

Los empresarios del futuro se forman en el Instituto de Cintruénigo

Esta semana reciben consejos de empresas de éxito, como Maher y PicSil, y del Consorcio EDER

Los alumnos de la asignatura "Iniciativa a la Actividad Empresarial y Emprendedora" del IESO "La Paz" de Cintruénigo llevan todo el curso formándose para desarrollar sus habilidades emprendedoras, y quien sabe si en el futuro, desarrollar su propia empresa.

Se trata de una asignatura que pretende desarrollar, desde bien pequeños, su espíritu empresarial e irlos acercando, poco a poco, al mundo de los negocios y a la economía a la que dentro de no mucho les tocará enfrentarse. Y para ello que mejor que contar con la mejor arma, el conocimiento. Y es que como se suele decir, *"el que siembra, recoge"*.

De esta forma, se capacita a los alumnos para que desde ya vayan adquiriendo los conocimientos básicos para crear una empresa, pero sobre todo, para que lo vean como una posibilidad de futuro, que no solo reportaría beneficios a ellos mismos sino también a su municipio, a su región y a la sociedad en general.

Para ello, y como complemento al currículo establecido por la ley para esta asignatura, y para que lo vean de forma más palpable, esta semana se ha invitado a distintos agentes económicos de la localidad y de la comarca para que puedan solventar sus dudas e inspirarse con casos de éxito cercanos.

El Martes los alumnos recibieron la charla *"Primeros pasos para emprender"* en la que Sandra Calvo, del Consorcio EDER, explicó todos los trámites necesarios para constituirse como empresa, formas jurídicas, distintos tipos de ayudas, financiación, licencias y permisos, etc. Además, les ofreció su ayuda para el futuro ya que el Consorcio EDER aconseja a los emprendedores en sus primeros pasos como forma para favorecer el desarrollo económico y social de la Ribera Navarra con el objetivo de garantizar el bienestar y la calidad de vida de la población ribera.

El Miércoles fue el turno de Enrique Martínez del Restaurante MAHER, todo un ejemplo de empresario de éxito, cuyo restaurante es referencia de la nueva cocina navarra, reconocida por la prensa especializada y distinguida por las guías internacionales. Además, ha logrado en pocos años, convertir a Mahercatering, en una de las empresas de catering más reconocidas y premiadas de España gestionando bodas y eventos en más de una treintena de Fincas, Hoteles y Restaurantes.

El Jueves, Jesús Miguel Silva Picón, también carbonero y de poco más de 30 años, explicó a los alumnos como su empresa y la de su hermano ha llegado a convertirse en una de las pymes navarras que más factura en Amazon, con envíos principalmente internacionales. Su empresa PICSIL está especializada en crossfit, estando presente en más de 300 boxes de 40 países diferentes. Además, comercializan su propia marca de ropa y otros productos como rodilleras, espinilleras, calleras, combas, bandas elásticas, etc.

La próxima semana, con todo lo aprendido en estas charlas y durante todo el curso, los alumnos empezarán a diseñar su propio Plan de Empresa; una creación de empresa ficticia que es posible que se desarrolle en el futuro. Lo que es seguro es que, al menos, se ha despertado en estos chicos el espíritu empresarial característico de Cintruénigo y que a buen seguro contribuirá a que esta población continúe siendo un pueblo emprendedor, valiente y de *"echaos palante"* que siembran su propio futuro.