

SAFA El centro educativo acoge la IV Feria del Emprendimiento de carácter nacional y autonómico

Tres en uno: enseñanza, ingenio empresarial y búsqueda de empleo

JOSÉ CARLOS GONZÁLEZ

Andújar. El centro educativo SAFA de Andújar albergó la IV Feria de Emprendimiento donde se presentaron 20 proyectos de los centros de SAFA y Loyola de Andalucía, Extremadura o Canarias.

Este foro vinculó la educación al empleo juvenil y despertó el ingenio, el emprendimiento y la vocación empresarial de jóvenes de la ciudad y de Andalucía. A los tres mejores se les entregó premios y tendrán la oportunidad de competir a nivel nacional. También les servirá de apoyo para montar su empresa. El director de SAFA-Andújar, Daniel Briones, constató a que a lo largo de todo el año desde los ciclos formativos de SAFA se van programando los proyectos que después concurrirán a la Feria.

El alcalde, Paco Huertas, remarcó que el emprendimiento es una filosofía de vida, una forma de afrontar los problemas para intentar hacer las cosas mejor con los menos recursos posibles. El director general de las Fundaciones SAFA y Loyola, Enrique Gómez-Puig, ahondó en la firma del convenio de colaboración entre la Fundación SAFA y Secot (Seniors Españoles para la Cooperación Técnica) que busca la promoción de jóvenes talentos con el apoyo de personas jubiladas que ofrecen su apoyo para asesorar a jóvenes emprendedores en el desarrollo del autoempleo. El presidente de Secot Jaén, Diego Hurtado López,



Alumnado de la SAFA mostró su proyecto de futuro. J. C. González

señaló en su discurso que hoy en día existen más estudiantes en la Formación Profesional que en las universidades.

DE ANDÚJAR

Dos proyectos de Andújar se presentaron a esta feria del emprendimiento. La alumna de Administración y Finanzas, Manoli Caballero, mostró su proyecto de granja de grillos que servirá para consumo humano. «Criamos los grillos, sacamos harina y creamos las recetas normales de toda la vida». Añade que la harina de grillo tienen un 65% más de proteínas que el pollo, el cerdo o la ternera. Su compañero José Cañón también

se ha embarcado en la iniciativa y suscribe que es más respetuoso con el medio ambiente. «No genera gases de efecto invernadero, ni contaminación y el grillo consume menos agua y se necesitan menos instalaciones, por lo que es más rentable», detalló.

Amanda, Natalia y Manuel enseñaron una pequeña muestra de lo que será su comercio de productos saludables. Una aplicación informática detecta los alimentos más sanos, de los que son malos y ultra procesados que suelen ser cancerígenos por los aditivos que llevan. Van a aportar una mejor calidad de vida entre todos los consumidores.