español americano "Hola, Juan Ignacio, ¿de dónde vienes?". Pensé que un algoritmo de inteligencia artificial había identificado mi idioma y de manera espontánea me daba charleta. No quise ser maleducado y respondí: "Vengo de Sevilla y estoy de vacaciones". El algoritmo insistió: "¿En qué universidad has estudiado?". Un nuevo impacto de pintura roja, que ya hacía el número tres, interrumpió no sólo la intrigante conversación sino la partida, desalojándome de la sala sin más crédito de vidas.

De vuelta en Sevilla, no dejaba de pensar en aquella voz que se interesaba por mi vida. ¿Era un algoritmo como aquellos que gobiernan a los asistentes virtuales o realmente se trataba de una persona? Tras una rápida búsqueda en *Steam*, la plataforma de videojuegos *indie* por excelencia, identifiqué el juego en la sección de realidad virtual. Autodefinido como club social virtual, permitía adquirir un personaje e interactuar y conversar con otros jugadores de todo el mundo de forma simultánea. Me quedé abrumado por la popularidad y el éxito del juego, con 2.326 opiniones catalogadas como "extremadamente positivas". De todo esto extraje dos conclusiones. Primera, la atracción que provoca el cóctel entre la realidad virtual y la sociabilidad. Segunda, inclinarme a pensar que tras el jugador que me habló en Tours debía haber un ser tan humano como yo. O no. Nadie me aseguraba que fuera así.

Sin duda, vivimos momentos en los que lo digital está cada vez más integrado en nuestra vida diaria. Hace más de tres años que un *software* o *bot*, como se denomina ahora, pasó el test de Turing. Este matemático londinense publicó, cuatro años antes de morir envenenado, un artículo que comenzaba así: "¿Pueden pensar las máquinas?". En él apostaba que para el año 2000 las máquinas serían capaces en una conversación normal de engañar el 30% del tiempo a una persona. Desde tiempo inmemorial, el hombre ha sentido una irresistible atracción a crear máquinas que imiten el comportamiento humano. Esto lo ha logrado de manera brillante en tareas individuales, estando aún por desarrollar la tan ansiada inteligencia general. En cualquier caso, los momentos presentes son de una madurez tecnológica notable en este ámbito. No es fácil discernir qué es real y qué es virtual. Por ejemplo, hay cuentas de Instagram, como la de Lil Miquela, con más de 600.000 seguidores, que desafían al más perspicaz.

Es más, imitar lo imperfecto, como los asistentes virtuales de nuestro móvil, con su limitado vocabulario, su afectada voz, sus lapsos intrigantes, puede resultar no sólo seductor sino convertirse en un gigantesco negocio. Si no, pregúntenle a Poppy, la artista-androide. Esta chica californiana de 23 años se ha hecho famosa gracias a sus

http://www.eldiadecordoba.es/opinion/tribuna/Fantasmas-Loira_0_1225677785.html

vídeos de Youtube, visualizados 265 millones de veces hasta ayer. Quizá el más famoso es *I'm Poppy*, donde repite sin parar, durante 10 largos minutos, que ella es Poppy. Si son capaces de soportarlo, formarán parte del selecto grupo de los 14,5 millones de personas que lo han hecho antes. Poppy hace además *shows* de televisión, vende todo tipo de *merchandising*, ofrece actuaciones en directo por todo el mundo (si les pillas de paso, el 24 de marzo actúa en Tokio: 30 euros la entrada) y acaba de grabar el piloto de una serie para el canal de pago de Youtube, Red.

Pasamos de la realidad virtual a la "virtualidad real". Emocionante.

Proyectos FSE - impactos medios impresos

Productos 'eco' y servicios personales copan los proyectos emprendedores
La Verdad de Murcia - 05/03/2018

Productos 'eco' y servicios personales copan los proyectos emprendedores
La Verdad de Cartagena - 05/03/2018

La montaña rusa de los autónomos
Málaga Hoy - 05/03/2018

“TRAMITO UNA EMPRESA DE SERVICIOS QUE USA DRONES”
El Correo Gallego - 05/03/2018

La Diputación activa «Millenials», siete acciones formativas en Deza
La Voz de Galicia Deza-Tabeiros - 06/03/2018

Jornada en Santiago para conocer los proyectos de los emprendedores
Diario de Bergantiños - 06/03/2018

La Diputación pone en marcha un plan de empleo con sede en Lalín para jóvenes de toda la provincia
Faro de Vigo Deza Tabeiros - 06/03/2018

La Universidad de la Mujer Rural inicia su andadura con la formación en liderazgo
La Tribuna de Ciudad Real - 06/03/2018

La experiencia pionera del coworking de Vilanova logra sus objetivos
Diario de Arousa - 07/03/2018

El Ildefe abre camino a nuevas vías para el emprendimiento
Diario de León - 07/03/2018

Conde alaba la actividad del coworking vilanovés
Diario de Arousa - 08/03/2018

Conde destaca las oportunidades para nuevos proyectos que ofrecen los espacios de coworking
Diario de Arousa - 08/03/2018

Conde destaca las oportunidades para nuevos proyectos que ofrecen los espacios de coworking
Diario de Ferrol - 08/03/2018

Conde destaca las oportunidades para nuevos proyectos que ofrecen los espacios de coworking
El Ideal Gallego - 08/03/2018

La Diputación Provincial y la **EOI** forman a 14 jóvenes en hostelería
El Adelantado de Segovia - 08/03/2018

protagonistas
El Progreso a Mariña - 08/03/2018

Aceleran la creación de 18 empresas comprometidas con la sostenibilidad
La Verdad de Murcia Nuestra Economía - 08/03/2018

Conde destaca las oportunidades para nuevos proyectos que ofrecen los espacios de coworking
Diario de Bergantiños - 08/03/2018

Conde destaca la importancia de los espacios coworking

Diario de Bergantiños - 08/03/2018

**CAJA RURAL CLM POTENCIA LA CULTURA EMPRESARIAL A FAVOR DE LA IGUALDAD Y LA
CONCILIACIÓN DE TODOS LOS TRABAJADORES**

La Tribuna de Toledo - 08/03/2018

Catorce jóvenes parados se forman en un curso de atención al cliente en hostelería

El Norte de Castilla Segovia - 10/03/2018

El CEEI colabora en la cuarta edición del programa'European Coworkings EOr

Nueva Alcarria - 09/03/2018

Productos 'eco' y servicios personales copan los proyectos emprendedores

SAN JAVIER

El alcalde anuncia, en la clausura del programa 'Coworking', que el centro de negocios de La Ribera impulsará la creación de empresas

A. SALAS

Los productos 'eco' y los servicios personales han centrado la mayoría de los proyectos surgidos en el programa 'Coworking' de San Javier, que acaba de culminar con 24 ideas de negocio que dan sus primeros pasos en la comarca del Mar Menor. La preocupación por la alimentación natural se ha revelado como un motor empresarial para jóvenes autónomos como Cristina Sánchez, promotor de NaturTene, dedicada al desarrollo de aditivos procedentes de las plantas, como el betacaroteno. «No hay por qué renunciar a los conservantes, porque algunos son ricos en fibra y vitaminas que complementan los alimentos», explica el joven ingeniero químico, que ya ha encontrado a un socio para producir aditivos ecológicos.

Otra marca recién nacida al calor de la tendencia 'eco' es Rewild, la aventura empresarial de Inma Martínez y Araceli Alcaráz, que se han empeñado en producir moda sostenible con diseños propios a base de tejidos orgánicos. O la empresa Eco-grinbi, de Maribel Martínez, quien vende cestas de la compra ecológicas y 'siembra' la preocupación por la alimentación natural con charlas gratuitas. También la tienda 'online' El Zoco Verde sirve a domicilio productos cultivados sin química, complementario con la idea de Francescoccina sobre talleres gastronómicos para niños y mayores.

Los emprendedores han lanzado también ofertas de servicios personales, como la psicóloga Mariló Vélez, los masajes para parejas de Irene Díaz del Rocío o las actividades de ocio y tiempo libre que programa Diana Valera. La original idea de Mónica Navarro atiende al colectivo de personas con discapacidad, concretamente afectados con síndrome de Down, para los que la em-



El alcalde José Miguel Luengo, el representante del EOI, Fernando Garrido, y el responsable de Emprendedores del Info, Álvaro Armada. :: A. S.

predadora ha creado una plataforma destinada a procurar relaciones afectivas y de pareja, grupos de amigos, quedadas e información sobre eventos y cursos. Servicios a empresas, como los que ofrece Co Talent Lab para compartir un espacio 'coworking', o Imercader, de consultoría, nacen para completar las obligaciones que el emprendedor no tiene tiempo de ejercer.

Eternal, la firma creada por Adrián Valero, David Valero y Andrés Fernández, ha ido más allá y diseña planes de actividad física, higiene postural y salud para los empleados con el fin de que las compañías reduzcan el absentismo laboral.

Javier López ha pensado en esas ocasiones en que hace falta una furgoneta y no hay amigos dispuestos a prestarla, de modo que RentalFurgo.com conecta a profesionales y particulares con empresas de alquiler de vehículos industriales.

De la moda a los suelos

En el sector de la vivienda, Juan Bannuevo ha ideado At Home como un 'personal shopper' inmobiliario, mientras que Antonio Velasco ofrece pulido profesional de suelos con la marca Pavestilo. Con un alto grado de especialización, Tecbeat, de Mariano Corbalán, se dedica al man-

El antiguo ambulatorio albergará espacios para formación, actividades y eventos

tenimiento y auditoría de edificios o recintos. Especialmente original es la idea de Isabel Guerrero, que sorprenderá a los clientes con 'Mañana será otro día', una especie de mercado itinerante de moda y arte, con talleres y eventos, que lo mismo puede instalarse un día en un hotel que en un invernadero. La moda ha impulsado a la fotógrafa Patricia Rodrigues a crear la primera agencia de modelos de la comarca del Mar Menor.

«Hay sed de hacer cosas en San Javier», asegura el responsable de la Escuela de Organización Industrial en el área del Mediterráneo, Fernando Garrido. «Pensábamos que al no ser una gran ciudad nos faltaría propuestas, y hemos cubierto las 24 plazas», explica Garrido, quien detecta que en el Mar Menor «la media de edad de los emprendedores es más alta que en otros sitios, pero emprender no tiene edad». Valora la tendencia de los nuevos proyec-

tos por el sector alimentario y por los negocios de economía circular, en los que se emplean recursos naturales, tejidos ecológicos y sustancias ecológicas.

La presentación de cada uno de los proyectos puso punto final al programa que, con un presupuesto de 200.000 euros, han financiado la EOI al 80% y el Info al 20%. Ha incluido 150 horas de formación y un servicio de mentor para reforzar los primeros pasos del emprendedor.

El alcalde de San Javier, José Miguel Luengo, anunció a los nuevos empresarios la próxima construcción del centro de negocios de Santiago de la Ribera. El Ayuntamiento cuenta con 800.000 euros de los fondos europeos de la Estrategia de Desarrollo Urbano Sostenible (Edu-si), a los que las arcas municipales deberán aportar el 20%.

«A final de este año se licitará el proyecto de la primera fase, que consiste en adaptar el edificio del antiguo ambulatorio, de 470 metros cuadrados, para que albergue espacios para la formación, zona 'coworking', incubadora de empresas y las sedes del Info, de la Asociación de Jóvenes Emprendedores y otros servicios», explica el concejal de Desarrollo Local y Comercio, Antonio Martínez.

Productos 'eco' y servicios personales copan los proyectos emprendedores

SAN JAVIER

El alcalde anuncia, en la clausura del programa 'Coworking', que el centro de negocios de La Ribera impulsará la creación de empresas

■ A. SALAS

Los productos 'eco' y los servicios personales han centrado la mayoría de los proyectos surgidos en el programa 'Coworking' de San Javier, que acaba de culminar con 24 ideas de negocio que dan sus primeros pasos en la comarca del Mar Menor. La preocupación por la alimentación natural se ha revelado como un motor empresarial para jóvenes autónomos como Cristina Sánchez, promotor de NaturTene, dedicada al desarrollo de aditivos procedentes de las plantas, como el betacaroteno. «No hay por qué renunciar a los conservantes, porque algunos son ricos en fibra y vitaminas que complementan los alimentos», explica el joven ingeniero químico, que ya ha encontrado a un socio para producir aditivos ecológicos.

Otra marca recién nacida al calor de la tendencia 'eco' es Rewild, la aventura empresarial de Inma Martínez y Araceli Alcaráz, que se han empeñado en producir moda sostenible con diseños propios a base de tejidos orgánicos. O la empresa Eco-grinbi, de Maribel Martínez, quien vende cestas de la compra ecológicas y 'siembra' la preocupación por la alimentación natural con charlas gratuitas. También la tienda 'online' El Zoco Verde sirve a domicilio productos cultivados sin química, complementario con la idea de Francescocina sobre talleres gastronómicos para niños y mayores.

Los emprendedores han lanzado también ofertas de servicios personales, como la psicóloga Mariló Vélez, los masajes para parejas de Irene Díaz del Rocio o las actividades de ocio y tiempo libre que programa Diana Valera. La original idea de Mónica Navarro atiende al colectivo de personas con discapacidad, concretamente afectados con síndrome de Down, para los que la em-



El alcalde José Miguel Luengo, el representante del EOI, Fernando Garrido, y el responsable de Emprendedores del Info, Álvaro Armada. ■ A. S.

predadora ha creado una plataforma destinada a procurar relaciones afectivas y de pareja, grupos de amigos, quedadas e información sobre eventos y cursos. Servicios a empresas, como los que ofrece Co Talent Lab para compartir un espacio 'coworking', o Imercader, de consultoría, nacen para completar las obligaciones que el emprendedor no tiene tiempo de ejercer.

Eternal, la firma creada por Adrián Valero, David Valero y Andrés Fernández, ha ido más allá y diseña planes de actividad física, higiene postural y salud para los empleados con el fin de que las compañías reduzcan el absentismo laboral.

Javier López ha pensado en esas ocasiones en que hace falta una furgoneta y no hay amigos dispuestos a prestarla, de modo que RentalFurgo.com conecta a profesionales y particulares con empresas de alquiler de vehículos industriales.

De la moda a los suelos

En el sector de la vivienda, Juan Barnevo ha ideado At Home como un 'personal shopper' inmobiliario, mientras que Antonio Velasco ofrece pulido profesional de suelos con la marca Pavestilo. Con un alto grado de especialización, Tecbeat, de Mariano Corbalán, se dedica al man-

El antiguo ambulatorio albergará espacios para formación, actividades y eventos

tenimiento y auditoría de edificios o recintos. Especialmente original es la idea de Isabel Guerrero, que sorprenderá a los clientes con 'Mañana será otro día', una especie de mercado itinerante de moda y arte, con talleres y eventos, que lo mismo puede instalarse un día en un hotel que en un invernadero. La moda ha impulsado a la fotógrafa Patricia Rodrigues a crear la primera agencia de modelos de la comarca del Mar Menor.

«Hay sed de hacer cosas en San Javier», asegura el responsable de la Escuela de Organización Industrial en el área del Mediterráneo, Fernando Garrido. «Pensábamos que al no ser una gran ciudad nos faltaría propuestas, y hemos cubierto las 24 plazas», explica Garrido, quien detecta que en el Mar Menor «la media de edad de los emprendedores es más alta que en otros sitios, pero emprender no tiene edad». Valora la tendencia de los nuevos proyec-

tos por el sector alimentario y por los negocios de economía circular, en los que se emplean recursos naturales, tejidos ecológicos y sustancias ecológicas.

La presentación de cada uno de los proyectos puso punto final al programa que, con un presupuesto de 200.000 euros, han financiado la EOI al 80% y el Info al 20%. Ha incluido 150 horas de formación y un servicio de mentor para reforzar los primeros pasos del emprendedor.

El alcalde de San Javier, José Miguel Luengo, anunció a los nuevos empresarios la próxima construcción del centro de negocios de Santiago de la Ribera. El Ayuntamiento cuenta con 800.000 euros de los fondos europeos de la Estrategia de Desarrollo Urbano Sostenible (Edu-si), a los que las arcas municipales deberán aportar el 20%.

«A final de este año se licitará el proyecto de la primera fase, que consiste en adaptar el edificio del antiguo ambulatorio, de 470 metros cuadrados, para que albergue espacios para la formación, zona 'coworking', incubadora de empresas y las sedes del Info, de la Asociación de Jóvenes Emprendedores y otros servicios», explica el concejal de Desarrollo Local y Comercio, Antonio Martínez.



12-13 RETOS LABORALES

La cifra de autónomos en Málaga crece a niveles históricos

- El mayor número se da en el comercio y la hostelería



5 Marzo, 2018



ROSELL

Ángel Recio MÁLAGA

Muchos trabajadores por cuenta ajena sueñan con ser autónomos. Piensan en la libertad de horario y en no tener a un jefe por encima que dirija sus pasos. Son dos ventajas claras de ser autónomo, pero todo no es tan bonito como parece. De hecho, hay casi más sombras que luces. Muchos impuestos, morosidad, jornadas maratónicas, incertidumbre constante... Pero en la vida no siempre se puede elegir. Hay autónomos por convicción y otros que han tenido que optar por esta fórmula porque es la habitual en diversas profesiones o ante la dificultad de encontrar un empleo por cuenta ajena en una provincia con una tasa de paro del 20%. Sea cual sea la razón, la realidad es que Málaga cerró el año pasado con 111.601 autónomos dados de alta en la Seguridad Social, lo que supuso una de las cifras más altas de la historia, un aumento del 2,1% respecto al año anterior, el liderato en Andalucía y ser una de las primeras provincias en España.

La mayoría de autónomos son hombres (71.783 frente a 39.818 mujeres) y están presentes en todos los sectores productivos, aunque el mayor número se da en el comercio, la hostelería y la construcción. Según los datos de la Federación Nacional de Asociaciones de Trabajadores Autónomos (ATA), Málaga terminó 2017 con 30.806 autónomos en el comercio, 13.788 en la

La montaña rusa de los autónomos



Esther Medina
Autónoma

Es una pasada que cobren 300 euros fijos al mes de cuota tanto si facturas como si no"

● Málaga posee más de 111.000 autónomos y, aunque son sus propios jefes, tienen muchos retos fiscales y laborales que superar

hostelería y 12.023 en la construcción, de forma que entre esos tres segmentos acaparan el 50% del total. En el resto son abundantes en el apartado de actividades científicas, sanitarias, administrativas, industriales o en transporte.

Este diario se ha puesto en contacto con varios autónomos malagueños para conocer en qué situación se encuentran. Uno de ellos es Daniel Salobreña. Su caso es llamativo porque estuvo trabajando hasta hace apenas unos meses por cuenta ajena y decidió dejarlo todo y crear su propia empresa, pasando así a ser autónomo. "Soy una persona inquieta y quería hacer muchas cosas", comenta Salo-

breña, fundador de la consultoría para emprendedores Diverxia. Su amplia experiencia le ha permitido conseguir clientes con rapidez y trabaja para Ser Emprendedor, está realizando una campaña de emprendimiento con Acción contra el Hambre o es mentor en la Escuela de Organización Industrial (EOI). Salobreña está "feliz" con el paso dado, pero reconoce que no ha sido nada sencillo. "Lo que más me ha costado es que nadie te entrena mentalmente para la frustración y la incertidumbre. Crees que lo vas a tener más fácil, pero hay aspectos que influyen bastante y que te impiden empezar a trabajar cuando quieres. Todo el



5 Marzo, 2018

mundo opina, tanto a nivel profesional como familiar, y no estás en una posición fuerte para que confíen en ti”, expone Salobreña, que también desmiente el mito de que siendo autónomo se trabaja menos. “El que piense que crear una empresa es para trabajar menos que lo olvide. Hay que ser muy constante, ahora trabajo de 10 a 12 horas diarias porque el autónomo es el chico para todo y para conciliar con la vida familiar hay que recolocar los horarios”, añade este “emprendedor cuarentón” que sí subraya que “la mayor satisfacción es generar un trabajo y que a los clientes le guste”.

Sebastián Fernández tiene 33 años y es abogado, una profesión en la que lo habitual es ser autónomo. Confirma que la mayor ventaja es que “te organizas

Álvaro Fernández
 Autónomo

El autónomo es la peor figura de la historia. Somos los que estamos más desprotegidos”

tu jornada laboral trabajando cuando seas más productivo, puedes tomarte un día libre cuando quieras y no ceñirte a tener ocio los fines de semana”. Pero, resalta, “el inconveniente de esa libertad de horarios y sobre todo en mi profesión es que al final no separas la vida personal y la laboral, por lo que terminas trabajando mañana, tarde e incluso algunas noches”. En materia de ingresos, Fernán-



mía se levante si a los autónomos le cobran una cuota fija de 300 euros al mes, lo que es una pasada”, comenta enojada Esther Medina, una especialista en la realización de cócteles que ha trabajado en varios establecimientos hosteleros en Londres. “Se debería pagar como cuota a la Seguridad Social un porcentaje de lo que se facture y no un fijo porque, además, hay que partir de la base de que hay que pagar tanto si se factura como si no”, añade Medina, que subraya que “siendo autónoma se termina trabajando las 24 horas los siete días de la semana y aunque te puedes organizar como quieras es bastante más duro”.

“El autónomo es la peor figura de la historia”. Así de tajante es el empresario Álvaro Fernández, propietario de la firma cajacarto-

AUTÓNOMOS EN ANDALUCÍA

	Diciembre 2017	Variación anual	Var. anual (%)
Almería	57.261	401	0,7
Cádiz	57.801	154	0,3
Córdoba	51.047	50	0,1
Granada	61.467	440	0,7
Huelva	26.513	1	0,0
Jaén	39.694	467	1,2
Málaga	111.601	2.337	2,1
Sevilla	105.705	796	0,8
ANDALUCÍA	511.089	4.646	0,9
ESPAÑA	3.200.314	9.023	0,3

AUTÓNOMOS EN MÁLAGA POR SEXO

	Diciembre 2017	Variación anual	Var. anual (%)
Varones	71.783	1.497	2,1
Mujeres	39.818	840	2,2
TOTAL	111.601	2.337	2,1

AUTÓNOMOS EN MÁLAGA POR SECTORES

	Diciembre 2017	Variación anual	Var. anual (%)
Agricultura	3.688	196	5,6
Industria	5.761	104	1,8
Construcción	12.023	618	5,4
Comercio	30.806	-213	-0,7
Transportes	6.104	119	2,0
Hostelería	13.788	98	0,7
Información y comunicación	2.090	131	6,7
Act. financieras y seguros	2.070	-6	-0,3
Actividades inmobiliarias	3.523	365	11,6
Act. profesionales y técnicas	9.057	231	2,6
Actividades administrativas	5.722	253	4,6
Educación	2.597	57	2,2
Actividades sanitarias	4.685	138	3,0
Actividades artísticas	2.062	65	3,3
Otros sectores	7.625	181	2,4
TOTAL	111.601	2.337	2,1

Fuente: Federación Nacional de Asociaciones de Trabajadores Autónomos (ATA).



Daniel Salobreña
 Autónomo

Nadie te entrena mentalmente para la frustración y la incertidumbre”

dez explica que el hecho de ser autónomo implica que “no vas a tener unos ingresos fijos, tienes que buscar tus clientes, lidiar con ellos, cosa que no ocurriría si tuvieras un jefe, y sobre todo, lo difícil que se hace captar clientes hoy día, teniendo en cuenta la competencia por la cantidad de letrados que somos en Málaga y sobre todo con los honorarios irrisorios que vemos por parte de algunos compañeros y despachos”.

En cuanto a los gastos, los impuestos traen por la calle de la amargura a todos los autónomos. Entre el IRPF, el IVA, la cuota de autónomo, seguros, etcétera Fernández asegura que “tienes que ingresar casi el doble para poder cobrar lo que cobrarías siendo asalariado, a lo que hay que añadir la situación de precariedad por bajas de enfermedad o la dificultad para obtener un subsidio por desempleo”. “Es muy difícil que una econo-

nemalaje.com, quien afirma que “yo tuve la suerte de coger la tarifa de los 50 euros pero tener que pagar 300 euros al mes sin saber qué vas a ingresar no tiene sentido, me gusta más la fórmula de Gran Bretaña en la que pagas por lo que facturas”. Fernández cree que los autónomos “somos los que estamos más desprotegidos, trabajamos de lunes a domingo y además de poner en riesgo nuestro capital ponemos en riesgo nuestra seguridad”.

Una nueva ley aprobada en noviembre trae algunas mejoras

En noviembre del año pasado se aprobó la Ley de Medidas Urgentes del Trabajo Autónomo que trae consigo una serie de mejoras. Entre ellas están, por ejemplo, la ampliación de la tarifa plana por la cual hay una bonificación a los nuevos autónomos en los pagos de la Seguridad Social, que podrán abonar 50 euros mensuales durante un año en lugar de los seis meses anteriores. También se reducen los recargos por retraso en los abonos a la Segu-

ridad Social a la mitad, pasando del 20% al 10% en el primer mes. Los autónomos, con esta nueva ley, podrán reducir un 30% los gastos de suministros como el agua, la luz o la telefonía siempre que se acredite que se trabaje en casa y también podrá deducir 26,67 euros diarios en el IRPF por gastos de comida cuando afecta directamente a la actividad. Otra novedad sustancial es que los trabajadores autónomos solo pagarán la cotización de la Seguridad Social des-

de el día efectivo en que se dan de alta o de baja en el registro de autónomos y no todo el mes como se hacía hasta ahora. Entre las nuevas ventajas está que podrán cambiar hasta cuatro veces en el mismo año su base de cotización a la Seguridad Social en función de sus intereses e ingresos y hay novedades en materia de conciliación o formación. En el primer caso, los autónomos que sean padres o madres estarán exentos de pagar la cuota durante el periodo de baja por paternidad o maternidad y, en el segundo, podrán acceder a una formación adaptada a sus necesidades con el objetivo de mejorar su competitividad.

La morosidad aún afecta al 42% de los autónomos andaluces

El 42,1% de los autónomos andaluces afirman que a lo largo del año pasado se vieron afectados por la morosidad de otras empresas privadas o de las administraciones públicas. Así se señala en el último barómetro realizado por la Federación Nacional de Asociaciones de Trabajadores Autónomos (ATA) en el que se recuerda que, pese a la alta morosidad, la buena noticia es que ésta se ha reducido en un 60% respecto al año 2015. Uno de cada tres autónomos encuestados en esta re-

gión aseguran que los morosos tardan más de seis meses en pagarles las facturas pendientes e incluso hay un 9,4% que tardan más de un año. Otro tercio indica que cobran entre los 60 y los 90 días y el tercio restante consigue el dinero entre los 91 y los 180 días. En este estudio también se pregunta que, en caso de una hipotética bajada de impuestos, qué preferirían y el 42% eligió reducir el IVA, un 30,4% las cotizaciones sociales y un 25,9% el IRPF.



TESTIMONIO

José Manuel Fernández (Foto Chema)

Fotógrafo y operador de dron

“TRAMITO UNA EMPRESA DE SERVICIOS QUE USA DRONES”

“Tengo un dron desde hace cinco años que usaba como aficionado y el título oficial de piloto y registro de operador de la agencia AESA desde el año 2016, ahora me voy a dedicar a esto de forma profesional”, explica José Manuel Fernández, “Chema”, un fotógrafo profesional que tiene abierto un estudio en Monforte de Lemos.

Y es que ahora, con el apoyo de la Xunta y al amparo de los Espacios Coworking EOI ‘Go2Work’ de la Escuela de Organización Industrial (EOI), que ofrecen un plan integral de apoyo a proyectos emprendedores para aumentar sus probabilidades de éxito, Chema, junto con dos socios más, un fotógrafo y un productor de vídeo, tramita la creación de la empresa *Aire4drones*, que estará especializada en dar servicios de fotografía y vídeo aéreo utilizando drones.

José Manuel comenta que, en principio, su ámbito de acción será la geografía gallega y en cuanto al segmento de posibles clientes, apunta a fotógrafos y productores de vídeo, medios de comunicación, inmobiliarias y agencias de seguros, constructoras, eventos y actividades, servicios públicos, patrimonio, consultoras y bodegas, con especial objetivo en las de Ribeira Sacra.

El plan de negocio, indica este emprendedor,



“supone una inversión inicial de 12.000 euros”. Precisa que ya dispone de un aparato guiado por control remoto, dotado de cámara, que le supuso una inversión que rondó los 10.000 euros.

Chema reconoce que hacerse operador de dron no es barato. “El coste, en mi caso, rondó los 2.000”, subraya. Cuenta que es preciso hacer un curso de piloto de aeronaves no tripuladas, en una escuela autorizada por AESA, pasar un psicotécnico en una clínica aeronáutica autorizada también por AESA y luego hay que formalizar la solicitud de operador ante esa agencia estatal de seguridad aérea.

Añade José Manuel que además “hay que hacer un curso práctico el modelo de dron que vas a manejar y hacer un seguro obligatorio para el aparato”. Precisa que todos estos requisitos tienen su coste y, al final, “lo que gastas ronda esos dos mil euros”.

Pese a ello, está convencido de las oportunidades de negocio en el mundo de los drones. **A.A.**



6 Marzo, 2018

La Diputación activa «Millenials», siete acciones formativas en Deza

Son 6 cursos gratuitos en Lalín y 1 en Cruces consensuados con las empresas para fomento del empleo juvenil

P. V.
 LALÍN / LA VOZ

El diputado provincial de Cooperación municipal David Regades presentó ayer a los representantes municipales de los concejos de Deza y Tabeirós-Montes el proyecto *Millenials. Let's go to work* que busca, según indicó el diputado «fomentar o emprego e mellorar a empregabilidade da mocidade da nosa provincia xa que sabemos que o emprego é un importante condicionante para fixar poboación e frear o despoamento no rural».

El proyecto consiste en un plan de empleo con sede en Lalín y que está dirigido a la formación de jóvenes de la provincia con edades entre 18 y 30 años en el marco del Plan Nacional de Garantía Xuvenil. Busca mejorar las posibilidades de empleo y el acceso al mercado laboral a través de la formación y el asesoramiento gratuito ligado al emprendimiento.



Representantes de Deza y Tabeirós, con el diputado David Regades.

El proyecto lo impulsa la Diputación y tiene un presupuesto de más de medio millón de euros con financiación del Fondo Social Europeo en colaboración con el **EOI**.

El programa se fundamenta en activar siete actividades formativas gratuitas entre abril y junio que fueron consensuadas «co sector empresarial da comarca para coñecer cales eran aquelas materias formativas que máis poderían ser demandadas polas empresas de cara a futuras incorporacións laborais».

La oferta es de cursos diversos. *Xestión e operativa en comercio e loxística internacional* se impartirá en Lalín con 280 horas. En el Pazo de Liñares de Lalín, con 190

horas se impartirá *Arqueoloxía e conservación/restauración. Manipulación en procesos de conservación en carne, lácteos, froita e hortalizas* se impartirá en Lalín con 220 horas. *Despiece de cárnicos* también se ofrece en Lalín con 320 horas. También en la capital dezana y con 290 horas se ofrecerá *Fabricación e mantemento de instalacións de clima, frío e eléctricas*. En Vila de Cruces se impartirá con 315 horas *Soldadura de aluminio*. Cierra programa *Loxística de xestión de almacéns* con 315 horas que será impartido en Lalín.

Los interesados pueden inscribirse a partir del viernes en la web de la Diputación. Los alcaldes recibieron bien el proyecto.



► EMPLEO

Jornada en Santiago para conocer los proyectos de los emprendedores

Mañana en la Cidade da Cultura de Santiago tendrán lugar unas jornadas para la puesta en valor y la busca de financiación para los proyectos Espacios Coworking del Igapa y la EOI desarrollados en diferentes lugares de Galicia, entre ellos la Costa da Morte. Este encuentro permitirá a los asistentes conocer las iniciativas empresariales de diferentes emprendedores.



6 Marzo, 2018

X.S.S./A.L.V. ■ Lalín

La Diputación pone en marcha un plan de empleo con sede en Lalín para jóvenes de toda la provincia

- ▶ 'Millenials. Let's go to work' ofrece siete cursos entre abril y junio
- ▶ La inscripción se abrirá el viernes en la página web de la entidad

Un plan de empleo juvenil con sede en Lalín y abierto a toda la provincia. Así es *Millenials. Let's go to work*, presentado ayer en Pontevedra por el diputado de Cooperación, David Regades, junto a los alcaldes José López (A Estrada), Jesús Otero (Vila de Cruces), Luis López (Rodeiro) y Ramiro Varela (Agolada) y a la concejala de Bienestar Social de Silleda, Pilar Peón. La iniciativa pretende "fomentar el empleo y mejorar la empleabilidad de la juventud", puesto que se trata de "un importante condicionante para fijar población y frenar el despoblamiento en el rural", indica Regades.

Millenials. Let's go to work es un plan de empleo dirigido a la formación de la juventud de toda la provincia con edades comprendidas entre los 18 y los 30 años y en el marco del Plan Nacional de Garantía Juvenil, con el fin de abrir el acceso al mercado laboral a través de la formación y el asesoramiento gratuito ligado al emprendimiento. El proyecto, impulsado por la Diputación de Pontevedra, cuenta con un presupuesto de más de mediomillón de euros y financiación del Fondo Social Europeo en colaboración con la **EOI**.

Acciones formativas
A través de *Millenials* se van a poner en marcha siete acciones formativas gratuitas entre abril y junio, que "fueron consensuadas con el sector empresarial de Deza y Tabeirós-Terra de Montes para conocer cuáles eran aquellas materias formativas que más podrían ser demandadas por las empresas de cara a futuras incorporaciones laborales", apunta el diputado. En concreto, se ofertarán en Lalín los siguientes cursos: *Gestión y operativa en comercio y logística internacional* (280 horas), *Arqueología y conservación/restauración*, en el



David Regades, ayer, con los alcaldes de Agolada, A Estrada, Vila de Cruces y Rodeiro y la edil de Bienestar Social de Silleda.

Pazo de Liñares (190 horas), *Manipulación y procesos de conservación en carne, lácteos, frutas y hortalizas* (220), *Despiece de cárnicos* (320), *Fabricación y mantenimiento de instalaciones de clima, frío y*

eléctricas (290) y *Logística y gestión de almacenes* (315). Además, en Vila de Cruces tendrá lugar otro de *Soldadura de aluminio* (280).

Las personas interesadas en participar en *Millenials* podrán ins-

cribirse a partir del viernes a través de un banner en la página web de la Diputación de Pontevedra. Además de mejorar la empleabilidad, a través del proyecto se facilita el acceso al mercado laboral de la juventud –según Regades–, pues el plan se completará con actuaciones dirigidas a facilitar la inserción laboral de los cursillistas, en colaboración con los concellos y las asociaciones empresariales. Los representantes municipales que asistieron a la presentación valoran la iniciativa como "muy importante" para que los municipios de ambas comarcas frenen su caída demográfica y se mostraron "muy agradecidos" por una oportunidad que avalan "totalmente".

El proyecto forma parte de los compromisos activados por la Diputación para relanzar el vivero empresarial de Lalín y convertirlo en "un referente y un espacio de uso sostenible". La mayor parte de las iniciativas comprometidas para Lalín ya están iniciadas, caso del programa *DepoEmprende*, por medio del cual 15 personas están recibiendo 140 horas de formación para la promoción de la cultura emprendedora, o *DepoIntegra Xoven*, que brindará dos itinerarios formativos dirigidos a la obtención de certificados de profesionalidad centrados en el comercio y la venta.

Por otro lado, el vivero ubicado en el polígono Lalín 2000 dispone de la oficina de *SmartPeme*, que ofrece soluciones a medida de los sectores agropecuario, del comercio minorista y de la construcción, en estrecha colaboración con los representantes sectoriales de las cooperativas y las asociaciones de empresarios AED y ACOE.

Una firma agoladesa gana el concurso del vivero

La emprendedora agoladesa Eva Fernández Blanco dispondrá de un espacio gratuito durante un año en el vivero de empresas de Lalín, donde podrá asentar y dimensionar su proyecto empresarial. La representante de la sociedad Dimoamin, agencia de comunicación y eventos *on* y *off line*, fue la única que presentó su proyecto al concurso impulsado

por la Diputación provincial para la dinamización de las instalaciones que el organismo provincial tiene en el parque empresarial Lalín 2000.

En consecuencia, y a la espera de las conclusiones del premio, la emprendedora será la seleccionada para ocupar gratuitamente durante un año uno de los despachos o de las naves del vivero de empresas,

tal y como establecían las bases de un premio en cuya promoción se había comprometido a participar la Asociación de Empresarios de Deza (AED). La convocatoria de este premio está directamente relacionada con el conjunto de medidas activadas por el gobierno provincial para poner en valor el vivero de empresas debido a su baja ocupación.

DAIMIEL | FORMACIÓN

La Universidad de la Mujer Rural inicia su andadura con la formación en liderazgo

En su puesta de largo, el alcalde destacó la iniciativa como «herramienta para competir en el mundo empresarial» en un colectivo del que elogió su capacidad

LA TRIBUNA / DAIMIEL

La Universidad de la Mujer Rural comenzó ayer su andadura en Daimiel. El proyecto está financiado por la Fundación de la Caja Rural de Castilla-La Mancha y dará formación a 22 mujeres, 16 de ellas daimieleñas, en liderazgo y gestión empresarial con el objetivo final de que ello contribuya a crear riqueza y la fijar población en la zona.

El programa, en el que colabora el Centro de Mujer de la región, se extiende durante seis semanas con clases de cuatro horas los lunes y los martes. Tiene también como sedes Motilla del Palancar (Cuenca), donde ya empezó a impartirse la semana pasada, y Torrijos (Toledo), donde arrancará el 19 de marzo.

En su puesta de largo en el Centro Motilla daimieleño, el alcalde, Leopoldo Sierra, agradeció a los impulsores del proyecto y al Centro de Mujer el trabajo conjunto para conseguir traer esta formación al municipio. Para Sierra este tipo de iniciativas son «la mejor herramienta para competir en el mundo empresarial», al tiempo que mostró su admiración por «la capacidad que desarrolla día a día la mujer empresarial».

Vicente Muñoz, director gerente de la Fundación de Caja Rural de CLM, hizo hincapié en la oportunidad que supone esta iniciativa para los municipios de menor población, que en muchas ocasiones no tienen al alcance una oferta formativa de este nivel. «Nos parecía injusto que fuera así y por eso decidimos apostar por las zonas rurales», indicó. Una elección a la que le siguió la de dirigirla exclusivamente a mujeres porque «pensamos que la mujer es la que fija la población, la que



Un instante de la apertura. / LT

hace avanzar a una sociedad y la que además mantiene las tradiciones».

En representación de la **Escuela de Organización Industrial (EOI)**, la entidad en la que Caja Rural ha confiado para el diseño y desarrollo de la formación, Javier Romero destacó los contenidos de la Universidad de la Mujer Rural porque, dijo, están enfocados para que se puedan trasladar de forma muy rápida a las empresas, casi al día siguiente». En este punto,

Romero también valoraba las tutorías que se incluyen y el revulsivo que supone para este perfil de mujeres que, durante este tiempo, también van a «hacer piña y seguro que en un futuro se ayudarán unas a otras».

En este proyecto también colabora el Instituto de la Mujer de Castilla-La Mancha, que ha estado representado por Joaquín Núñez de Arenas, de la dirección provincial del organismo autonómico en Ciudad Real.



7 Marzo, 2018



La experiencia pionera del coworking de Vilanova logra sus objetivos

El regidor de Vilanova, Gonzalo Durán, y el teniente de alcalde, Javier Tourís, visitaron ayer el coworking de Vista Real, próximo a finalizar, dando una valoración positiva de esta experiencia pionera entre la **Escuela de Organización Industrial (EOI)** y el Igape. El "buen nivel de los proyectos" ha permitido que alguno de ellos esté ya encaminado y, de hecho, uno de estos será presentado hoy en un acto del Igape en la Cidade da Cultura de Santiago de Compostela. FOTO: GONZALO SALGADO



7 Marzo, 2018

El Ildefe abre camino a nuevas vías para el emprendimiento

◆ Durante tres días, se ofrecen las alternativas de negocio con mejor perspectiva actualmente

DL | LEÓN

■ Las jornadas de Dinamización Económica del Ildefe, que cada año repasan las oportunidades de negocio y empleo para los emprendedores potenciales, se celebrarán la próxima semana con tres grandes ejes: el Blockchain, retos y oportunidades; Foodtech: cocinando nuevos modelos y Emprender en una nueva era. Las sesiones se celebrarán en el salón de actos del Centro Cívico León Oeste (ubi-

cado en la glorieta de El Cruce-ro) a partir de las 17.00 horas y cada una de las jornadas se centra en sectores de negocio con buenas perspectivas que se analizan en profundidad para ofrecer a los emprendedores nuevas vías y alternativas.

El futuro del blockchain —un sistema de seguridad en la red que, organizada en bloques, forma parte de una base de datos compartida— se abordará a través de las ponencias *Blockchain:*

El estado del arte con Mariano Torrecilla, CEO y fundador de DWS.IO; ICOs: Financiación, tokenización y gobernanza, Alejandro Gómez, CEO y Cofundador de Icofunding; Aplicaciones prácticas del Blockchain, Pilar Troncoso, Institutional Relations and Strategic Alliances de Nodalblock; y Leon Blockchain Hub, Alejandro Casas, fundador de Leon Blockchain Hub.

CONSUMO DIRECTO

El miércoles 14, el tema central será el foodtech —empresas en las que prima el consumo directo en los hogares o la sostenibilidad— con las siguientes ponencias *Eatable adventures. Nuevos modelos de negocio en gastronomía*, con José Luis Cabañero, fundador y CEO de Eatable Adventures; *Organizados.es La Transformación Digital del producto fresco*, cuyo ponente será Carlos Sánchez, Co-fundador Organizados.es; y *Los mealkits llegan a España: La alimenta-*

ción personalizada a través de la compra por recetas, con Álvaro Cuesta, CEO de Foodinthebox.

La última de las jornadas, la del jueves la protagonizarán las charlas *Emprendiendo desde una aceleradora: GoMadrid*, con Eduardo Martínez, CEO y fundador de GoMadrid; *Una nueva*

Centro León Oeste Blockchain, foodtech y las nuevas tendencias se analizarán con intensas jornadas de ponencias

era para Emprender: tendencias y evolución hacia nuevos modelos, Silvia Mazzoli, mentora residente del Coworking **EOI** de Madrid; y *Emprendimiento en modelos colaborativos. La experiencia de Gudog.com*, Loly Garrido, CEO y fundadora de Gudog.



Conde alaba la actividad del coworking vilanovés

El conselleiro de Economía e Industria, Francisco Conde, visitó ayer el II Encontro de Espazos Coworking [lgape-EOI](#), celebrado en la Cidade da Cultura de Santiago. Alabó la selección de proyectos empresariales allí representada, entre ellos, uno gestado y desarrollado en el pazo Vista Real de Vilanova. FOTO: CEDIDA

Conde destaca las oportunidades para nuevos proyectos que ofrecen los espacios de coworking

EP SANTIAGO

El conselleiro de Economía, Francisco Conde, aseguró ayer en Santiago que los espacios coworking son una “puerta abierta a las nuevas oportunidades” para los proyectos incipientes.

Durante la visita que ha realizado al II Encuentro de Espacios Coworking Igape-EOI y al II Foro Inversión de proyectos en la Ci-

dade da Cultura, Conde conoció una selección de proyectos que se desarrollaron en la segunda convocatoria de estas aceleradoras promovidas por la Xunta y la Escuela de Organización Industrial en ocho municipios gallegos.

Como principal novedad de esta edición, estas aceleradoras ofrecieron coworkings específicos sobre industria forestal (en el CIS Madera) y sobre el sector alimentario y turístico. ●

8 Marzo, 2018

Conde destaca las oportunidades para nuevos proyectos que ofrecen los espacios de coworking

EP SANTIAGO

El conselleiro de Economía, Francisco Conde, aseguró ayer en Santiago que los espacios coworking son una “puerta abierta a las nuevas oportunidades” para los proyectos incipientes.

Durante la visita que ha realizado al II Encuentro de Espacios Coworking **Igape-EOI** y al II Foro Inversión de proyectos en la Ci-

dade da Cultura, Conde conoció una selección de proyectos que se desarrollaron en la segunda convocatoria de estas aceleradoras promovidas por la Xunta y la **Escuela de Organización Industrial** en ocho municipios gallegos.

Como principal novedad de esta edición, estas aceleradoras ofrecieron coworkings específicos sobre industria forestal (en el CIS Madera) y sobre el sector alimentario y turístico. ●



8 Marzo, 2018

Conde destaca las oportunidades para nuevos proyectos que ofrecen los espacios de coworking

EP SANTIAGO

El conselleiro de Economía, Francisco Conde, aseguró ayer en Santiago que los espacios coworking son una "puerta abierta a las nuevas oportunidades" para los proyectos incipientes.

Durante la visita que ha realizado al II Encuentro de Espacios Coworking Igape-EOI y al II Foro Inversión de proyectos en la Ci-

dade da Cultura, Conde conoció una selección de proyectos que se desarrollaron en la segunda convocatoria de estas aceleradoras promovidas por la Xunta y la **Escuela de Organización Industrial** en ocho municipios gallegos.

Como principal novedad de esta edición, estas aceleradoras ofrecieron coworkings específicos sobre industria forestal (en el CIS Madera) y sobre el sector alimentario y turístico. ●



8 Marzo, 2018

CUÉLLAR
La Diputación y la EOI
organizan un curso en
hostelería para 14 jóvenes
desempleados **PROVINCIA18**

8 Marzo, 2018

CUÉLLAR

► EMPLEO

La Diputación Provincial y la EOI forman a 14 jóvenes en hostelería

La Casa Joven de la villa acoge el curso ofrecido por ambas instituciones a desempleados menores de 30 años que recibirán clases durante un periodo de cinco semanas

C.N. / CUÉLLAR

Esta semana daba comienzo el último de los cursos que se realizan gracias al convenio de colaboración firmado entre la Diputación Provincial de Segovia y la Escuela de Organización Industrial. Se trata de un curso de atención al cliente en restauración-camarero de barra que tiene una duración de cinco semanas y está dirigido a jóvenes desempleados menores de 30 años e inscritos en el Sistema de Garantía Juvenil. Participan en esta iniciativa 14 jóvenes de Cuéllar que recibirán formación teórica en la Casa Joven y la práctica en el Hostal Mesón San Francisco de la localidad.

El objetivo marcado en el curso es que los alumnos conozcan los procesos y tareas del bar-cafetería, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, así como las funciones relativas al acogimiento y atención al cliente, consecución de calidad y objetivos económicos establecidos y gestión administrativa de pequeños establecimientos de esta naturaleza. El contenido del curso



El curso desarrolla su parte teórica en la Casa Joven y la práctica la hará en el restaurante San Francisco. / C.N.

se distribuye en cuatro módulos formativos que contemplan las siguientes temáticas: técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa, servicio de bebidas, aperitivos y comidas en barra y en mesa, atención al cliente

y comunicación en restauración, venta en restauración, facturación, cobro y cierre de bar-cafetería. A éstos se añade un quinto módulo transversal de empleabilidad, en el que se trabajarán cuestiones como la búsqueda

de empleo y la superación de entrevistas con éxito.

El curso forma parte del Proyecto Millenials de la Escuela, y pretende fomentar el trabajo por cuenta ajena de jóvenes, con ayudas financiadas.



PROTAGONISTAS

Francisco Conde Conselleiro de Economía



El conselleiro de Economía, Emprego e Industria, Francisco Conde, puso en valor los espacios coworking para crear nuevas oportunidades. Conde pudo conocer ayer en la Cidade da Cultura una selección de proyectos que se desarrollaron en la segunda edición de estos espacios promovidos por la Xunta y la Escola de Organización Industrial (EOI) en ocho municipios gallegos, entre ellos Mondoñedo.

Manu Iturregi Bartender vizcaíno



El bartender vizcaíno, Manu Iturregi estará el próximo día 12 en el Bora-Bora de Viveiro, a las cinco de la tarde, impartiendo una masterclass sobre el mundo del whisky del que es un experto a nivel nacional e internacional. La del local vivariense, cuyo gerente es Domingo González, será una de las tres masterclass que incluyen catas de distintos tipos de este licor que Iturregi impartirá durante su estancia en Galicia.

Luis Randamil Cofradía de Valdeflores



La cofradía de Valdeflores abrirá hoy tras la misa de las 18 horas el corazón situado a los pies de la imagen para introducir la lista de donantes para la coronación hecha el pasado 2017. Parte de la recaudación se destinó a obras de caridad. La lista irá microimpresa en pergamino y en un mini pendrive y acompañará a la relación de donantes que en 1905 que ya la habían intentado coronarla y que compró el resplandor de la talla.



8 Marzo, 2018

EOI-INFO EN LA COMARCA DE CARTAGENA

Aceleran la creación de 18 empresas comprometidas con la sostenibilidad

MURCIA

NE. Un total de 24 emprendedores presentaron su proyecto en la Demo Day organizada por la **Escuela de Organización Industrial** en el Real Club de Regatas de Santiago de La Ribera, que celebra este año su centenario, para dar a conocer los 18 proyectos empresariales innovadores vinculados a los nuevos mercados en alza desarrollados dentro del I Espacio Coworking **EOI** San Javier, en donde se contó con la colaboración del Instituto de Fomento y la financiación del Fondo Social Europeo.

El acto tuvo lugar durante la jornada de clausura de la primera edición, que contó con la asistencia del alcalde de San Javier, José Miguel Luengo, del director de **EOI**

Mediterráneo, Fernando Garrido, y del jefe del departamento de Crecimiento Empresarial del Instituto de Fomento, Álvaro Armada, además de la madrina y ponente, Gala Gil Amat, experta en emprendimiento y nuevas tecnologías.

Por primera vez, San Javier acogió la celebración de un espacio coworking de **EOI**, que se suma a los cinco organizados entre Murcia y Cartagena desde 2016. En esta ocasión, la iniciativa dio visibilidad a ideas innovadoras surgidas en la Comarca del Mar Menor, además de impulsar la creación de un ecosistema sobre necesidades reales de la zona, con proyectos de valor que refuerzan su tejido empresarial con servicios y productos vinculados al valor ecológico, la sos-

tenibilidad y las TICs.

La convocatoria de San Javier se cerró con un éxito, ya que prácticamente todos los coworkers participantes en el espacio de trabajo colaborativo lograron salir como empresarios, tras superar un proceso de aceleración de sus proyectos innovadores durante cinco meses en el Espacio Go2Work **EOI**.

Los participantes afrontaron un plan formativo y de asesoramiento que fue diseñado por un equipo de expertos en emprendimiento empresarial, constituido por tutores y mentores, además de asistir a talleres y sesiones de formación grupal o de mentorización, donde aprendieron a elaborar su plan de negocio mediante metodologías novedosas, así como a buscar fi-



Presentación del convenio en Santiago de la Ribera. **EOI**

nanciación colaborativa, además de adentrarse en la creatividad e innovación para diferenciarse de la competencia. También participaron en networking y aprendieron buenas prácticas de emprendedores senior de referencia en la Región de Murcia.

En San Javier, se formaron personas procedentes de Cartagena, Los Alcázares, San Pedro del Pi-

natar, Beniján y del propio municipio, lo que puso de manifiesto que el talento, la creatividad y las buenas ideas se encuentran en todos los rincones de Murcia, habiéndose posibilitado su transformación en empresas innovadoras, a través del espacio coworking impulsado desde **EOI**, con financiación del Fondo Social Europeo, sin coste para los coworkers acogidos.



Conde destaca las oportunidades para nuevos proyectos que ofrecen los espacios de coworking

EP SANTIAGO

El conselleiro de Economía, Francisco Conde, aseguró ayer en Santiago que los espacios coworking son una "puerta abierta a las nuevas oportunidades" para los proyectos incipientes.

Durante la visita que ha realizado al II Encuentro de Espacios Coworking **Igape-EOI** y al II Foro Inversión de proyectos en la Ci-

dade da Cultura, Conde conoció una selección de proyectos que se desarrollaron en la segunda convocatoria de estas aceleradoras promovidas por la Xunta y la **Escuela de Organización Industrial** en ocho municipios gallegos.

Como principal novedad de esta edición, estas aceleradoras ofrecieron coworkings específicos sobre industria forestal (en el CIS Madera) y sobre el sector alimentario y turístico. ●



» INDUSTRIA

Conde destaca la importancia de los espacios coworking

El conselleiro de Economía, Emprego e Industria, Francisco Conde, aseguró ayer que los espacios coworking son una puerta abierta a nuevas oportunidades. Durante una visita al II Encontro de Espazos Coworking **Igape-EOI** y al II Foro Inversión de proyectos que se celebró en la Cidade da Cultura, Conde pudo conocer al detalle una selección de proyectos que se llevan a cabo en ocho municipios, entre ellos Cabana.



8 Marzo, 2018

CAJA RURAL CLM POTENCIA LA CULTURA EMPRESARIAL A FAVOR DE LA IGUALDAD Y LA CONCILIACIÓN DE TODOS LOS TRABAJADORES

El compromiso empresarial por reducir desigualdades es esencial para construir una sociedad más justa, equilibrada y eficiente.

Nuestra principal función es aportar soluciones financieras y contribuir a la dinamización de nuestro entorno. Pero además de cumplir este cometido, en nuestra Entidad nos importa también la forma de hacerlo, el cómo.

Por ello, Caja Rural Castilla-La Mancha mantiene vigente su compromiso, que resultó renovado el 12 de enero de 2015 por el actual Director General, en el establecimiento y desarrollo de políticas que integren la igualdad de trato y oportunidades entre mujeres y hombres, sin discriminar directa o indirectamente por razón de sexo, así como el impulso y fomento de medidas para conseguir la igualdad de oportunidades reales en el seno de nuestra organización.

Así, desde el año 2011, la Entidad mantiene suscrito un Plan de Igualdad, que posteriormente resultó prorrogado, con la finalidad no solo de dar cumplimiento a las disposiciones legales, sino también de ser consecuentes con su filosofía y su compromiso social. Este I Plan de Igualdad y su prórroga contemplan una serie de medidas estructuradas en seis grandes áreas: acceso al empleo, conciliación de la vida laboral y familiar, clasificación profesional, formación y promoción, área de salud laboral y área de comunicación, además de desarrollar un protocolo muy eficiente contra el acoso laboral y sexual.

Durante todos estos años, en el seno de dicho Plan de Igualdad y su prórroga, se han desarrollado y entrado en vigor medidas de gran importancia, entre otras: la concesión de permisos de una semana adicional a la maternidad; de 4 días naturales por nacimiento de hijos para el padre; de dos días extras respecto a lo establecido en el Convenio Colectivo; por hospitalización de hijos menores de edad; de 5 días naturales de permiso retribuido, o alternativamente, de 30 días naturales de permiso no retribuido, para asistir a clínicas de reproducción asistida o para seguir procesos de adopción nacional o internacional, etc. Por otra parte, también destaca la aprobación de un anticipo especial para conservación de células madre del cordón umbilical o la concesión de un permiso especial de hasta cinco días para el padre o la madre en casos de enfermedad grave de hijos menores, que requieran



Paloma Gómez junto al DG de Caja Rural CLM, el presidente regional y la directora del Instituto de la Mujer durante la entrega del Distintivo de Excelencia en Igualdad. /LT

la hospitalización o precisen reposo domiciliario.

Dichas iniciativas constituyen para la Entidad mucho más que una herramienta o técnica de gestión. Forman parte de nuestra esencia misma, de nuestros principios y valores, de nuestro compromiso con los empleados y empleadas, de nuestra razón de ser como cooperativa de crédito.

De garantizar el cumplimiento los objetivos fijados en materia de igualdad se encarga el Comité Permanente de Igualdad, creado con el fin de realizar un seguimiento y mejora periódica en esta materia, y compuesto de forma paritaria por los miembros designados por los diferentes Comités de Empresa y Delegados de Personal, y el mismo número de representantes por parte de la empresa.

En este sentido, conviene ofrecer algunos datos que corroboran la aplicación de esta iniciativa. Así, en 1990 había un 14% de mujeres en la plantilla. En 2017 la cifra ha ascendido hasta el 45,19%, dato relevante si tenemos en cuenta que tradicionalmente el sector financiero ha estado protagonizado por hombres. En 1990 había tres mujeres directoras de oficinas. En diciembre de 2017 ya eran 106. Además, ahora 133 mujeres ocupan puestos de gran responsabilidad en Caja Rural Castilla-La Mancha, como directoras territoria-

les, de oficina, interventoras, etc. En el Consejo Rector, igualmente, se ha aumentado su presencia a 3 y en el Comité de Dirección, a 2. Respecto a las nuevas contrataciones realizadas en 2017, subrayar que del total de 116 efectuadas, 50 correspondieron a mujeres: el 43,10% concretamente.

EXCELENCIA EN IGUALDAD.

Prueba del éxito de dicha política resulta la consecución del Distintivo de Excelencia en Igualdad, Conciliación y Responsabilidad Social Empresarial otorgado a Caja Rural Castilla-La Mancha por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha en 2015, distintivo que se ha mantenido vigente durante el ejercicio 2017.

Este distintivo constituye un premio de excepcional relevancia, y lo recogimos sobre todo como un estímulo, como un acicate para continuar perseverando en la implementación de nuevas directrices que hi-

cieran más eficientes nuestras políticas de igualdad, conciliación y responsabilidad social empresarial.

A nivel interno, los empleados y empleadas de la Entidad también pueden valorar esta política a través de las encuestas en materia de igualdad que se vienen realizando anualmente. La última encuesta de clima laboral efectuada ha obtenido unos resultados muy positivos, con promedios superiores al 90% respecto a temas como igualdad de oportunidades, promoción laboral, conciliación laboral o formación entre hombres y mujeres.

UNIVERSIDAD MUJER RURAL.

Igualmente, estamos actualmente desarrollando la 4ª edición de la Universidad de la Mujer Rural, programa formativo impulsado por el Instituto de Innovación y Competitividad de la Fundación Caja Rural Castilla-La Mancha y la Escuela de Organización Industrial (EOI), en colaboración con el Instituto de la Mujer de Castilla-La Mancha. Se trata de un programa gratuito cofinanciado por el Fondo Social Europeo y la Fundación Caja Rural Castilla-La Mancha, cuyo objetivo es desarrollar el capital humano femenino de las zonas rurales como eje estratégico para el desarrollo socioeconómico de nuestra comunidad autónoma.

Esta iniciativa está dirigida a mujeres del ámbito rural: profesio-

nales y empresarias en activo, técnicas de pymes, comercios y micro-pymes de Castilla-La Mancha, tanto trabajadoras por cuenta ajena como autónomas.

Para nuestra Entidad, el talento y liderazgo femenino es un gran motor económico de nuestros municipios y factor imprescindible de desarrollo rural no sólo por su capacidad de fijar población, sino también por su forma de ejercer el liderazgo en sus empresas y organizaciones. Estamos seguros de que una formación transformadora aporta a las mujeres seguridad y confianza para que desarrollen todo su potencial y su independencia económica, y esto en última instancia genera empleo y riqueza en nuestros pueblos.

En esta cuarta edición las localidades conguenses de Motilla del Palancar, la ciudadrealdeña de Daimiel y la toledana de Torrijos están acogiendo el "Programa de Liderazgo y Gestión Empresarial para Mujeres del Ámbito Rural" - Universidad de la Mujer Rural, que se desarrollará del 26 de febrero al 3 de mayo. Hasta el momento, casi 300 mujeres se han formado gracias a este programa en áreas como las finanzas, liderazgo, marketing digital, innovación o emprendimiento.

PREVENCIÓN DEL CÁNCER DE MAMA.

Con el fin de concienciar y ayudar a la prevención del cáncer de mama, desde el Departamento de Responsabilidad Social Corporativa se llevó a cabo el pasado 13 de febrero una charla-taller informativa en los Servicios Centrales de nuestra Entidad.

Organizada de la mano de FEDETO CEO CEPYME en relación a su campaña 365 días previniendo el cáncer, y en especial el de mama a través del Centro Médico Enova, la doctora Cristina Romero Castellano, una de las especialistas en la materia más importantes del país, ofreció esta charla a los empleados y empleadas de la Caja.

Una iniciativa más que certifica nuestra apuesta por contribuir a incrementar la visibilidad de las mujeres y eliminar las fronteras de desigualdad que fraccionan la sociedad. En definitiva: por potenciar una cultura empresarial sensible a los derechos e igualdad de oportunidades de todos los trabajadores. En ese cometido continuaremos trabajando como entidad de economía social comprometida, luchando por el empoderamiento de las mujeres para impulsar el crecimiento económico y promover el desarrollo social.

**EL TALENTO Y
 LIDERAZGO
 FEMENINO ES
 UN FACTOR DE
 DESARROLLO
 RURAL**

**EL NORTE DE CASTILLA**

Catorce jóvenes parados se forman en un curso de atención al cliente en hostelería

■ M. R.

SEGOVIA. Catorce jóvenes de Cuéllar, desempleados y menores de treinta años, participan desde esta semana en un curso de atención al cliente en restauración-camarero de barra, el último de los que se realizan en la provincia gracias al convenio de colaboración firmado entre la Diputación de Segovia y la **Escuela de Organización Industrial**.

El curso, que tiene una duración de cinco semanas, comenzó a principios de esta semana en la Casa Joven de la localidad, donde los participantes están recibiendo la formación teórica. Además, para la formación práctica se trasladarán hasta el Hostal Mesón San Francisco de la villa, a tan solo unos metros del centro donde se imparten los estudios.

El objetivo es que los alumnos conozcan los procesos y tareas propios del bar-cafetería, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, así como las funciones relativas al acogimiento y atención al cliente, consecución de calidad y objetivos económicos establecidos y gestión administrativa de pequeños establecimientos de esta naturaleza. El contenido del curso se distribuye en cuatro módulos formativos que contemplan las siguientes temáticas: técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa, servicio de bebidas, aperitivos y comidas en barra y en mesa, atención al cliente y comunicación en restauración, venta en restauración, facturación, cobro y cierre de bar-cafetería.

A estos se añade un quinto módulo transversal de empleabilidad, en el que se trabajarán cuestiones como la búsqueda activa de empleo y la superación de entrevistas con éxito.



El CEEI colabora en la cuarta edición del programa 'European Coworkings EOI'

Este programa proyecta la aceleración internacional de las empresas

GUADALAJARA
 REDACCIÓN

El CEEI de Guadalajara y ANCES colaboran y participan en la cuarta edición del Programa *Go2WorkEurope*. Es un programa de Aceleración Internacional European Coworkings EOI, la red de espacios de *coworking* europeos cuya información puede encontrarse en www.eoi.es/es/espacios-coworking/european-coworkings-4a-edicion. En ediciones anteriores han participado varias empresas alcarreñas.

Esta iniciativa permite a aquellos emprendedores que tengan una empresa innovadora con una antigüedad menor a dos años, disponer durante un mes de un espacio de *coworking* gratuito en

otro país europeo. Además, se tendrá acceso a un programa de acompañamiento y a un programa formativo para optimizar el plan emprendedor.

El programa ofrece un puesto de trabajo con wifi, acceso a espacios comunes (salas de reuniones, aulas, etc.) y eventos, así como sesiones especiales de *networking*, presentación de proyectos, etc. Además de todo ello, los participantes tendrán un mentor que les ayudará a valorar y lanzar su plan innovador con un programa de formación pensado para acelerar su proyecto.

El programa financia todos los gastos de formación y mentorización a los emprendedores, salvo la manutención, durante las cinco semanas en la ciudad donde esté ubicado el centro.

Podrán solicitar admisión aquellos perfiles con dominio del inglés, que deseen mejorar sus capacidades y habilidades para impulsar su proyecto empresarial con una clara orientación internacional, bien sea para exportar o, simplemente, para

adquirir una valiosa experiencia en el exterior.

La solicitud de inscripción puede completarse a través de la web www.eoi.es/es/espacios-coworking/european-coworkings-4a-edicion/admision hasta el 1 de abril.

EUROPEAN COWORKINGS EOI
 4ª CONVOCATORIA

¿quieres acelerar tu negocio en Europa?

SI TIENES:

- Una empresa innovadora que has creado hace menos de tres años o estás a punto de crear.
- Un inglés que permite defenderte sin problemas.

TE OFRECEMOS:

- Recibir mentorización en una incubadora o aceleradora europea.
- Conocer a otros emprendedores, posibles clientes e inversores en Europa.

Cartel del evento.

N.A.

Proyectos FSE - impactos medios online

05/03/2018

1	El Faradio	Diecinueve nuevos proyectos empresariales, en la tercera edición de Coworking Santander
2	La Verdad	Productos 'eco' y servicios personales copan los proyectos emprendedores
3	MiCiudadReal	La Universidad de la Mujer Rural comienza sus clases en Daimiel con 22 alumnas matriculadas
4	La Cerca	Caja Rural CLM: La Universidad de la Mujer Rural comienza sus clases en Daimiel con 22 alumnas matriculadas
5	entomelloso.com	La Universidad de la Mujer Rural comienza sus clases en Daimiel con 22 alumnas matriculadas
6	Liberal de Castilla	La Universidad de la Mujer Rural comienza sus clases en Daimiel con 22 alumnas matriculadas
7	Manchainformacion	La Universidad de la Mujer Rural comienza sus clases en Daimiel con 22 alumnas matriculadas
8	El Digital de Castilla la Mancha	La Universidad de la Mujer Rural comienza sus clases en Daimiel con 22 alumnas matriculadas
9	Daimiel Noticias	La Universidad de la Mujer Rural forma a 16 daimieleñas en liderazgo y gestión empresarial
10	Lanza Digital	La Universidad de la Mujer Rural forma a 16 daimieleñas en liderazgo y gestión empresarial
11	Vigo al minuto	@regades presenta 'Millenials', un Plan de Empleo de @depo_es para a mocidade da provincia de Pontevedra

06/03/2018

12	GaliciaDiario	Presentado o proxecto Millenials
13	La Voz de Galicia	La Diputación activa «Millenials», siete acciones formativas en Deza
14	Málaga Hoy	Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro
15	Faro de Vigo	La Diputación pone en marcha un plan de empleo con sede en Lalín para jóvenes de toda la provincia
16	Faro de Vigo - Galego	A Deputación pon en marcha un plan de emprego con sede en Lalín para mozas de toda a provincia
17	Hoy de Extremadura	Un proyecto para potenciar el talento deportivo
18	Liberal de Castilla	El CEEI de Guadalajara colabora en la cuarta edición del programa de "European Coworkings
19	Finanzas	El CEEI de Guadalajara colabora en el IV Programa de European Coworkings
20	Páginas de Segovia	Comienza un curso para jóvenes desempleados en Cuéllar
21	Cadena Ser	Cuéllar acoge un curso de atención al cliente en restauración
22	CLM24	El CEEI de Guadalajara colabora en IV Programa de European Coworkings
23	castillalamancha24horas.com	El CEEI de Guadalajara colabora en IV Programa de European Coworkings
24	Liberal de Castilla	La directora general de Programas de Empleo pone en valor el "vuelco" que el Gobierno regional ha dado a las ayudas al autoempleo
25	La Cerca	La directora general de Programas de Empleo pone en valor el "vuelco" que el Gobierno regional ha dado a las ayudas al autoempleo
26	El Día de Castilla la Mancha	Carrasco defiende ante más de 100 emprendedores el impulso al autoempleo
27	El Día de Castilla la Mancha	Carrasco defiende ante más de 100 emprendedores el impulso de la Junta al autoempleo

07/03/2018

28	Tarancon	La directora general de Programas de Empleo pone en valor el "vuelco" que el Gobierno regional ha dado a las ayudas al autoempleo
29	Diario de León	El Ildefe abre camino a nuevas vías para el emprendimiento
30	Voces de Cuenca	Elena Carrasco pone en valor el "vuelco" que el Gobierno regional ha dado a las ayudas al autoempleo

31	eldeporteconquense.com	Elena Carrasco pone en valor el "vuelco" que el Gobierno regional ha dado a las ayudas al autoempleo
32	economiaengalicia.com	En sus dos ediciones, los espacios coworking promovidos por Xunta y EOI han permitido la consolidación de 303 proyectos

08/03/2018

33	Ahora León	El Idefe pone en marcha una nueva edición de las Jornadas de Dinamización Económica
34	La Verdad	Aceleran la creación de 18 empresas comprometidas con la sostenibilidad

10/03/2018

35	Faro de Vigo	EL IES Marco do Camballón abre la matrícula en un aula de soldadura
36	Faro de Vigo - Galego	O IES Marco do Camballón abre a matrícula nunha aula de soldadura

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=130905641

Diecinueve nuevos proyectos empresariales, en la tercera edición de Coworking Santander

Redacción • [original](#)

Un total de 24 personas participarán en la nueva edición del programa Coworking Santander en la que contarán con apoyo y asesoramiento para desarrollar los 19 proyectos seleccionados en esta convocatoria.



Logo de Woorker, una de las iniciativas ganadora en la pasada edición

En concreto, en esta tercera edición del programa, que arrancó el pasado este jueves, se cuenta con 15 proyectos individuales, tres presentados por equipos de dos personas, y uno más en el que están implicados tres personas.

Son propuestas relacionadas con el pilotaje de drones, la recreación de misiones espaciales, la aplicación de la inteligencia artificial en el campo médico o para facilitar el acceso de particulares y empresas a la producción de energía solar son algunas de las ideas seleccionadas en esta ocasión.



Logo de Driveer, otra de las iniciativas seleccionadas la pasada edición

Entre los 19 proyectos seleccionados en esta tercera edición de Coworking Santander figura una propuesta para la recreación de misiones espaciales en una cueva natural de Cantabria; una aplicación para validar permisos de vuelo de drones con mapas y otras utilidades; y una idea para aplicar la inteligencia artificial en el diagnóstico de lesiones dermatológicas para agilizar la detección de melanomas y carcinomas.

Otros emprendedores trabajarán en una aplicación vinculada a la grabación mediante cámaras en casos de accidente o infracciones de tráfico; un proyecto para ofrecer formación en robótica y 3D a empresas; un modelo de cepillo de dientes con cabezal desechable, o una web para rediseñar y redecorar viviendas.

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=130905641

Entre los proyectos participantes figura también una plataforma para agrupar a particulares y empresas que quieran instalar paneles solares para abaratar los costes; una cooperativa de catering para colegios y colectivos vinculada a productores locales, y una aplicación para conectar a conductores autónomos con empresas de transporte a nivel mundial.

También hay una iniciativa para la creación de una plataforma de venta online con facilidades para los usuarios sin experiencia o poco habituados a manejarse en la red; una aplicación para crear grupos y gestionar comidas en establecimientos hosteleros; y otra basada en sistemas de geolocalización para generar rutas en áreas turísticas, incluyendo también otras funcionalidades vinculadas a la hostelería, por ejemplo.

Asimismo, en esta edición participan proyectos orientados a la prestación de servicios a terceros en el ámbito del márketing y la comunicación; a la formación (en pintura, en idiomas mediante inmersión en situaciones reales, aprendizaje de habilidades para hablar en público a través del teatro y el juego, ...), y una propuesta ligada al comercio electrónico de muebles restaurados.

FORMACIÓN PARA EL DESARROLLO DE LA IDEA


A lo largo de cinco meses, los participantes recibirán formación en competencias relacionadas con el emprendimiento y la gestión de proyectos, que se completa con un proceso de tutorización para acompañarles en el diseño de su modelo de negocio, la búsqueda de financiación y la solución a necesidades generales y específicas.

Contarán además con un espacio gratuito para desarrollar sus ideas, así como zonas comunes para reuniones, networking y lugares que facilitan el aprendizaje compartido.

Con todas estas herramientas se trata de impulsar a potenciales empresarios para que finalicen creando su propia empresa.

El programa se dirige a personas con un proyecto empresarial en fase temprana de desarrollo o con una empresa creada recientemente. A lo largo de las cuatro ediciones previstas se prevé formar a un centenar de ellos.

En sus dos primeras ediciones han participado 45 personas que hoy tienen sus negocios en marcha o siguen trabajando en la maduración del proyecto para comenzar la actividad.

El programa Coworking Santander es una iniciativa impulsada por el Ayuntamiento,  (Fundación Escuela de Organización Industrial) y el Banco Santander, y está cofinanciado por el Fondo Social Europeo.

<http://sanjavier.laverdad.es/actualidad/productos-servicios-personales-20180305003013-ntvo.html>

Productos 'eco' y servicios personales copan los proyectos emprendedores

original



El alcalde José Miguel Luengo, el representante del **EOI**, Fernando Garrido, y el responsable de Emprendedores del Info, Álvaro Armada. /

Los productos 'eco' y los servicios personales han centrado la mayoría de los proyectos surgidos en el programa 'Coworking' de San Javier, que acaba de culminar con 24 ideas de negocio que dan sus primeros pasos en la comarca del Mar Menor. La preocupación por la alimentación natural se ha revelado como un motor empresarial para jóvenes autónomos como Cristina Sánchez, promotor de NaturTene, dedicada al desarrollo de aditivos procedentes de las plantas, como el betacaroteno. «No hay por qué renunciar a los conservantes, porque algunos son ricos en fibra y vitaminas que complementan los alimentos», explica el joven ingeniero químico, que ya ha encontrado a un socio para producir aditivos ecológicos.

Otra marca recién nacida al calor de la tendencia 'eco' es Rewild, la aventura empresarial de Inma Martínez y Araceli Alcaráz, que se han empeñado en producir moda sostenible con diseños propios a base de tejidos orgánicos. O la empresa Ecogrinbi, de Maribel Martínez, quien vende cestas de la compra ecológicas y 'siembra' la preocupación por la alimentación natural con charlas gratuitas. También la tienda 'online' El Zoco Verde sirve a domicilio productos cultivados sin química, complementario con la idea de Francescocina sobre talleres gastronómicos para niños y mayores.

Los emprendedores han lanzado también ofertas de servicios personales, como la psicóloga Mariló Vélez, los masajes para parejas de Irene Díaz del Rocío o las actividades de ocio y

<http://sanjavier.laverdad.es/actualidad/productos-servicios-personales-20180305003013-ntvo.html>

tiempo libre que programa Diana Valera. La original idea de Mónica Navarro atiende al colectivo de personas con discapacidad, concretamente afectados con síndrome de Down, para los que la emprendedora ha creado una plataforma destinada a procurar relaciones afectivas y de pareja, grupos de amigos, quedadas e información sobre eventos y cursos. Servicios a empresas, como los que ofrece Co Talent Lab para compartir un espacio 'coworking', o Imercader, de consultoría, nacen para completar las obligaciones que el emprendedor no tiene tiempo de ejercer.

Eternal, la firma creada por Adrián Valero, David Valero y Andrés Fernández, ha ido más allá y diseña planes de actividad física, higiene postural y salud para los empleados con el fin de que las compañías reduzcan el absentismo laboral.

Javier López ha pensado en esas ocasiones en que hace falta una furgoneta y no hay amigos dispuestos a prestarla, de modo que RentalFurgo.com conecta a profesionales y particulares con empresas de alquiler de vehículos industriales.

De la moda a los suelos

En el sector de la vivienda, Juan Barnuevo ha ideado At Home como un 'personal shopper' inmobiliario, mientras que Antonio Velasco ofrece pulido profesional de suelos con la marca Pavestilo. Con un alto grado de especialización, Tecbeat, de Mariano Corbalán, se dedica al mantenimiento y auditoría de edificios o recintos. Especialmente original es la idea de Isabel Guerrero, que sorprenderá a los clientes con 'Mañana será otro día', una especie de mercado itinerante de moda y arte, con talleres y eventos, que lo mismo puede instalarse un día en un hotel que en un invernadero. La moda ha impulsado a la fotógrafa Patricia Rodrigues a crear la primera agencia de modelos de la comarca del Mar Menor.

«Hay sed de hacer cosas en San Javier», asegura el responsable de la Escuela de Organización Industrial en el área del Mediterráneo, Fernando Garrido. «Pensábamos que al no ser una gran ciudad nos faltaría propuestas, y hemos cubierto las 24 plazas», explica Garrido, quien detecta que en el Mar Menor «la media de edad de los emprendedores es más alta que en otros sitios, pero emprender no tiene edad». Valora la tendencia de los nuevos proyectos por el sector alimentario y por los negocios de economía circular, en los que se emplean recursos naturales, tejidos ecológicos y sustancias ecológicas.

La presentación de cada uno de los proyectos puso punto final al programa que, con un presupuesto de 200.000 euros, han financiado la **EOI** al 80% y el Info al 20%. Ha incluido 150 horas de formación y un servicio de mentor para reforzar los primeros pasos del emprendedor.

El alcalde de San Javier, José Miguel Luengo, anunció a los nuevos empresarios la próxima construcción del centro de negocios de Santiago de la Ribera. El Ayuntamiento cuenta con 800.000 euros de los fondos europeos de la Estrategia de Desarrollo Urbano Sostenible (Edusi), a los que las arcas municipales deberán aportar el 20%.

«A final de este año se licitará el proyecto de la primera fase, que consiste en adaptar el edificio del antiguo ambulatorio, de 470 metros cuadrados, para que albergue espacios para la formación, zona 'coworking', incubadora de empresas y las sedes del Info, de la Asociación de Jóvenes Emprendedores y otros servicios», explica el concejal de Desarrollo Local y

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131007240

La Universidad de la Mujer Rural comienza sus clases en Daimiel con 22 alumnas matriculadas

miciudadreal • original

La localidad ciudadrealeña de Daimiel ha acogido esta mañana la presentación institucional del “Programa de Liderazgo y Gestión Empresarial para Mujeres del Ámbito Rural”-Universidad de la Mujer Rural-, iniciativa en la que finalmente participarán 22 alumnas de las 25 inscritas en la web de la Fundación Caja Rural Castilla-La Mancha, tras el pertinente proceso de selección realizado por la Escuela de Organización Industrial-EOI.



El acto de bienvenida, celebrado esta mañana en el Centro de la Juventud de Daimiel ha estado presidido por el alcalde del municipio, Leopoldo Sierra Navarro, y la concejala de Mujer y Empleo de Daimiel, Encarnación Alicia Loro Córdoba, y ha contado con la asistencia también del gerente de la Fundación Caja Rural Castilla-La Mancha, Vicente Muñoz; el jefe de sección de la Dirección Provincial del Instituto de la Mujer, Joaquín Núñez de Arenas Rodríguez Madrideo; el director territorial de EOI, Javier Rivero; la adjunta a la dirección territorial de la Caja en Ciudad Real, María del Rocío Aranda; y el director de la oficina de Daimiel, José Antonio Santa-Cruz Blanco, entre otros.

La Universidad de la Mujer Rural es un programa formativo impulsado por el Instituto de Innovación y Competitividad de la Fundación Caja Rural Castilla-La Mancha y la Escuela de Organización Industrial (EOI), en colaboración con el Instituto de la Mujer de Castilla-La Mancha. El programa es totalmente gratuito al estar cofinanciado por el Fondo Social Europeo y la Fundación Caja Rural Castilla-La Mancha.

Esta iniciativa está dirigida a mujeres profesionales y empresarias en activo, técnicas de

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131007240

pymes, comercios y micropymes de CLM, tanto trabajadoras por cuenta ajena como autónomas del ámbito rural.

Detalles programa formativo

El programa formativo se desarrolla a través de varios módulos complementarios que profundizarán en las áreas de conocimiento relevantes para que las alumnas avancen y hagan crecer sus negocios. Su finalidad es desarrollar el capital humano femenino de las zonas rurales como eje estratégico para el desarrollo socioeconómico de Castilla-La Mancha, trabajar y desarrollar sus conocimientos, competencias y actitudes, conocer sus claves, frenos e impulsos en su vida profesional e impulsar su autonomía económica.

Para ello, pone a disposición de sus alumnas herramientas de formación directiva, comunicación, coaching, innovación y marketing, además de tutorías individualizadas para que la mujer sea palanca de competitividad de las empresas y que correrán a cargo de expertos profesores de la EOI.

En concreto, el curso de Daimiel se desarrollará del 5 de marzo al 17 de abril a la vez que se imparten los que se celebran en Motilla del Palancar (Cuenca) del 26 de febrero al 10 de abril y el que comenzará en Torrijos (Toledo) el 19 de marzo y se prolongará hasta el 3 de mayo. El programa consta de 48 horas lectivas, que en el caso de Daimiel se impartirá en el Centro de la Juventud de la localidad (Aula 10).

Artículos relacionados

- (0)
- (0)
- (0)
- (0)

 Me gusta 0  Compartir

Etiquetas: [cajas rurales](#)

http://www.lacerca.com/noticias/ciudad_real/caja-rural-clm-universidad-mujer-daimiel-22-alumnas-409114-1.html

Caja Rural CLM: La Universidad de la Mujer Rural comienza sus clases en Daimiel con 22 alumnas matriculadas

Caja Rural de Castilla-La Mancha • original





Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales

El programa se desarrollará del 5 de marzo al 17 de abril, será impartido por profesores de la EOI y ofrecerá a las alumnas herramientas de formación directiva, comunicación, coaching, innovación y marketing, además de tutorías individualizadas para que la mujer sea palanca de competitividad de las empresas. El programa es totalmente gratuito al estar cofinanciado por el Fondo Social Europeo y la [Fundación Caja Rural](#) Castilla-La Mancha.

La localidad ciudadrealeña de Daimiel ha acogido esta mañana la presentación institucional del “Programa de Liderazgo y Gestión Empresarial para Mujeres del Ámbito Rural”-[Universidad de la Mujer Rural](#)-, iniciativa en la que finalmente participarán 22 alumnas de las 25 inscritas en la web de la Fundación Caja Rural Castilla-La Mancha, tras el pertinente proceso de selección realizado por la [Escuela de Organización Industrial-EOI](#).

El acto de bienvenida, celebrado esta mañana en el [Centro de la Juventud](#) de Daimiel ha estado presidido por el alcalde del municipio, Leopoldo Sierra Navarro, y la concejala de Mujer y Empleo de Daimiel, Encarnación Alicia Loro Córdoba, y ha contado con la asistencia también del gerente de la Fundación Caja Rural Castilla-La Mancha, [Vicente Muñoz](#); el jefe de sección de la Dirección Provincial del [Instituto de la Mujer](#), Joaquín Núñez de Arenas

http://www.lacerca.com/noticias/ciudad_real/caja-rural-clm-universidad-mujer-daimiel-22-alumnas-409114-1.html

Rodríguez Madrudejos; el director territorial de EOI, Javier Rivero; la adjunta a la dirección territorial de la Caja en Ciudad Real, María del Rocío Aranda; y el director de la oficina de Daimiel, José Antonio Santa-Cruz Blanco, entre otros.

La Universidad de la Mujer Rural es un programa formativo impulsado por el Instituto de Innovación y Competitividad de la Fundación Caja Rural Castilla-La Mancha y la Escuela de Organización Industrial (EOI), en colaboración con el Instituto de la Mujer de Castilla-La Mancha. El programa es totalmente gratuito al estar cofinanciado por el Fondo Social Europeo y la Fundación Caja Rural Castilla-La Mancha.

Esta iniciativa está dirigida a mujeres profesionales y empresarias en activo, técnicas de pymes, comercios y micropymes de CLM, tanto trabajadoras por cuenta ajena como autónomas del ámbito rural.

Detalles programa formativo

El programa formativo se desarrolla a través de varios módulos complementarios que profundizarán en las áreas de conocimiento relevantes para que las alumnas avancen y hagan crecer sus negocios. Su finalidad es desarrollar el capital humano femenino de las zonas rurales como eje estratégico para el desarrollo socioeconómico de Castilla-La Mancha, trabajar y desarrollar sus conocimientos, competencias y actitudes, conocer sus claves, frenos e impulsos en su vida profesional e impulsar su autonomía económica.

Para ello, pone a disposición de sus alumnas herramientas de formación directiva, comunicación, coaching, innovación y marketing, además de tutorías individualizadas para que la mujer sea palanca de competitividad de las empresas y que correrán a cargo de expertos profesores de la EOI.

En concreto, el curso de Daimiel se desarrollará del 5 de marzo al 17 de abril a la vez que se imparten los que se celebran en Motilla del Palancar (Cuenca) del 26 de febrero al 10 de abril y el que comenzará en Torrijos (Toledo) el 19 de marzo y se prolongará hasta el 3 de mayo. El programa consta de 48 horas lectivas, que en el caso de Daimiel se impartirá en el Centro de la Juventud de la localidad (Aula 10).

<http://entomelloso.com/la-universidad-la-mujer-rural-comienza-clases-daimiel-22-alumnas-matriculadas/>

La Universidad de la Mujer Rural comienza sus clases en Daimiel con 22 alumnas matriculadas

original



20180305 Foto Familia UMR Daimiel web

La localidad ciudadrealeña de Daimiel ha acogido esta mañana la presentación institucional del “Programa de Liderazgo y Gestión Empresarial para Mujeres del Ámbito Rural”-Universidad de la Mujer Rural-, iniciativa en la que finalmente participarán 22 alumnas de las 25 inscritas en la web de la Fundación Caja Rural Castilla-La Mancha, tras el pertinente proceso de selección realizado por la Escuela de Organización Industrial-EOI.

El acto de bienvenida, celebrado esta mañana en el Centro de la Juventud de Daimiel ha estado presidido por el alcalde del municipio, Leopoldo Sierra Navarro, y la concejala de Mujer y Empleo de Daimiel, Encarnación Alicia Loro Córdoba, y ha contado con la asistencia también del gerente de la Fundación Caja Rural Castilla-La Mancha, Vicente Muñoz; el jefe de sección de la Dirección Provincial del Instituto de la Mujer, Joaquín Núñez de Arenas Rodríguez Madrudejos; el director territorial de EOI, Javier Rivero; la adjunta a la dirección territorial de la Caja en Ciudad Real, María del Rocío Aranda; y el director de la oficina de Daimiel, José Antonio Santa-Cruz Blanco, entre otros.

La Universidad de la Mujer Rural es un programa formativo impulsado por el Instituto de Innovación y Competitividad de la Fundación Caja Rural Castilla-La Mancha y la Escuela de Organización Industrial (EOI), en colaboración con el Instituto de la Mujer de Castilla-La

<http://entomelloso.com/la-universidad-la-mujer-rural-comienza-clases-daimiel-22-alumnas-matriculadas/>

Mancha. El programa es totalmente gratuito al estar cofinanciado por el Fondo Social Europeo y la Fundación Caja Rural Castilla-La Mancha.

Esta iniciativa está dirigida a mujeres profesionales y empresarias en activo, técnicas de pymes, comercios y micropymes de CLM, tanto trabajadoras por cuenta ajena como autónomas del ámbito rural.

DETALLES PROGRAMA FORMATIVO

El programa formativo se desarrolla a través de varios módulos complementarios que profundizarán en las áreas de conocimiento relevantes para que las alumnas avancen y hagan crecer sus negocios. Su finalidad es desarrollar el capital humano femenino de las zonas rurales como eje estratégico para el desarrollo socioeconómico de Castilla-La Mancha, trabajar y desarrollar sus conocimientos, competencias y actitudes, conocer sus claves, frenos e impulsos en su vida profesional e impulsar su autonomía económica.

Para ello, pone a disposición de sus alumnas herramientas de formación directiva, comunicación, coaching, innovación y marketing, además de tutorías individualizadas para que la mujer sea palanca de competitividad de las empresas y que correrán a cargo de expertos profesores de la EOI.

En concreto, el curso de Daimiel se desarrollará del 5 de marzo al 17 de abril a la vez que se imparten los que se celebran en Motilla del Palancar (Cuenca) del 26 de febrero al 10 de abril y el que comenzará en Torrijos (Toledo) el 19 de marzo y se prolongará hasta el 3 de mayo. El programa consta de 48 horas lectivas, que en el caso de Daimiel se impartirá en el Centro de la Juventud de la localidad (Aula 10).

<https://www.liberaldecastilla.com/la-universidad-la-mujer-rural-comienza-clases-daimiel-22-alumnas-matriculadas/>

La Universidad de la Mujer Rural comienza sus clases en Daimiel con 22 alumnas matriculadas

original



La localidad ciudadrealeña de Daimiel ha acogido esta mañana la presentación institucional del “Programa de Liderazgo y Gestión Empresarial para Mujeres del Ámbito Rural”-Universidad de la Mujer Rural-, iniciativa en la que finalmente participarán 22 alumnas de las 25 inscritas en la web de la Fundación Caja Rural Castilla-La Mancha, tras el pertinente proceso de selección realizado por la Escuela de Organización Industrial-EOI.



El programa se desarrollará del 5 de marzo al 17 de abril, será impartido por profesores de la EOI y ofrecerá a las alumnas herramientas de formación directiva, comunicación, coaching, innovación y marketing, además de tutorías individualizadas para que la mujer sea palanca de competitividad de las empresas. El programa es totalmente gratuito al estar cofinanciado por el Fondo Social Europeo y la Fundación Caja Rural Castilla-La Mancha.

El acto de bienvenida, celebrado esta mañana en el Centro de la Juventud de Daimiel ha estado presidido por el alcalde del municipio, Leopoldo Sierra Navarro, y la concejala de Mujer y Empleo de Daimiel, Encarnación Alicia Loro Córdoba, y ha contado con la asistencia

<https://www.liberaldecastilla.com/la-universidad-la-mujer-rural-comienza-clases-daimiel-22-alumnas-matriculadas/>

también del gerente de la Fundación Caja Rural Castilla-La Mancha, Vicente Muñoz; el jefe de sección de la Dirección Provincial del Instituto de la Mujer, Joaquín Núñez de Arenas Rodríguez Madrudejos; el director territorial de EOI, Javier Rivero; la adjunta a la dirección territorial de la Caja en Ciudad Real, María del Rocío Aranda; y el director de la oficina de Daimiel, José Antonio Santa-Cruz Blanco, entre otros.

La Universidad de la Mujer Rural es un programa formativo impulsado por el Instituto de Innovación y Competitividad de la Fundación Caja Rural Castilla-La Mancha y la Escuela de Organización Industrial (EOI), en colaboración con el Instituto de la Mujer de Castilla-La Mancha. El programa es totalmente gratuito al estar cofinanciado por el Fondo Social Europeo y la Fundación Caja Rural Castilla-La Mancha.

Esta iniciativa está dirigida a mujeres profesionales y empresarias en activo, técnicas de pymes, comercios y micropymes de CLM, tanto trabajadoras por cuenta ajena como autónomas del ámbito rural.

Detalles programa formativo

El programa formativo se desarrolla a través de varios módulos complementarios que profundizarán en las áreas de conocimiento relevantes para que las alumnas avancen y hagan crecer sus negocios. Su finalidad es desarrollar el capital humano femenino de las zonas rurales como eje estratégico para el desarrollo socioeconómico de Castilla-La Mancha, trabajar y desarrollar sus conocimientos, competencias y actitudes, conocer sus claves, frenos e impulsos en su vida profesional e impulsar su autonomía económica.

Para ello, pone a disposición de sus alumnas herramientas de formación directiva, comunicación, coaching, innovación y marketing, además de tutorías individualizadas para que la mujer sea palanca de competitividad de las empresas y que correrán a cargo de expertos profesores de la EOI.

En concreto, el curso de Daimiel se desarrollará del 5 de marzo al 17 de abril a la vez que se imparten los que se celebran en Motilla del Palancar (Cuenca) del 26 de febrero al 10 de abril y el que comenzará en Torrijos (Toledo) el 19 de marzo y se prolongará hasta el 3 de mayo. El programa consta de 48 horas lectivas, que en el caso de Daimiel se impartirá en el Centro de la Juventud de la localidad (Aula 10).



<https://www.manchainformacion.com/noticias/65941>

La Universidad de la Mujer Rural comienza sus clases en Daimiel con 22 alumnas matriculadas

original



Del 5 de marzo al 17 de abril

El programa se desarrollará del 5 de marzo al 17 de abril, será impartido por profesores de la **EOI** y ofrecerá a las alumnas herramientas de formación directiva, comunicación, coaching, innovación y marketing, además de tutorías individualizadas para que la mujer sea palanca de competitividad de las empresas. El programa es totalmente gratuito al estar cofinanciado por el Fondo Social Europeo y la Fundación Caja Rural Castilla-La Mancha.

El acto de bienvenida, celebrado esta mañana en el Centro de la Juventud de Daimiel ha estado presidido por el alcalde del municipio, Leopoldo Sierra Navarro, y la concejala de Mujer y Empleo de Daimiel, Encarnación Alicia Loro Córdoba, y ha contado con la asistencia también del gerente de la Fundación Caja Rural Castilla-La Mancha, Vicente Muñoz; el jefe de sección de la Dirección Provincial del Instituto de la Mujer, Joaquín Núñez de Arenas Rodríguez Madrudejos; el director territorial de **EOI**, Javier Rivero; la adjunta a la dirección territorial de la Caja en Ciudad Real, María del Rocío Aranda; y el director de la oficina de Daimiel, José Antonio Santa-Cruz Blanco, entre otros.

La Universidad de la Mujer Rural es un programa formativo impulsado por el Instituto de Innovación y Competitividad de la Fundación Caja Rural Castilla-La Mancha y la Escuela de Organización Industrial (EOI), en colaboración con el Instituto de la Mujer de Castilla-La Mancha. El programa es totalmente gratuito al estar cofinanciado por el Fondo Social Europeo y la Fundación Caja Rural Castilla-La Mancha.

<https://www.manchainformacion.com/noticias/65941>

Esta iniciativa está dirigida a mujeres profesionales y empresarias en activo, técnicas de pymes, comercios y micropymes de CLM, tanto trabajadoras por cuenta ajena como autónomas del ámbito rural.

Detalles programa formativo

El programa formativo se desarrolla a través de varios módulos complementarios que profundizarán en las áreas de conocimiento relevantes para que las alumnas avancen y hagan crecer sus negocios. Su finalidad es desarrollar el capital humano femenino de las zonas rurales como eje estratégico para el desarrollo socioeconómico de Castilla-La Mancha, trabajar y desarrollar sus conocimientos, competencias y actitudes, conocer sus claves, frenos e impulsos en su vida profesional e impulsar su autonomía económica.

Para ello, pone a disposición de sus alumnas herramientas de formación directiva, comunicación, coaching, innovación y marketing, además de tutorías individualizadas para que la mujer sea palanca de competitividad de las empresas y que correrán a cargo de expertos profesores de la **EOI**.

En concreto, el curso de Daimiel se desarrollará del 5 de marzo al 17 de abril a la vez que se imparten los que se celebran en Motilla del Palancar (Cuenca) del 26 de febrero al 10 de abril y el que comenzará en Torrijos (Toledo) el 19 de marzo y se prolongará hasta el 3 de mayo. El programa consta de 48 horas lectivas, que en el caso de Daimiel se impartirá en el Centro de la Juventud de la localidad (Aula 10).

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131049971

La Universidad de la Mujer Rural comienza sus clases en Daimiel con 22 alumnas matriculadas

EDCM • original



La localidad ciudadrealeña de Daimiel ha acogido este lunes la presentación institucional del “Programa de Liderazgo y Gestión Empresarial para Mujeres del Ámbito Rural”-Universidad de la Mujer Rural-, iniciativa en la que finalmente participarán 22 alumnas de las 25 inscritas en la web de la Fundación Caja Rural Castilla-La Mancha, tras el pertinente proceso de selección realizado por la Escuela de Organización Industrial-EOI.

El acto de bienvenida, celebrado en el Centro de la Juventud de Daimiel ha estado presidido por el alcalde del municipio, **Leopoldo Sierra Navarro**, y la concejala de Mujer y Empleo de Daimiel, **Encarnación Alicia Loro Córdoba**, y ha contado con la asistencia también del gerente de la Fundación Caja Rural Castilla-La Mancha, **Vicente Muñoz**; el jefe de sección de la Dirección Provincial del Instituto de la Mujer, **Joaquín Núñez de Arenas Rodríguez Madrudejos**; el director territorial de EOI, **Javier Rivero**; la adjunta a la dirección territorial de la Caja en Ciudad Real, **María del Rocío Aranda**; y el director de la oficina de Daimiel, **José Antonio Santa-Cruz Blanco**, entre otros.

La Universidad de la Mujer Rural es un programa formativo impulsado por el Instituto de Innovación y Competitividad de la Fundación Caja Rural Castilla-La Mancha y la Escuela de

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131049971

Organización Industrial (EOI), en colaboración con el Instituto de la Mujer de Castilla-La Mancha. El programa es totalmente gratuito al estar cofinanciado por el Fondo Social Europeo y la Fundación Caja Rural Castilla-La Mancha.

Esta iniciativa está dirigida a mujeres profesionales y empresarias en activo, técnicas de pymes, comercios y micropymes de Castilla-La Mancha, tanto trabajadoras por cuenta ajena como autónomas del ámbito rural.

Detalles programa formativo

El programa formativo se desarrolla a través de varios módulos complementarios que profundizarán en las áreas de conocimiento relevantes para que las alumnas avancen y hagan crecer sus negocios. Su finalidad es desarrollar el capital humano femenino de las zonas rurales como eje estratégico para el desarrollo socioeconómico de Castilla-La Mancha, trabajar y desarrollar sus conocimientos, competencias y actitudes, conocer sus claves, frenos e impulsos en su vida profesional e impulsar su autonomía económica.

Para ello, pone a disposición de sus alumnas herramientas de formación directiva, comunicación, coaching, innovación y marketing, además de tutorías individualizadas para que la mujer sea palanca de competitividad de las empresas y que correrán a cargo de expertos profesores de la EOI.

En concreto, el curso de Daimiel se desarrollará del 5 de marzo al 17 de abril a la vez que se imparten los que se celebran en Motilla del Palancar (Cuenca) del 26 de febrero al 10 de abril y el que comenzará en Torrijos (Toledo) el 19 de marzo y se prolongará hasta el 3 de mayo. El programa consta de 48 horas lectivas, que en el caso de Daimiel se impartirá en el Centro de la Juventud de la localidad (Aula 10).

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131066849

La Universidad de la Mujer Rural forma a 16 daimieleñas en liderazgo y gestión empresarial

original

El proyecto está financiado por la Fundación de la Caja Rural de Castilla-La Mancha y se extiende durante seis semanas con clases de cuatro horas los lunes y los martes. En su puesta de largo en Daimiel, el alcalde, Leopoldo Sierra, destacó este lunes la iniciativa como “herramienta para competir en el mundo empresarial” en un colectivo del que elogió su capacidad.

Daimiel Noticias.- La Universidad de la Mujer Rural comenzó este lunes su andadura en Daimiel. El proyecto está financiado por la Fundación de la Caja Rural de Castilla-La Mancha y forma a 22 mujeres, 16 de ellas daimieleñas (11 empresarias y 5 profesionales en activo), en liderazgo y gestión empresarial con el objetivo final de que ello contribuya a crear riqueza y a fijar población en la zona. El programa, en el que colabora el Centro de Mujer, se extiende durante seis semanas con clases de cuatro horas los lunes y los martes. Tiene también como sedes Motilla del Palancar (Cuenca), donde ya empezó a impartirse la semana pasada, y Torrijos (Toledo), donde arrancará el 19 de marzo.

En su puesta de largo en el Centro Motilla daimieleño, el alcalde, Leopoldo Sierra, agradeció a los impulsores del proyecto y al Centro de Mujer el trabajo conjunto para conseguir traer esta formación al municipio. Para Sierra este tipo de iniciativas son “la mejor herramienta para competir en el mundo empresarial”, al tiempo que mostraba su admiración por “la capacidad que desarrolla día a día la mujer empresarial”.



CURSO CAJA RURAL **EOI**

Vicente Muñoz, director gerente de la Fundación de Caja Rural de CLM, hizo hincapié en la oportunidad que supone esta iniciativa para los municipios de menor población, que en muchas ocasiones no tienen al alcance una oferta formativa de este nivel. “Nos

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131066849

parecía injusto que fuera así y por eso decidimos apostar por las zonas rurales”, indicaba. Una elección a la que le siguió la de dirigirla exclusivamente a mujeres porque “pensamos que la mujer es la que fija la población, la que hace avanzar a una sociedad y la que además mantiene las tradiciones”.

En representación de la Escuela de Organización Industrial (EOI), la entidad en la que Caja Rural ha confiado para el diseño y desarrollo de la formación, Javier Romero destacó los contenidos de la Universidad de la Mujer Rural porque, dijo, están enfocados para que se puedan trasladar de “forma muy rápida a las empresas, casi al día siguiente”. En este punto, Romero también valoraba las tutorías que se incluyen y el revulsivo que supone para este perfil de mujeres que, durante este tiempo, también van a “hacer piña y seguro que en un futuro se ayudarán unas a otras”.

En este proyecto también colabora el Instituto de la Mujer de Castilla-La Mancha, que ha estado representado por Joaquín Núñez de Arenas, de la dirección provincial del organismo autonómico en Ciudad Real.



http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131072677

La Universidad de la Mujer Rural forma a 16 daimieleñas en liderazgo y gestión empresarial

original



Inauguración del curso de la Fundación Caja Rural

El proyecto está financiado por la Fundación de la Caja Rural de Castilla-La Mancha y se extiende durante seis semanas con clases de cuatro horas los lunes y los martes. En su puesta de largo en Daimiel, el alcalde, Leopoldo Sierra, destacó este lunes la iniciativa como “herramienta para competir en el mundo empresarial” en un colectivo del que elogió su capacidad.

La Universidad de la Mujer Rural comenzó este lunes su andadura en Daimiel. El proyecto está financiado por la Fundación de la Caja Rural de Castilla-La Mancha y forma a 22 mujeres, 16 de ellas daimieleñas, en liderazgo y gestión empresarial con el objetivo final de que ello contribuya a crear riqueza y la fijar población en la zona.

El programa, en el que colabora el Centro de Mujer, se extiende durante seis semanas con clases de cuatro horas los lunes y los martes. Tiene también como sedes Motilla del Palancar (Cuenca), donde ya empezó a impartirse la semana pasada, y Torrijos (Toledo), donde arrancará el 19 de marzo.

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131072677

En su puesta de largo en el Centro Motilla daimieleño, el alcalde, Leopoldo Sierra, agradeció a los impulsores del proyecto y al Centro de Mujer el trabajo conjunto para conseguir traer esta formación al municipio. Para Sierra este tipo de iniciativas son “la mejor herramienta para competir en el mundo empresarial”, al tiempo que mostraba su admiración por “la capacidad que desarrolla día a día la mujer empresarial”.

Vicente Muñoz, director gerente de la Fundación de Caja Rural de CLM, hizo hincapié en la oportunidad que supone esta iniciativa para los municipios de menor población, que en muchas ocasiones no tienen al alcance una oferta formativa de este nivel. “Nos parecía injusto que fuera así y por eso decidimos apostar por las zonas rurales”, indicaba. Una elección a la que le siguió la de dirigirla exclusivamente a mujeres porque “pensamos que la mujer es la que fija la población, la que hace avanzar a una sociedad y la que además mantiene las tradiciones”.

En representación de la Escuela de Organización Industrial (EOI), la entidad en la que Caja Rural ha confiado para el diseño y desarrollo de la formación, Javier Romero destacó los contenidos de la Universidad de la Mujer Rural porque, dijo, están enfocados para que se puedan trasladar de “forma muy rápida a las empresas, casi al día siguiente”. En este punto, Romero también valoraba las tutorías que se incluyen y el revulsivo que supone para este perfil de mujeres que, durante este tiempo, también van a “hacer piña y seguro que en un futuro se ayudarán unas a otras”.

En este proyecto también colabora el Instituto de la Mujer de Castilla-La Mancha, que ha estado representado por Joaquín Núñez de Arenas, de la dirección provincial del organismo autonómico en Ciudad Real.

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131103364

@regades presenta Millenials, un Plan de Empleo de @depo_es para a mocidade da provincia de Pontevedra

Redacción • original



O **deputado de Cooperación, David Regades**, acompañado de alcaldes e representantes municipais dos concellos do Deza e Tabeirós-Terra de Montes, presentou este lunes o proxecto “Millenials. Let’s go to work” da **Deputación de Pontevedra**.

A través desta iniciativa, tal e como subliñou o deputado provincial, *“pretendemos, pese a non ter competencias neste eido, **fomentar o emprego e mellorar a empregabilidade da mocidade da nosa provincia** xa que sabemos que o emprego é un importante condicionante para fixar poboación e frear o despoboamento no rural”*.

“Millenials. Let’s go to work” trátase dun plan de emprego con sede en Lalín dirixido á **formación da mocidade de toda a provincia, con idades comprendidas entre os 18 e 30 anos e no marco do Plan Nacional de Garantía Xuvenil**, para mellorar a súa empregabilidade e acceder ao mercado laboral a través de **formación e asesoramento gratuito ligado ao emprendemento**.

O proxecto impulsado pola Deputación, tal e como informou o deputado de Cooperación, conta cun **orçamento de máis de 500.000 euros** e financiamento do Fondo Social Europeo en colaboración coa **EOI**.

A través de “Millenials” vanse poñer en marcha sete accións formativas gratuitas entre abril e xuño que, amais, foron consensuadas *“co sector empresarial da comarca para coñecer cales eran aquelas materias formativas que máis poderían ser demandadas polas empresas de cara a futuras incorporacións laborais”*, indicou Regades.

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131103364

En concreto, ofertaranse cursos de **“Xestión e operativa en comercio e loxística internacional”** (de 280 horas, en Lalín), **“Arqueoloxía e conservación/restauración”** (de 190 horas, no Pazo de Liñares), **“Manipulación e procesos de conservación en carne, lácteos, froitas e hortalizas”** (de 220 horas, en Lalín), **“Despece de cárnicos”** (de 320 horas, en Lalín), **“Fabricación e mantemento de instalacións de clima, frío e eléctricas”** (de 290 horas, en Lalín), **“Soldadura de aluminio”** (de 280 horas, en Vila de Cruces) e **“Loxística e xestión de almacéns”** (de 315 horas, en Lalín).

http://www.galiciadiario.com/web/frontend_cargar_noticia.php?id_noticia=102135&id_cat=6

Presentado o proxecto Millenials

original

DEPUTACIÓN DE PONTEVEDRA



Presentación do novidoso proxecto.

Pontevedra.- O deputado de Cooperación, David Regades, acompañado de alcaldes e representantes municipais dos concellos do Deza e Tabeirós-Terra de Montes, presentou hoxe o novidoso proxecto “Millenials. Let’sgo to work”. A través desta iniciativa, tal e como subliñou o deputado provincial, “pretendemos, pese a non ter competencias neste eido, fomentar o emprego e mellorar a empregabilidade da mocidade da nosa provincia xa que sabemos que o emprego é un importante condicionante para fixar poboación e frear o despoboamento no rural”.

“Millenials. Let’sgo to work” trátase dun plan de emprego con sede en Lalín dirixido á formación da mocidade de toda a provincia, con idades comprendidas entre os 18 e 30 anos e no marco do Plan Nacional de Garantía Xuvenil, para mellorar a súa empregabilidade e acceder ao mercado laboral a través de formación e asesoramento gratuíto ligado ao emprendemento. O proxecto impulsado pola Deputación de Pontevedra, tal e como informou o deputado de Cooperación, conta cun orzamento de máis de medio millón de euros e financiamento do Fondo Social Europeo en colaboración coa **EOI**.

A través de “Millenials” vanse poñer en marcha sete accións formativas gratuítas entre abril e xuño que, amais, foron consensuadas “co sector empresarial da comarca para coñecer cales eran aquelas materias formativas que máis poderían ser demandadas polas empresas de cara a futuras incorporacións laborais”, indicou Regades. En concreto, ofertaranse cursos de “Xestión e operativa en comercio e loxística internacional” (de 280 horas, en Lalín), “Arqueoloxía e conservación/restauración” (de 190 horas, no Pazo de Liñares), “Manipulación e procesos de conservación en carne, lácteos, froitas e hortalizas (de 220 horas, en Lalín), “Despece de cárnicos” (de 320 horas, en Lalín), “Fabricación e mantemento de instalacións de clima, frío e eléctricas” (de 290 horas, en Lalín), “Soldadura de aluminio” (de 280 horas, en Vila de Cruces) e “Loxística e xestión de almacéns” (de 315 horas, en Lalín).

As persoas interesadas en participar en “Millenials” poderán inscribirse a partir do vindeiro venres, a través dun banner na páxina web da Deputación de Pontevedra. O

http://www.galiciadiario.com/web/frontend_cargar_noticia.php?id_noticia=102135&id_cat=6

deputado de Cooperación destacou que “amais de mellorar a empregabilidade, a través do proxecto imos facilitar o acceso ao mercado laboral da mocidade, de feito, completaremos o plan con actuacións dirixidas a facilitar a inserción laboral das persoas participantes, en colaboración cos concellos e as asociacións de empresarias e empresarios”.

De feito os alcaldes e representantes municipais presentes na presentación do proxecto “Millenials” destacaron que “se trata dunha iniciativa moi importante para nós, para que os concellos do Deza e Tabeirós-Terra de Montes non perdan poboación, así que estamos moi agradecidos por esta oportunidade e avalamos totalmente estas ideas”.

O proxecto “Millenials” forma parte dos compromisos que a Deputación de Pontevedra puxo en marcha para relanzar o viveiro de Lalín. Regades destacou que “en Barro impulsamos o DepoFabLab, coa última tecnoloxía en fabricación e impresión e en Lalín un proxecto para converter ao viveiro nun referente e nun espazo de uso sostible”. Máis polo miúdo o deputado de Cooperación destacou que a meirande parte das iniciativa postas en marcha en Lalín xa están iniciadas, “como o programa *DepoEmprende*, a través do cal 15 persoas están recibindo 140 horas de formación para a promoción da cultura emprendedora, ou *DepoIntegra Xoven*, recentemente presentado, que vai ofertar dous itinerarios formativos dirixidos á obtención de certificados de profesionalidade centrados no comercio e na venda”.

Regades tamén fixo fincapé na oficina de SmartPeme do viveiro de Lalín, a través do cal se están a ofertar solucións á medida dos sectores agropecuario, do comercio minorista e da construción, en estreita colaboración con representantes sectoriais de AEDEZA, ACOE e Cooperativas das comarcas. **Departamento de comunicación**



La Diputación activa «Millenials», siete acciones formativas en Deza

original

P. V.

lalín / la voz 06/03/2018 05:00 h

El diputado provincial de Cooperación municipal David Regades presentó ayer a los representantes municipales de los concellos de Deza y Tabeirós-Montes el proyecto *Millenials. Let's go to work* que busca, según indicó el diputado «fomentar o emprego e mellorar a empregabilidade da mocidade da nosa provincia xa que sabemos que o emprego é un importante condicionante para fixar poboación e frear o despoboamento no rural».

El proyecto consiste en un plan de empleo con sede en Lalín y que está dirigido a la formación de jóvenes de la provincia con edades entre 18 y 30 años en el marco del Plan Nacional de Garantía Xuvenil. Busca mejorar las posibilidades de empleo y el acceso al mercado laboral a través de la formación y el asesoramiento gratuito ligado al emprendimiento.

El proyecto lo impulsa la Diputación y tiene un presupuesto de más de medio millón de euros con financiación del Fondo Social Europeo en colaboración con el **EOI**.

El programa se fundamenta en activar siete actividades formativas gratuitas entre abril y junio que fueron consensuadas «co sector empresarial da comarca para coñecer cales eran aquelas materias formativas que máis poderían ser demandadas polas empresas de cara a futuras incorporacións laborais».

La oferta es de cursos diversos. *Xestión e operativa en comercio e loxística internacional* se impartirá en Lalín con 280 horas. En el Pazo de Liñares de Lalín, con 190 horas se impartirá *Arqueoloxía e conservación/restauración. Manipulación en procesos de conservación en carne, lácteos, froita e hortalizas* se impartirá en Lalín con 220 horas. *Despiece de cárnicos* también se ofrece en Lalín con 320 horas. También en la capital dezana y con 290 horas se ofrecerá *Fabricación e mantemento de instalacións de clima, frío e eléctricas*. En Vila de Cruces se impartirá con 315 horas *Soldadura de aluminio*. Cierra programa *Loxística de xestión de almacéns* con 315 horas que será impartido en Lalín.

Los interesados pueden inscribirse a partir del viernes en la web de la Diputación. Los alcalde recibieron bien el proyecto.

Innovar en alimentación, llave de futuro para el agro

original



Foto de familia de las jornadas organizadas por el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, que se celebraron en la sede de la **EOI** en Sevilla. M. G.

Una muestra de los productos de la línea Vegalia desarrollada por Campofrío M. G.

La innovación ha pasado de ser necesaria, tanto en los productos como en los procesos, a imprescindible para que los frutos del agro andaluz convertidos en atractivos alimentos lleguen a más consumidores y en mejores condiciones. Por eso, el sector agroalimentario andaluz destina cada vez más recursos, exactamente 1.100 millones de euros en el periodo que va entre 2002 y 2015 y 387 millones más a I+D (Investigación y Desarrollo), como se ha puesto de manifiesto en las jornadas que ha organizado el Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía, las terceras sobre innovación en alimentación.

En las sesiones de trabajo se puso de manifiesto que con la innovación se logran mejoras que repercuten en el medio ambiente, en la calidad, en la eficiencia, en el ahorro de energía, en la competitividad de las empresas y se hacen los procesos más transparentes para el consumidor gracias al uso de nuevas tecnologías.

57Millones. Son los destinados a I+D por las empresas andaluzas del sector en 2015
En Pascual proponen un "modelo abierto" de innovación que implica a socios y distribuidores
Campofrío está preparando una línea de productos para vegetarianos

En Andalucía el sector agroalimentario invirtió en 2015 más de 47 millones de euros en innovación, de los que 32 millones se invirtieron en la industria de alimentación y bebidas y otros 15 millones de euros en agricultura, ganadería, silvicultura y pesca.

http://www.malagahoy.es/agr_andalucia/Innovar-alimentacion-llave-futuro-agro_0_1224477570.html

Estas inversiones permiten realizar mejoras en productos alimenticios como las pizzas para vegetarianos con ingredientes que parecen carnes y embutidos pero que no lo son, o las pajitas comestibles, que pueden solucionar problemas medioambientales como el destino de 500 millones de pajitas de plástico que se usan para beber en España. Los dos casos son algunas de las novedades en alimentación presentadas en las jornadas, donde los directivos de importantes empresas explicaron las estrategias de innovación de sus compañías.

Las empresas andaluzas del sector agroalimentario destinaron más de 57 millones de euros a I+D interna en ese año. De ellas, la industria de alimentación y Bebidas invirtió 33 millones de euros y 24 millones de euros se dedicaron a agricultura, ganadería, silvicultura y pesca. Estos datos fueron presentados por Ricardo Domínguez García-Baquero, viceconsejero de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía en las III Jornadas de Innovación en Alimentación celebradas en la **EOI** en Sevilla. Por su parte, el presidente del Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (Ifapa), Jerónimo Pérez Parra, destacó en su intervención que "trabajamos para mejorar herramientas en el sector agroindustrial, que nos permitan diversificar la producción con la formulación de nuevos productos o novedosas presentaciones".

"Además -agregó- éstos productos se acompañan con el desarrollo del conocimiento, desde la producción hasta la elaboración o el diseño, para lograr productos terminados, una idea extraordinaria que esperamos que tenga mucho recorrido en el mercado". Pérez Parra citó algunos de los trabajos de innovación que se realizan en la elaboración de aceite de oliva, destacó la incorporación de tecnologías de ultrasonido de potencia para sustituir alguna fase del proceso e indicó que mejora la transformación y la estabilidad del aceite y, al mismo tiempo, presenta un importante ahorro de energía. Habló de novedades muy llamativas en productos como quesos curados con incrustaciones de jamón, yogur de cabra con mermelada de higo y castaña y *snacks* de hortalizas saludables, entre otros. Por la empresa Tetra Pak participó como ponente en las jornadas María José Madroñal, responsable de Desarrollo de Negocio, quien señaló que "la innovación y las tendencias del sector de la alimentación en Europa" condicionan la gran variedad y oferta de envases. Destacó que el consumidor busca experiencias y sensaciones, también en *packaging*, optando por productos de fácil manejo, disponibles y de acceso rápido.

El director de Innovación disruptiva de Calidad Pascual, Álvaro Bernad, propuso lo que denominó un "modelo abierto" de innovación, que implica a socios, proveedores, distribuidores, clientes, consumidores e incluso competidores. "Hay que innovar con lo que sé y con lo que no sé. Es decir, si no tengo conocimiento en un área tengo que buscar alianzas para obtenerlas", explicó. Enrique Lezcano, director de Alimentos y Bebidas de España de Food & Beverage Hoteles Meliá, consideró que España tiene la obligación de ser motor de innovación "ya que tenemos la base y tradición". A su juicio, la innovación es la mejora de los procesos para hacer más rentable un negocio y es fundamental la aplicación del *big data* para conocer al consumidor final a través del uso de aplicaciones móviles.

El director de Categorías Emergentes de Campofrío, Luis Raimundo, contó que a pesar de que su empresa es eminentemente cárnica, están innovando en la incorporación de una línea de productos vegetarianos para adecuarse a los nuevos consumidores.

Fernando Medina, director de División de Gran Consumo del grupo aceitero Migasa, que

http://www.malagahoy.es/agr_andalucia/Innovar-alimentacion-llave-futuro-agro_0_1224477570.html

factura 1.520 millones de euros, resaltó que esta empresa es una gran impulsora de productos innovadores y explicó que su modelo de crecimiento y transformación se produce a través de alianzas estratégicas con otras empresas.

Jorge Gómez Carretero, director de I+D de Ángel Camacho Alimentación, explicó que la aceitera posee una metodología interna de trabajo en innovación aplicada al desarrollo de nuevos productos, con una sistemática creada por ellos que implica a todas las secciones relacionadas con la creación del nuevo producto.

Entre los productos innovadores destacó una alternativa natural al azúcar de mesa llamada ensulsana, y la crema de avellana la Vieja Fábrica, como marca artesanal de casa.

Por su lado, Jerónimo Cejudo, decano del Colegio de Ingenieros Agrónomos de Andalucía destacó que conseguir una "más y mejor alimentación y empleando menos recursos" es un reto profesional para los ingenieros agrónomos.

"La innovación -explicó- es la herramienta que nos permitirá enfrentar el reto. Lo más significativo de nuestra época es la velocidad de los cambios. Los cambios, no sólo tecnológicos, están modificando nuestro tipo de vida a una velocidad desconocida hasta hoy. Este conocimiento es el fundamento de estas jornadas", subrayó.

Honorio González, director de las jornadas, resaltó que el principal objetivo de las sesiones de trabajo "ha sido disponer de un foro profesional donde podamos aprender de proyectos empresariales innovadores punteros de la mano de sus directivos y donde podemos ver que para innovar debemos contar con otras empresas con las que podamos desarrollar sinergias con las nuestras, así como crear un ambiente de networking en el sector de la alimentación".

"Además de que es importante innovar en productos y en procesos, pensamos que la clave está en la innovación en el modelo de negocio, realizando alianzas estratégicas entre empresas del sector", agregó.

La clausura de las jornadas contó con la presencia de Jerónimo Cejudo, decano de Colegio; Diego Díaz de la Serna, secretario Técnico del Colegio y José Manuel Quintero, director de la Escuela Técnica Superior de Ingeniería Agronómica.

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131138465

La Diputación pone en marcha un plan de empleo con sede en Lalín para jóvenes de toda la provincia

original



David Regades, ayer, con los alcaldes de Agolada, A Estrada, Vila de Cruces y Rodeiro y la edil de Bienestar Social de Silleda.

Un plan de **empleo** juvenil con sede en Lalín y abierto a toda la provincia. Así es *Millenials. Let's go to work*, presentado ayer en Pontevedra por el diputado de Cooperación, David Regades, junto a los alcaldes José López (A Estrada), Jesús Otero (Vila de Cruces), Luis López (Rodeiro) y Ramiro Varela (Agolada) y a la concejala de Bienestar Social de Silleda, Pilar Peón. La iniciativa pretende "fomentar el empleo y mejorar la empleabilidad de la juventud", puesto que se trata de "un importante condicionante para fijar población y frenar el despoblamiento en el rural", indica Regades.

Millenials. Let's go to work es un plan de empleo dirigido a la formación de la juventud de toda la provincia con edades comprendidas entre los 18 y los 30 años y en el marco del Plan Nacional de Garantía Juvenil, con el fin de abrir el acceso al mercado laboral a través de la formación y el asesoramiento gratuito ligado al emprendimiento. El proyecto, impulsado por la Diputación de Pontevedra, cuenta con un presupuesto de más de mediomillón de euros y financiación del Fondo Social Europeo en colaboración con la EOI.

Acciones formativas

A través de *Millenials* se van a poner en marcha siete acciones formativas gratuitas entre abril y junio, que "fueron consensuadas con el sector empresarial de Deza y Tabeirós-Terra de Montes para conocer cuáles eran aquellas materias formativas que más podrían ser demandadas por las empresas de cara a futuras incorporaciones laborales", apunta el diputado. En concreto, se ofertarán en Lalín los siguientes cursos: *Gestión y operativa en comercio y logística internacional* (280 horas), *Arqueología y conservación/restauración*, en el Pazo de Liñares (190 horas), *Manipulación y procesos de conservación en carne, lácteos, frutas y hortalizas* (220), *Despiece de cárnicos* (320), *Fabricación y mantenimiento de instalaciones de clima, frío y eléctricas* (290) y *Logística y gestión de almacenes* (315). Además, en Vila de Cruces tendrá lugar otro de *Soldadura de aluminio* (280).

Las personas interesadas en participar en *Millenials* podrán inscribirse a partir del viernes a través de un banner en la página web de la Diputación de Pontevedra.

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131138465

Además de mejorar la empleabilidad, a través del proyecto se facilita el acceso al mercado **laboral** de la juventud -según Regades-, pues el plan se completará con actuaciones dirigidas a facilitar la inserción laboral de los cursillistas, en colaboración con los concellos y las asociaciones empresariales. Los representantes municipales que asistieron a la presentación valoran la iniciativa como "muy importante" para que los municipios de ambas comarcas frenen su caída demográfica y se mostraron "muy agradecidos" por una oportunidad que avalan "totalmente".

El proyecto forma parte de los compromisos activados por la Diputación para relanzar el vivero empresarial de Lalín y convertirlo en "un referente y un espacio de uso sostenible". La mayor parte de las iniciativas comprometidas para Lalín ya están iniciadas, caso del programa *DepoEmprende*, por medio del cual 15 personas están recibiendo 140 horas de formación para la promoción de la cultura emprendedora, o *DepoIntegra Xoven*, que brindará dos itinerarios formativos dirigidos a la obtención de certificados de profesionalidad centrados en el comercio y la venta.

Por otro lado, el vivero ubicado en el polígono Lalín 2000 dispone de la oficina de *SmartPeme*, que ofrece soluciones a medida de los sectores agropecuario, del comercio minorista y de la construcción, en estrecha colaboración con los representantes sectoriales de las cooperativas y las asociaciones de empresarios AED y ACOE.

A Deputación pon en marcha un plan de emprego con sede en Lalín para mozas de toda a provincia

original



David Regades, onte, cos alcaldes de Agolada, A Estrada, Vila de Cruces e Rodeiro e a edil de Benestar Social de Silleda.

Un plan de emprego xuvenil con sede en Lalín e aberto a toda a provincia. Así é *Millenials. Let's go to work*, presentado onte en Pontevedra polo deputado de Cooperación, David Regades, xunto aos alcaldes José López (A Estrada), Jesús Otero (Vila de Cruces), Luis López (Rodeiro) e Ramiro Varela (Agolada) e á concelleira de Benestar Social de Silleda, Pilar Peón. A iniciativa pretende "fomentar o emprego e mellorar a empleabilidade da mocidade", posto que se trata dun "importante condicionante para fixar poboación e frear o despoboamento no rural", indica Regades.

Millenials. Let's go to work é un plan de emprego dirixido á formación da mocidade de toda a provincia con idades comprendidas entre os 18 e os 30 anos e no marco do Plan Nacional de Garantía Xuvenil, co fin de abrir o acceso ao mercado laboral a través da formación e o asesoramento gratuito ligado ao emprendimento. O proxecto, impulsado pola Deputación de Pontevedra, conta cun orzamento de máis de mediomillón de euros e financiamento do Fondo Social Europeo en colaboración coa EOI.

Accións formativas

A través de *Millenials* vanse a pór en marcha sete accións formativas gratuítas entre abril e xuño, que "foron acordadas co sector empresarial de Deza e Tabeirós-Terra de Montes para coñecer cales eran aquelas materias formativas que máis poderían ser demandadas polas empresas de face a futuras incorporacións laborais", apunta o deputado. En concreto, ofertaranse en Lalín os seguintes cursos: *Xestión e operativa en comercio e loxística internacional* (280 horas), *Arqueoloxía e conservación/restauración*, no Pazo de Liñares (190 horas), *Manipulación e procesos de conservación en carne, lácteos, froitas e hortalizas* (220), *Despezaemento de cárnicos* (320), *Fabricación e mantemento de instalacións de clima, frío e eléctricas* (290) e *Loxística e xestión de almacéns* (315). Ademais, en Vila de Cruces terá lugar outro de *Soldadura de aluminio* (280).

As persoas interesadas en participar en *Millenials* poderán inscribirse a partir do venres a través dun banner na páxina web da Deputación de Pontevedra. Ademais de mellorar a empleabilidade, a través do proxecto facilítase o acceso ao mercado laboral da mocidade -segundo Regades-, pois o plan completárase con actuacións dirixidas a

<http://galego.farodevigo.es/portada-deza-tabeiros-montes/2018/03/06/diputacion-pone-marcha-plan-empleo/1849615.html>

facilitar a inserción laboral dos cursillistas, en colaboración cos concellos e as asociacións empresariais. Os representantes municipais que asistiron á presentación valoran a iniciativa como "moi importante" para que os municipios de ambas as comarcas freen a súa caída demográfica e mostráronse "moi agradecidos" por unha oportunidade que avalan "totalmente".

O proxecto forma parte dos compromisos activados pola Deputación para relanzar o viveiro empresarial de Lalín e convertelo nun "referente e un espazo de uso sustentable". A maior parte das iniciativas comprometidas para Lalín xa están iniciadas, caso do programa *DepoEmprende*, por medio do cal 15 persoas están a recibir 140 horas de formación para a promoción da cultura emprendedora, ou *DepoIntegra Xoven*, que brindará dous itinerarios formativos dirixidos á obtención de certificados de profesionalidade centrados no comercio e a venda.

Doutra banda, o viveiro situado no polígono Lalín 2000 dispón da oficina de SmartPeme , que ofrece solucións a medida dos sectores agropecuario, do comercio polo miúdo e da construción, en estreita colaboración cos representantes sectoriais das cooperativas e as asociacións de empresarios AED e ACOE.

<http://www.hoy.es/emprende/coworking/proyecto-potenciar-talento-20180305224919-nt.html>

Un proyecto para potenciar el talento deportivo

original



Carlos Cotano durante una asesoría.

Sports Talents está destinado a deportistas de hasta 18 años y se basa en ejercicios personalizados que buscan mejorar la creatividad de los jóvenes

Carlos Cotano Bayón lleva varios meses asistiendo a las sesiones del Espacio Coworking que la Escuela de Organización Industrial tiene en Mérida. En este tiempo se ha centrado en el desarrollo de su idea de negocio, Sports Talents, aunque el proyecto lleva en su cabeza desde 2015.

Diplomado en Magisterio de Educación Física y licenciado en Ciencias de la Actividad Física, fue al cursar un máster en Entrenamiento y Nutrición Deportiva en la Universidad Europea de Madrid cuando Cotano empezó a darle forma a su plan empresarial. Ahora, en la EOI está recibiendo el asesoramiento necesario para poder lanzarse al mercado. “Los profesores me están ayudando bastante en la orientación sobre cómo enfocar el proyecto lo mejor posible para iniciar su andadura”, detalla Cotano, que ha solicitado tutorías especializadas de marketing, finanzas, fiscalidad, desarrollo web y comunicación.

Todo ello con el objetivo de poner en marcha un proyecto de negocio novedoso en el ámbito deportivo. “Se trata del tipo de entrenamiento llamado aprendizaje diferencial a través del método de la variabilidad; esta metodología hace desarrollar el hemisferio derecho del cerebro y, por tanto, la creatividad en los jóvenes”, apunta este emprendedor, que se quiere centrar en deportistas de entre siete y 18 años. El margen de edad se basa en que, según expone, es alrededor de los diez años cuando los escolares deciden qué deporte es su preferido a la hora

<http://www.hoy.es/emprende/coworking/proyecto-potenciar-talento-20180305224919-nt.html>

de practicarlo.

Los entrenamientos que plantea Sports Talents están destinados a desarrollar al máximo el talento de los deportistas, de ahí su nombre. “Lo que logramos así es que el jugador salga de su zona de confort del ambiente repetitivo y el entrenamiento tradicional y desarrolle su creatividad, con lo que conseguiremos que no recurra a la solución fácil y básica”, manifiesta Cotano. Para ello, los ejercicios se enfocan de manera personalizada en función de las características de cada persona. “Diseñamos y ejecutamos un servicio de entrenamiento complementario al que se ofrece en clubes, entidades y asociaciones deportivas para lograr mejorar el rendimiento físico y psicológico de los deportistas de manera personalizada”, puntualiza.

Negocio

Por tanto, los clientes potenciales son los clubes deportivos, a lo que se ofrece un método de entrenamiento especializado. “Está abierto a cualquier modalidad, tanto de equipo como individual, porque son ejercicios transversales de varios deportes en relación al de la actividad base, que es el deporte que practican”, señala Cotano.

La idea es generar estímulos distintos en los deportistas, con lo que en los deportes colectivos se consigue una mejor reacción en momentos de incertidumbre y en los individuales, como sería el caso de la natación o el atletismo, se logra una inhibición de la rutina cíclica que supone el entrenamiento y una mayor concentración en los ejercicios.

Para una mayor efectividad, el entrenamiento debe ser lo más personalizado posible, por lo que es conveniente que se realice en grupos reducidos. “El rendimiento óptimo se obtiene con grupos de diez personas como máximo, que deben ser menos numerosos en jóvenes de más edad por el nivel de complejidad de los ejercicios”, detalla el responsable de Sports Talents, que es optimista en cuanto a las posibilidades de implantación de este sistema en Extremadura.

<https://www.liberaldecastilla.com/ceei-guadalajara-colabora-la-cuarta-edicion-del-programa-european-coworkings/>

El CEEI de Guadalajara colabora en la cuarta edición del programa de \x{201c}European Coworkings

original



El CEEI de Guadalajara junto con ANCES, colaboran y participan en la cuarta edición del Programa “Go2WorkEurope”. Programa de Aceleración Internacional European Coworkings EOI, la red de espacios de coworking europeos cuya información puede encontrarse en https://www.eoi.es/es/espacios-coworking/european-coworkings-4a-edicion_

Ver en el navegador

¿quieres acelerar tu negocio en Europa?

SI TIENES:

- Una empresa innovadora que has creado hace menos de tres años o estás a punto de crear.
- Un inglés que permite defenderte sin problemas.

TE OFRECEMOS:

- Recibir mentorización en una incubadora o aceleradora europea.
- Conocer a otros emprendedores, posibles clientes e inversores en Europa.

TODO GRATIS, incluyendo el viaje y alojamiento en Europa durante 5 semanas (no la manutención).

¡SOLICITA TU PLAZA ANTES DEL 1 DE ABRIL!

Actividad gratuita cofinanciada por

Copyright © 2018 Escuela de Organización Industrial. All rights reserved.

Want to change how you receive these emails?
 You can update your preferences or unsubscribe from this list.

Con este programa se proyecta la aceleración internacional de las empresas de la mano de la EOI. El plazo de inscripción finaliza el 1 de abril

Programa en el que, en ediciones anteriores, han participado varias empresas alcarreñas.

<https://www.liberaldecastilla.com/ceei-guadalajara-colabora-la-cuarta-edicion-del-programa-european-coworkings/>

Esta iniciativa permite a aquellos emprendedores que tengan una empresa innovadora con una antigüedad menor a dos años, disponer durante un mes de un espacio de coworking gratuito en otro país europeo. Además, se tendrá acceso a un programa de acompañamiento y a un programa formativo para optimizar el plan emprendedor.

El programa ofrece un puesto de trabajo con WIFI, acceso a espacios comunes (salas de reuniones, aulas, etc.) y eventos; así como sesiones especiales de networking, presentación de proyectos, etc. Además de todo ello, los participantes tendrán un mentor que les ayudará a valorar y lanzar su plan innovador con un programa de formación pensado para acelerar su proyecto.

El programa financia todos los gastos de formación y mentorización a los emprendedores, salvo la manutención durante las cinco semanas en la ciudad donde esté ubicado el centro.

Podrán solicitar admisión aquellos perfiles con dominio del inglés, que deseen mejorar sus capacidades y habilidades para impulsar su proyecto empresarial con una clara orientación internacional, bien sea para exportar o, simplemente, para adquirir una valiosa experiencia en el exterior.

La solicitud de inscripción puede completarse a través de la web

<https://www.eoi.es/es/espacios-coworking/european-coworkings-4a-edicion/admision> hasta el 1 de abril.

Un proyecto que está financiado por el ministerio de Industria, Energía y Turismo, a través de la EOI, y el Fondo Social Europeo.

La Fundación CEEI de Guadalajara cuenta en el patronato con la Diputación Provincial de Guadalajara, GEOE-CEPYME Guadalajara, el Ayuntamiento de Guadalajara, así como de la Asociación provincial de empresarios de nuevas tecnologías (APETI) y la colaboración de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha.

Del mismo modo, el CEEI alcarreño forma parte del fomento del emprendimiento innovador de Castilla-La Mancha, que cuenta con el apoyo del Gobierno regional y los Fondos Europeos de Desarrollo Regional.



<http://www.finanzas.com/noticias/economia/20180306/ceei-guadalajara-colabora-programa-3796740.html>

El CEEI de Guadalajara colabora en el IV Programa de European Coworkings

Agencia EFE • original

El CEEI de Guadalajara colabora y participa en la cuarta edición del Programa "Go2WorkEurope", dedicado a la Aceleración Internacional European Coworkings **EOI**, la red de espacios de coworking europeos.

En ediciones anteriores ya han participado varias empresas alcarreñas, según ha informado en una nota el CEEI alcarreño, que ha recordado que esta iniciativa permite a aquellos emprendedores que tengan una empresa innovadora con una antigüedad menor a dos años, disponer durante un mes de un espacio de coworking gratuito en otro país europeo.

Además, se tendrá acceso a un programa de acompañamiento y a un programa formativo para optimizar el plan emprendedor.

El programa ofrece un puesto de trabajo con WIFI, acceso a espacios comunes (salas de reuniones, aulas, etcétera) y eventos, así como sesiones especiales de networking o presentación de proyectos.

Además de todo ello, los participantes tendrán un mentor que les ayudará a valorar y lanzar su plan innovador con un programa de formación pensado para acelerar su proyecto.

El programa financia todos los gastos de formación y mentorización a los emprendedores, salvo la manutención durante las cinco semanas en la ciudad donde esté ubicado el centro.

Podrán solicitar admisión aquellos perfiles con dominio del inglés, que deseen mejorar sus capacidades y habilidades para impulsar su proyecto empresarial con una clara orientación internacional, bien sea para exportar o, simplemente, para adquirir una valiosa experiencia en el exterior.

La solicitud de inscripción puede completarse a través de la web <https://www.eoi.es/es/espacios-coworking/european-coworkings-4a-edicion/admision> hasta el 1 de abril.

Este proyecto está financiado por el Ministerio de Industria, Energía y Turismo, a través de la **EOI**, y el Fondo Social Europeo.

<https://segoviaaldia.es/not/6012/comienza-un-curso-para-jovenes-desempleados-en-cuellar/>

Comienza un curso para jóvenes desempleados en Cuéllar

Redacción • [original](#)

Esta semana ha dado comienzo el último de los cursos que se realizan gracias al convenio de colaboración firmado entre la Diputación Provincial de Segovia y la Escuela de Organización Industrial.

Se trata de un **curso de atención al cliente** en restauración-camarero de barra que tiene una duración de cinco semanas y está dirigido a jóvenes desempleados menores de 30 años e inscritos en el Sistema de Garantía Juvenil.

Participan en esta iniciativa **14 jóvenes de Cuéllar** que recibirán la formación teórica en la Casa Joven y la formación práctica en el Hostal Mesón San Francisco de la localidad cuellerana.

El objetivo del curso es que los alumnos conozcan los **procesos y tareas propios del bar-cafetería**, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, así como las funciones relativas al acogimiento y atención al cliente, consecución de calidad y objetivos económicos establecidos y gestión administrativa de pequeños establecimientos de esta naturaleza.

http://cadenaser.com/emisora/2018/03/06/radio_segovia/1520339547_378727.html

Cuéllar acoge un curso de atención al cliente en restauración

Cadena SER • original



Alumnos participantes en el curso de atención al cliente en restauración en Cuéllar / Radio Cuéllar

Esta semana ha dado comienzo el último de los cursos que se realizan gracias al convenio de colaboración firmado entre la Diputación Provincial de Segovia y la Escuela de Organización Industrial. Se trata de un **curso de atención al cliente en restauración-camarero de barra** que tiene una duración de cinco semanas y está dirigido a jóvenes desempleados menores de 30 años e inscritos en el Sistema de Garantía Juvenil. **Participan en esta iniciativa 14 jóvenes de Cuéllar que recibirán la formación teórica en la Casa Joven y la formación práctica en un restaurante de la localidad.**

El objetivo del curso es que los alumnos **conozcan los procesos y tareas propios del bar-cafetería, aplicando con autonomía las técnicas correspondientes, así como las funciones relativas al acogimiento y atención al cliente, consecución de calidad y objetivos económicos establecidos y gestión administrativa de pequeños establecimientos de esta naturaleza.** El contenido del curso se distribuye en cuatro módulos formativos que contemplan las siguientes temáticas: técnicas de servicio de alimentos y bebidas en barra y mesa, servicio de bebidas,

http://cadenaser.com/emisora/2018/03/06/radio_segovia/1520339547_378727.html

aperitivos y comidas en barra y en mesa, atención al clientes y comunicación en restauración, venta en restauración, facturación, cobro y cierre de bar-cafetería. A éstos se añade un quinto módulo transversal de empleabilidad, en el que se trabajarán cuestiones como la búsqueda activa de empleo y la superación de entrevistas con éxito.

El curso forma parte del **Proyecto Millenials** de la Escuela de Organización Industrial para el fomento del trabajo por cuenta ajena de jóvenes, que se ejecuta dentro del Programa Operativo de Empleo Juvenil vinculado al desarrollo de la Iniciativa de Empleo Juvenil del Fondo Social Europeo 2014-2020, por lo que cuenta con financiación del Fondo Social Europeo.

El CEEI de Guadalajara colabora en el IV Programa de European Coworkings

original



El CEEI de Guadalajara colabora en el IV Programa de European Coworkings

El CEEI de Guadalajara colabora y participa en la cuarta edición del Programa "Go2WorkEurope", dedicado a la Aceleración Internacional European Coworkings **EOI**, la red de espacios de coworking europeos.

En ediciones anteriores ya han participado varias empresas alcarreñas, según ha informado en una nota el CEEI alcarreño, que ha recordado que esta iniciativa permite a aquellos emprendedores que tengan una empresa innovadora con una antigüedad menor a dos años, disponer durante un mes de un espacio de coworking gratuito en otro país europeo.

Además, se tendrá acceso a un programa de acompañamiento y a un programa formativo para optimizar el plan emprendedor.

El programa ofrece un puesto de trabajo con WIFI, acceso a espacios comunes (salas de reuniones, aulas, etcétera) y eventos, así como sesiones especiales de networking o presentación de proyectos.

Además de todo ello, los participantes tendrán un mentor que les ayudará a valorar y lanzar su plan innovador con un programa de formación pensado para acelerar su proyecto.

El programa financia todos los gastos de formación y mentorización a los emprendedores, salvo la manutención durante las cinco semanas en la ciudad donde esté ubicado el centro.

Podrán solicitar admisión aquellos perfiles con dominio del inglés, que deseen mejorar sus

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131277035

capacidades y habilidades para impulsar su proyecto empresarial con una clara orientación internacional, bien sea para exportar o, simplemente, para adquirir una valiosa experiencia en el exterior.

La solicitud de inscripción puede completarse a través de la web <https://www.eoi.es/es/espacios-coworking/european-coworkings-4a-edicion/admision> hasta el 1 de abril.

Este proyecto está financiado por el Ministerio de Industria, Energía y Turismo, a través de la EOI, y el Fondo Social Europeo.

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131286722

El CEEI de Guadalajara colabora en el IV Programa de European Coworkings

original



El CEEI de Guadalajara colabora en el IV Programa de European Coworkings

El CEEI de Guadalajara colabora y participa en la cuarta edición del Programa "Go2WorkEurope", dedicado a la Aceleración Internacional European Coworkings **EOI**, la red de espacios de coworking europeos.

En ediciones anteriores ya han participado varias empresas alcarreñas, según ha informado en una nota el CEEI alcarreño, que ha recordado que esta iniciativa permite a aquellos emprendedores que tengan una empresa innovadora con una antigüedad menor a dos años, disponer durante un mes de un espacio de coworking gratuito en otro país europeo.

Además, se tendrá acceso a un programa de acompañamiento y a un programa formativo para optimizar el plan emprendedor.

El programa ofrece un puesto de trabajo con WIFI, acceso a espacios comunes (salas de reuniones, aulas, etcétera) y eventos, así como sesiones especiales de networking o presentación de proyectos.

Además de todo ello, los participantes tendrán un mentor que les ayudará a valorar y lanzar su plan innovador con un programa de formación pensado para acelerar su proyecto.

El programa financia todos los gastos de formación y mentorización a los emprendedores, salvo la manutención durante las cinco semanas en la ciudad donde esté ubicado el centro.

Podrán solicitar admisión aquellos perfiles con dominio del inglés, que deseen mejorar sus

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131286722

capacidades y habilidades para impulsar su proyecto empresarial con una clara orientación internacional, bien sea para exportar o, simplemente, para adquirir una valiosa experiencia en el exterior.

La solicitud de inscripción puede completarse a través de la web <https://www.eoi.es/es/espacios-coworking/european-coworkings-4a-edicion/admision> hasta el 1 de abril.

Este proyecto está financiado por el Ministerio de Industria, Energía y Turismo, a través de la EOI, y el Fondo Social Europeo.

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131307744

La directora general de Programas de Empleo pone en valor el vuelco que el Gobierno regional ha dado a las ayudas al autoempleo

original



La directora general de Programas de Empleo, Elena Carrasco, ha puesto en valor el “vuelco” que el Gobierno de Castilla-La Mancha le ha dado a las políticas de promoción del autoempleo, compaginando la concesión de ayudas económicas con programas de acompañamiento y tutorización para contribuir al éxito de los nuevos empresarios.



Elena Carrasco destaca que ahora se compaginen las ayudas económicas con programas de acompañamiento y tutorización para ayudar a los nuevos empresarios a alcanzar el éxito.

Así lo ha asegurado Carrasco en la inauguración del encuentro de emprendedores que se ha celebrado este martes en Cuenca dentro del coworking que organizan conjuntamente el Gobierno de Castilla-La Mancha y la Escuela de Organización Industrial (EOI), con la colaboración de Geoe Cepyme Cuenca. Una actividad a la que han asistido más de cien emprendedores y que ha contado con la participación de la periodista Marta Robles y la directora de Programas de la EOI, Pilar Purroy, el delegado de la Junta en Cuenca, Ángel Tomás Godoy, el secretario general de Geoe Cepyme Cuenca, Ángel Mayordomo; la subdelegada del Gobierno, María Lidón Lozano, etc.

Carrasco ha puesto en valor el Plan de Autoempleo, Creación de Empresas y Empleo de

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131307744

Castilla-La Mancha, firmado por el presidente regional y los agentes sociales en diciembre de 2016, que contempla seis líneas de ayudas para los emprendedores y autónomos de la región y que está dotado con 45,2 millones de euros para los próximos años.

No obstante, ha subrayado que la principal novedad del mismo es la introducción de programas de seguimiento y tutorización, pues “hasta ahora se concedían al emprendedor ayudas económicas que, si fracasaba, tenía que devolver con intereses y ahora esas ayudas se completan con un programa de acompañamiento para ayudar al nuevo empresario a alcanzar el éxito, en colaboración con las 16 entidades homologadas para ello que hay en Castilla-La Mancha”.

Por otra parte, la directora de Programas de Empleo ha invitado a todos los asistentes a acudir a las oficinas ‘Adelante Empresas’ puestas en marcha por el Gobierno regional en cada una de las Direcciones Provinciales de Economía, Empresas y Empleo de la región, para solicitar información sobre el Plan Adelante, que tiene como objetivo estimular el tejido empresarial de la región mediante la concesión de ayudas para la puesta en marcha de nuevos negocios pero también la realización de proyectos de inversión, mejora de la comercialización, internacionalización, etc.

Finalmente, Carrasco ha mostrado su satisfacción por el trabajo que el Gobierno regional ha desarrollado junto a la EOI en las dos últimas ediciones, un tiempo durante el cual se han puesto en marcha hasta 14 coworking, y ha avanzado que en breve se firmará el convenio para continuar con este tipo de iniciativas.



http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131308515

La directora general de Programas de Empleo pone en valor el vuelco que el Gobierno regional ha dado a las ayudas al autoempleo

JCCM • original





www.diputoledo.es

Es momento
de dialogar
y trabajar unidos,
de escucharte y
de tenderte una
mano que
nos una para
crecer juntos



Elena Carrasco destaca que ahora se compaginan las ayudas económicas con programas de acompañamiento y tutorización para ayudar a los nuevos empresarios a alcanzar el éxito.

La directora general de Programas de Empleo, Elena Carrasco, ha puesto en valor el “vuelco” que el Gobierno de Castilla-La Mancha le ha dado a las políticas de promoción del autoempleo, compaginando la concesión de ayudas económicas con programas de acompañamiento y tutorización para contribuir al éxito de los nuevos empresarios.

Así lo ha asegurado Carrasco en la inauguración del encuentro de emprendedores que se ha celebrado este martes en Cuenca dentro del coworking que organizan conjuntamente el Gobierno de Castilla-La Mancha y la Escuela de Organización Industrial (EOI), con la colaboración de Ceoe Cepyme Cuenca. Una actividad a la que han asistido más de cien emprendedores y que ha contado con la participación de la periodista Marta Robles y la directora de Programas de la EOI, Pilar Purroy, el delegado de la Junta en Cuenca, Ángel Tomás Godoy, el secretario general de Ceoe Cepyme Cuenca, Ángel Mayordomo; la subdelegada del Gobierno, María Lidón Lozano, etc.

Carrasco ha puesto en valor el Plan de Autoempleo, Creación de Empresas y Empleo de

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131308515

Castilla-La Mancha, firmado por el presidente regional y los agentes sociales en diciembre de 2016, que contempla seis líneas de ayudas para los emprendedores y autónomos de la región y que está dotado con 45,2 millones de euros para los próximos años.

No obstante, ha subrayado que la principal novedad del mismo es la introducción de programas de seguimiento y tutorización, pues “hasta ahora se concedían al emprendedor ayudas económicas que, si fracasaba, tenía que devolver con intereses y ahora esas ayudas se completan con un programa de acompañamiento para ayudar al nuevo empresario a alcanzar el éxito, en colaboración con las 16 entidades homologadas para ello que hay en Castilla-La Mancha”.

Por otra parte, la directora de Programas de Empleo ha invitado a todos los asistentes a acudir a las oficinas ‘Adelante Empresas’ puestas en marcha por el Gobierno regional en cada una de las Direcciones Provinciales de Economía, Empresas y Empleo de la región, para solicitar información sobre el Plan Adelante, que tiene como objetivo estimular el tejido empresarial de la región mediante la concesión de ayudas para la puesta en marcha de nuevos negocios pero también la realización de proyectos de inversión, mejora de la comercialización, internacionalización, etc.

Finalmente, Carrasco ha mostrado su satisfacción por el trabajo que el Gobierno regional ha desarrollado junto a la EOI en las dos últimas ediciones, un tiempo durante el cual se han puesto en marcha hasta 14 coworking, y ha avanzado que en breve se firmará el convenio para continuar con este tipo de iniciativas.

<https://eldiadigital.es/not/249809/carrasco-defiende-ante-mas-de-100-emprendedores-el-impulso-al-autoempleo/>

Carrasco defiende ante más de 100 emprendedores el impulso al autoempleo

original

Me gusta 0

La directora general de Programas de Empleo, Elena Carrasco, ha puesto en valor el "vuelco" que el Gobierno de Castilla-La Mancha le ha dado a las políticas de promoción del autoempleo, compaginando la concesión de ayudas económicas con programas de acompañamiento y tutorización para contribuir al éxito de los nuevos empresarios.



Así lo ha asegurado Carrasco en la inauguración del encuentro de emprendedores que se ha celebrado este martes en Cuenca dentro del coworking que organizan conjuntamente el Gobierno de Castilla-La Mancha y la Escuela de Organización Industrial (EOI), con la colaboración de Ceoe Cepyme Cuenca.

Una actividad a la que han asistido más de cien emprendedores y que ha contado con la participación de la periodista Marta Robles y la directora de Programas de la EOI, Pilar Purroy, el delegado de la Junta en Cuenca, Ángel Tomás Godoy, el secretario general de Ceoe Cepyme Cuenca, Ángel Mayordomo; la subdelegada del Gobierno, María Lidón Lozano, etc.

Carrasco ha puesto en valor el Plan de Autoempleo, Creación de Empresas y Empleo de Castilla-La Mancha, firmado por el presidente regional y los agentes sociales en diciembre de 2016, que contempla seis líneas de ayudas para los emprendedores y autónomos de la región

<https://eldiadigital.es/not/249809/carrasco-defiende-ante-mas-de-100-emprendedores-el-impulso-al-autoempleo/>

y que está dotado con 45,2 millones de euros para los próximos años.

No obstante, ha subrayado que la principal novedad del mismo es la introducción de programas de seguimiento y tutorización, pues "hasta ahora se concedían al emprendedor ayudas económicas que, si fracasaba, tenía que devolver con intereses y ahora esas ayudas se completan con un programa de acompañamiento para ayudar al nuevo empresario a alcanzar el éxito, en colaboración con las 16 entidades homologadas para ello que hay en Castilla-La Mancha".

Por otra parte, la directora de Programas de Empleo ha invitado a todos los asistentes a acudir a las oficinas 'Adelante Empresas' puestas en marcha por el Gobierno regional en cada una de las Direcciones Provinciales de Economía, Empresas y Empleo de la región, para solicitar información sobre el Plan Adelante, que tiene como objetivo estimular el tejido empresarial de la región mediante la concesión de ayudas para la puesta en marcha de nuevos negocios pero también la realización de proyectos de inversión, mejora de la comercialización, internacionalización, etc.

Finalmente, Carrasco ha mostrado su satisfacción por el trabajo que el Gobierno regional ha desarrollado junto a la EOI en las dos últimas ediciones, un tiempo durante el cual se han puesto en marcha hasta 14 coworking, y ha avanzado que en breve se firmará el convenio para continuar con este tipo de iniciativas.

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131320805

Carrasco defiende ante más de 100 emprendedores el impulso de la Junta al autoempleo

original



La directora general de Programas de Empleo, Elena Carrasco, ha puesto en valor el "vuelco" que el Gobierno de Castilla-La Mancha le ha dado a las políticas de promoción del autoempleo, compaginando la concesión de ayudas económicas con programas de acompañamiento y tutorización para contribuir al éxito de los nuevos empresarios.



Así lo ha asegurado Carrasco en la inauguración del encuentro de emprendedores que se ha celebrado este martes en Cuenca dentro del coworking que organizan conjuntamente el Gobierno de Castilla-La Mancha y la Escuela de Organización Industrial (EOI), con la colaboración de Ceoe Cepyme Cuenca.

Una actividad a la que han asistido más de cien emprendedores y que ha contado con la participación de la periodista Marta Robles y la directora de Programas de la EOI, Pilar Purroy, el delegado de la Junta en Cuenca, Ángel Tomás Godoy, el secretario general de Ceoe Cepyme Cuenca, Ángel Mayordomo; la subdelegada del Gobierno, María Lidón Lozano, etc.

Carrasco ha puesto en valor el Plan de Autoempleo, Creación de Empresas y Empleo de Castilla-La Mancha, firmado por el presidente regional y los agentes sociales en diciembre de 2016, que contempla seis líneas de ayudas para los emprendedores y autónomos de la región

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131320805

y que está dotado con 45,2 millones de euros para los próximos años.

No obstante, ha subrayado que la principal novedad del mismo es la introducción de programas de seguimiento y tutorización, pues "hasta ahora se concedían al emprendedor ayudas económicas que, si fracasaba, tenía que devolver con intereses y ahora esas ayudas se completan con un programa de acompañamiento para ayudar al nuevo empresario a alcanzar el éxito, en colaboración con las 16 entidades homologadas para ello que hay en Castilla-La Mancha".

Por otra parte, la directora de Programas de Empleo ha invitado a todos los asistentes a acudir a las oficinas 'Adelante Empresas' puestas en marcha por el Gobierno regional en cada una de las Direcciones Provinciales de Economía, Empresas y Empleo de la región, para solicitar información sobre el Plan Adelante, que tiene como objetivo estimular el tejido empresarial de la región mediante la concesión de ayudas para la puesta en marcha de nuevos negocios pero también la realización de proyectos de inversión, mejora de la comercialización, internacionalización, etc.

Finalmente, Carrasco ha mostrado su satisfacción por el trabajo que el Gobierno regional ha desarrollado junto a la EOI en las dos últimas ediciones, un tiempo durante el cual se han puesto en marcha hasta 14 coworking, y ha avanzado que en breve se firmará el convenio para continuar con este tipo de iniciativas.

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131340500

La directora general de Programas de Empleo pone en valor el "vuelco" que el Gobierno regional ha dado a las ayudas al autoempleo

original



La directora general de Programas de Empleo, Elena Carrasco, ha puesto en valor el "vuelco" que el Gobierno de Castilla-La Mancha le ha dado a las políticas de promoción del autoempleo, compaginando la concesión de ayudas económicas con programas de acompañamiento y tutorización para contribuir al éxito de los nuevos empresarios.

Así lo ha asegurado Carrasco en la inauguración del encuentro de emprendedores que se ha celebrado este martes en Cuenca dentro del coworking que organizan conjuntamente el Gobierno de Castilla-La Mancha y la Escuela de Organización Industrial (EOI), con la colaboración de Ceoe Cepyme Cuenca. Una actividad a la que han asistido más de cien emprendedores y que ha contado con la participación de la periodista Marta Robles y la directora de Programas de la EOI, Pilar Purroy, el delegado de la Junta en Cuenca, Ángel Tomás Godoy, el secretario general de Ceoe Cepyme Cuenca, Ángel Mayordomo; la subdelegada del Gobierno, María Lidón Lozano, etc.

Carrasco ha puesto en valor el Plan de Autoempleo, Creación de Empresas y Empleo de Castilla-La Mancha, firmado por el presidente regional y los agentes sociales en diciembre de 2016, que contempla seis líneas de ayudas para los emprendedores y autónomos de la región y que está dotado con 45,2 millones de euros para los próximos años.

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131340500

No obstante, ha subrayado que la principal novedad del mismo es la introducción de programas de seguimiento y tutorización, pues "hasta ahora se concedían al emprendedor ayudas económicas que, si fracasaba, tenía que devolver con intereses y ahora esas ayudas se completan con un programa de acompañamiento para ayudar al nuevo empresario a alcanzar el éxito, en colaboración con las 16 entidades homologadas para ello que hay en Castilla-La Mancha".

Por otra parte, la directora de Programas de Empleo ha invitado a todos los asistentes a acudir a las oficinas 'Adelante Empresas' puestas en marcha por el Gobierno regional en cada una de las Direcciones Provinciales de Economía, Empresas y Empleo de la región, para solicitar información sobre el Plan Adelante, que tiene como objetivo estimular el tejido empresarial de la región mediante la concesión de ayudas para la puesta en marcha de nuevos negocios pero también la realización de proyectos de inversión, mejora de la comercialización, internacionalización, etc.

Finalmente, Carrasco ha mostrado su satisfacción por el trabajo que el Gobierno regional ha desarrollado junto a la EOI en las dos últimas ediciones, un tiempo durante el cual se han puesto en marcha hasta 14 coworking, y ha avanzado que en breve se firmará el convenio para continuar con este tipo de iniciativas.

http://www.diariodeleon.es/noticias/leon/ildefe-abre-camino-nuevas-vias-emprendimiento_1232517.html

El Ildefe abre camino a nuevas vías para el emprendimiento

original

Durante tres días, se ofrecen las alternativas de negocio con mejor perspectiva actualmente.

 Me gusta 1

•

DL | León

Las jornadas de Dinamización Económica del Ildefe, que cada año repasan las oportunidades de negocio y empleo para los emprendedores potenciales, se celebrarán la próxima semana con tres grandes ejes: el Blockchain, retos y oportunidades; Foodtech: cocinando nuevos modelos y Emprender en una nueva era. Las sesiones se celebrarán en el salón de actos del Centro Cívico León Oeste (ubicado en la glorieta de El Crucero) a partir de las 17.00 horas y cada una de las jornadas se centra en sectores de negocio con buenas perspectivas que se analizan en profundidad para ofrecer a los emprendedores nuevas vías y alternativas.

El futuro del blockchain —un sistema de seguridad en la red que, organizada en bloques, forma parte de una base de datos compartida— se abordará a través de las ponencias Blockchain: El estado del arte con Mariano Torrecilla, CEO y fundador de DWS.IO; ICOs: Financiación, tokenización y gobernanza, Alejandro Gómez, CEO y Cofundador de Icofunding; Aplicaciones prácticas del Blockchain, Pilar Troncoso, Institutional Relations and Strategic Alliances de Nodalblock; y Leon Blockchain Hub, Alejandro Casas, fundador de Leon Blockchain Hub.

Consumo directo

El miércoles 14, el tema central será el foodtech —empresas en las que prima el consumo directo en los hogares o la sostenibilidad— con las siguientes ponencias Eatable adventures. Nuevos modelos de negocio en gastronomía, con José Luis Cabañero, fundador y CEO de Eatable Adventures; Organizados.es La Transformación Digital del producto fresco, cuyo ponente será Carlos Sánchez, Co-fundador Organizados.es; y Los mealkits llegan a España: La alimentación personalizada a través de la compra por recetas, con Álvaro Cuesta, CEO de Foodinthebox.

La última de las jornadas, la del jueves la protagonizarán las charlas Emprendiendo desde una aceleradora: GoMadrid, con Eduardo Martínez, CEO y fundador de GoMadrid; Una nueva era para Emprender: tendencias y evolución hacia nuevos modelos, Silvia

http://www.diariodeleon.es/noticias/leon/ildefe-abre-camino-nuevas-vias-emprendimiento_1232517.html

Mazzoli, mentora residente del Coworking EOI de Madrid; y Emprendimiento en modelos colaborativos. La experiencia de Gudog.com, Loly Garrido, CEO y fundadora de Gudog.

Diario de León

Elena Carrasco pone en valor el "vuelco" que el Gobierno regional ha dado a las ayudas al autoempleo

original

Encuentro de emprendedores celebrado este martes en Cuenca y que ha contado con la participación de la periodista Marta Robles



La directora general de Programas de Empleo, Elena Carrasco, ha puesto en valor el "vuelco" que el Gobierno de Castilla-La Mancha le ha dado a las políticas de promoción del autoempleo, compaginando la concesión de ayudas económicas con programas de acompañamiento y tutorización para contribuir al éxito de los nuevos empresarios.

Así lo ha asegurado Carrasco en la inauguración del encuentro de emprendedores que se ha celebrado este martes en Cuenca dentro del coworking que organizan conjuntamente el Gobierno de Castilla-La Mancha y la Escuela de Organización Industrial (EOI), con la colaboración de Ceoe Cepyme Cuenca. Una actividad a la que han asistido más de cien emprendedores y que ha contado con la participación de la periodista Marta Robles y la directora de Programas de la EOI, Pilar Purroy, el delegado de la Junta en Cuenca, Ángel Tomás Godoy, el secretario general de Ceoe Cepyme Cuenca, Ángel Mayordomo; la subdelegada del Gobierno, María Lidón Lozano, etc.

Carrasco ha puesto en valor el Plan de Autoempleo, Creación de Empresas y Empleo de Castilla-La Mancha, firmado por el presidente regional y los agentes sociales en diciembre de 2016, que contempla seis líneas de ayudas para los emprendedores y autónomos de la región y que está dotado con 45,2 millones de euros para los próximos años.

No obstante, ha subrayado que la principal novedad del mismo es la introducción de programas de seguimiento y tutorización, pues "hasta ahora se concedían al emprendedor ayudas económicas que, si fracasaba, tenía que devolver con intereses y ahora esas ayudas se completan con un programa de acompañamiento para ayudar al nuevo empresario a alcanzar el éxito, en colaboración con las 16 entidades

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131411722

homologadas para ello que hay en Castilla-La Mancha".

Por otra parte, la directora de Programas de Empleo ha invitado a todos los asistentes a acudir a las oficinas 'Adelante Empresas' puestas en marcha por el Gobierno regional en cada una de las Direcciones Provinciales de Economía, Empresas y Empleo de la región, para solicitar información sobre el Plan Adelante, que tiene como objetivo estimular el tejido empresarial de la región mediante la concesión de ayudas para la puesta en marcha de nuevos negocios pero también la realización de proyectos de inversión, mejora de la comercialización, internacionalización, etc.

Finalmente, Carrasco ha mostrado su satisfacción por el trabajo que el Gobierno regional ha desarrollado junto a la EOI en las dos últimas ediciones, un tiempo durante el cual se han puesto en marcha hasta 14 coworking, y ha avanzado que en breve se firmará el convenio para continuar con este tipo de iniciativas.



Me gusta 0



Elena Carrasco pone en valor el vuelco que el Gobierno regional ha dado a las ayudas al autoempleo

EDC • original

La directora general de Programas de Empleo, Elena Carrasco, ha puesto en valor el “vuelco” que el Gobierno de Castilla-La Mancha le ha dado a las políticas de promoción del autoempleo, compaginando la concesión de ayudas económicas con programas de acompañamiento y tutorización para contribuir al éxito de los nuevos empresarios.

Así lo ha asegurado Carrasco en la inauguración del encuentro de emprendedores que se ha celebrado este martes en Cuenca dentro del coworking que organizan conjuntamente el Gobierno de Castilla-La Mancha y la Escuela de Organización Industrial (EOI), con la colaboración de Ceoe Cepyme Cuenca. Una actividad a la que han asistido más de cien emprendedores y que ha contado con la participación de la periodista Marta Robles y la directora de Programas de la EOI, Pilar Purroy, el delegado de la Junta en Cuenca, Ángel Tomás Godoy, el secretario general de Ceoe Cepyme Cuenca, Ángel Mayordomo; la subdelegada del Gobierno, María Lidón Lozano, etc.

Carrasco ha puesto en valor el Plan de Autoempleo, Creación de Empresas y Empleo de Castilla-La Mancha, firmado por el presidente regional y los agentes sociales en diciembre de 2016, que contempla seis líneas de ayudas para los emprendedores y autónomos de la región y que está dotado con 45,2 millones de euros para los próximos años.

No obstante, ha subrayado que la principal novedad del mismo es la introducción de programas de seguimiento y tutorización, pues “hasta ahora se concedían al emprendedor ayudas económicas que, si fracasaba, tenía que devolver con intereses y ahora esas ayudas se completan con un programa de acompañamiento para ayudar al nuevo empresario a alcanzar el éxito, en colaboración con las 16 entidades homologadas para ello que hay en Castilla-La Mancha”.

Por otra parte, la directora de Programas de Empleo ha invitado a todos los asistentes a acudir a las oficinas ‘Adelante Empresas’ puestas en marcha por el Gobierno regional en cada una de las Direcciones Provinciales de Economía, Empresas y Empleo de la región, para solicitar información sobre el Plan Adelante, que tiene como objetivo estimular el tejido empresarial de la región mediante la concesión de ayudas para la puesta en marcha de nuevos negocios pero también la realización de proyectos de inversión, mejora de la comercialización, internacionalización, etc.

Finalmente, Carrasco ha mostrado su satisfacción por el trabajo que el Gobierno regional ha desarrollado junto a la EOI en las dos últimas ediciones, un tiempo durante el cual se han puesto en marcha hasta 14 coworking, y ha avanzado que en breve se firmará el convenio para continuar con este tipo de iniciativas.

Comentarios

En sus dos ediciones, los espacios coworking promovidos por Xunta y EOI han permitido la consolidación de 303 proyectos

original



El conselleiro de Economía charla con una de las emprendedoras presente en el Encuentro de Espacios Coworking en la Cidade da Cultura.

Participaron iniciativas desarrolladas en los coworking de **Celanova, Ferrol, Cabana de Bergantiños, Santiago de Compostela, Monforte de Lemos, Vilanova de Arousa, CIS Madeira-Ourense y Mondoñedo**. Como principal novedad de esta edición, ofrecieron coworkings específicos sobre industria forestal (en el CIS Madeira) y sobre el sector alimentario y turístico (en la comarca de Arousa).

En su visita al evento, el conselleiro de Economía, Emprego e Industria, Francisco Conde valoró la **diversidad de sectores y propuestas que impulsaron estos espacios** y que van desde la moda al bienestar, pasando por la agricultura ecológica o la gastronomía.

Además de la exposición de proyectos, la jornada tenía como objetivo **poner en contacto a los emprendedores** que forman parte de esta iniciativa, dar a conocer las iniciativas empresariales, así como **propiciar sinergias y realizar un foro de inversión** que, según el conselleiro, es una oportunidad para dar visibilidad a las ideas de los emprendedores, plantear sus necesidades de financiación y establecer contactos.

Desde 2016 estos espacios coworking promovidos por la Xunta y la Escuela de Organización

http://es.eprensa.com/cgi-bin/view_digital_media.cgi?subclient_id=4630&comps_id=131541566

Industrial han permitido la **consolidación de 303 proyectos** promovidos por 370 emprendedores gallegos, más de la mitad mujeres (52%), potenciando el empleo en los ayuntamientos más pequeños y favoreciendo un emprendimiento colaborativo.

<http://www.ahoraleon.com/ildefe-pone-marcha-una-nueva-edicion-las-jornadas-dinamizacion-economica/>

El Ildefe pone en marcha una nueva edición de las Jornadas de Dinamización Económica

original



portatil ordenador

Ahora León / Noticias de León / Ildefe

El martes 13 de marzo tendrá lugar la sesión sobre Blockchain con las siguientes ponencias: “Blockchain: El estado del arte”, Mariano Torrecilla, CEO y fundador de DWS.IO; “ICOs: Financiación, tokenización y gobernanza”, Alejandro Gómez, CEO y Cofundador de ICOFUNDING; “Aplicaciones prácticas del Blockchain”, Pilar Troncoso, Institutional Relations and Strategic Alliances de Nodalblock; y “Leon Blockchain Hub”, Alejandro Casas, fundador de Leon Blockchain Hub.

Las ponencias del día 14 de marzo, acerca de Foodtech, son las siguientes: “Eatable adventures. Nuevos modelos de negocio en gastronomía”, José Luis Cabañero, fundador y CEO de Eatable Adventures; “Organizados.es La Transformación Digital del producto fresco”, Carlos Sánchez, Co-Fundador Organizados.es; y “Los mealkits llegan a España: La alimentación personalizada a través de la compra por recetas”, Álvaro Cuesta, CEO de Foodinthebox.

Finalmente, el jueves 15 de marzo tendrá lugar la sesión sobre Emprender en una nueva era, con las siguientes ponencias: “Emprendiendo desde una aceleradora: GoMadrid”, Eduardo Martínez, CEO y fundador de GoMadrid; “Una nueva era para Emprender: tendencias y evolución hacia nuevos modelos”, Silvia Mazzoli, mentora Residente del Coworking **EOI** de

<http://www.ahoraleon.com/ildefe-pone-marcha-una-nueva-edicion-las-jornadas-dinamizacion-economica/>

Madrid; y “Emprendimiento en modelos colaborativos. La experiencia de Gudog.com”, Loly Garrido, CEO y fundadora de Gudog.

Ildefe selecciona anualmente sectores con buenas perspectivas de generación de empresas y/o empleo y dedica 3 días a analizarlos en profundidad. En los últimos años han participado más de 5.000 personas.

Todas las sesiones tendrán lugar en el Salón de Actos del Centro Cívico León Oeste (Avda Magdalena 1), en sesión de tarde (desde las 17 horas).

<http://www.laverdad.es/nuestra-economia/aceleran-creacion-empresas-20180308013901-ntvo.html>

Aceleran la creación de 18 empresas comprometidas con la sostenibilidad

original



Presentación del convenio en Santiago de la Ribera. / EOI

Un total de 24 emprendedores presentaron su proyecto en la Demo Day organizada por la Escuela de Organización Industrial en el Real Club de Regatas de Santiago de La Ribera, que celebra este año su centenario, para dar a conocer los 18 proyectos empresariales innovadores vinculados a los nuevos mercados en alza desarrollados dentro del I Espacio Coworking EOI San Javier, en donde se contó con la colaboración del Instituto de Fomento y la financiación del Fondo Social Europeo.

El acto tuvo lugar durante la jornada de clausura de la primera edición, que contó con la asistencia del alcalde de San Javier, José Miguel Luengo, del director de EOI Mediterráneo, Fernando Garrido, y del jefe del departamento de Crecimiento Empresarial del Instituto de Fomento, Álvaro Armada, además de la madrina y ponente, Gala Gil Amat, experta en emprendimiento y nuevas tecnologías.

Por primera vez, San Javier acogió la celebración de un espacio coworking de EOI, que se suma a los cinco organizados entre Murcia y Cartagena desde 2016. En esta ocasión, la iniciativa dio visibilidad a ideas innovadoras surgidas en la Comarca del Mar Menor, además de impulsar la creación de un ecosistema sobre necesidades reales de la zona, con proyectos de valor que refuerzan su tejido empresarial con servicios y productos vinculados al valor ecológico, la sostenibilidad y las TICS.

La convocatoria de San Javier se cerró con un éxito, ya que prácticamente todos los coworkers participantes en el espacio de trabajo colaborativo lograron salir como empresarios, tras superar un proceso de aceleración de sus proyectos innovadores durante cinco meses en

<http://www.laverdad.es/nuestra-economia/aceleran-creacion-empresas-20180308013901-ntvo.html>

el Espacio Go2Work **EOI**.

Los participantes afrontaron un plan formativo y de asesoramiento que fue diseñado por un equipo de expertos en emprendimiento empresarial, constituido por tutores y mentores, además de asistir a talleres y sesiones de formación grupal o de mentorización, donde aprendieron a elaborar su plan de negocio mediante metodologías novedosas, así como a buscar financiación colaborativa, además de adentrarse en la creatividad e innovación para diferenciarse de la competencia. También participaron en networking y aprendieron buenas prácticas de emprendedores senior de referencia en la Región de Murcia.

En San Javier, se formaron personas procedentes de Cartagena, Los Alcázares, San Pedro del Pinatar, Beniaján y del propio municipio, lo que puso de manifiesto que el talento, la creatividad y las buenas ideas se encuentran en todos los rincones de Murcia, habiéndose posibilitado su transformación en empresas innovadoras, a través del espacio coworking impulsado desde **EOI**, con financiación del Fondo Social Europeo, sin coste para los coworkers acogidos.

EL IES Marco do Camballón abre la matrícula en un aula de soldadura

redacción | vila de cruces • [original](#)

El instituto Marco do Camballón, de Vila de Cruces, abrió ayer el plazo de matrícula en un nuevo curso de soldadura de aluminio, que dará comienzo dentro de un mes, el 9 de abril, y se impartirá de lunes a viernes en horario de 15.00 a 20.00. La Diputación de Pontevedra organiza esta acción formativa, en colaboración con la **EOI**. Las clases duran, en conjunto, 280 horas, e incluyen 60 horas centradas en el módulo de prevención de riesgos laborales. Esta iniciativa forma parte de un plan de [empleo](#) juvenil en la comarca dezana que pone en marcha la administración provincial.

FARO DE VIGO

<http://galego.farodevigo.es/portada-deza-tabeiros-montes/2018/03/10/ies-marco-do-camballon-abre/1852071.html>

O IES Marco do Camballón abre a matrícula nunha aula de soldadura

redacción | vila de cruces • [original](#)

O instituto Marco do Camballón, de Vila de Cruces, abriu onte o prazo de matrícula nun novo curso de soldadura de aluminio, que dará comezo dentro dun mes, o 9 de abril, e impartirase de luns a venres en horario de 15.00 a 20.00. A Deputación de Pontevedra organiza esta acción formativa, en colaboración coa EOI. As clases duran, en conxunto, 280 horas, e inclúen 60 horas centradas no módulo de prevención de riscos laborais. Esta iniciativa forma parte dun plan de emprego xuvenil na comarca dezana que pon en marcha a administración provincial.

FARO DE VIGO

Proyectos FEDER - impactos medios impresos

Impact Hub Vigo se suma al programa Low Carbon Innovation
Faro de Vigo por los 4 Costados - 06/03/2018



Impact Hub Vigo se suma al programa Low Carbon Innovation

REDACCIÓN [VIGO]

El jueves a las 18.00 horas, Impact Hub Vigo (Camelias, 70) alberga la presentación de Low Carbon Innovation de la Fundación **EOI**, un programa de aceleración para emprendedores que tengan una iniciativa basada en la economía circular, verde o baja en carbono.

En el acto, Alejo Calatayud, de Revertia, dará una charla sobre este tipo de economía. También se llevará a cabo una actividad formativa, ya que el objetivo es poner en marcha la Red Transregional Low Carbon Innovation, para lo cual se ofrece formación y asesoramiento para poner en marcha planes de mejora en economía baja en carbono y de nuevos servicios e ideas de negocio verdes y sostenibles.

Más información:
www.lowcarboninnovation.es.