

LA ESPOL INVIERTE PARA CONVERTIR A SUS ESTUDIANTES EN EMPRENDEDORES

El Centro de Emprendedores ha puesto énfasis en vincular a los alumnos con las empresas, pero hace falta un fondo de capital de riesgo.

Redacción DesdeCero
desdecero@telegrafo.com.ec

Uno de los problemas para emprender es la falta de financiamiento, apunta Guido Caicedo, director del Centro de Emprendedores y profesor de la Escuela de Negocios (Espae) de la Escuela Politécnica del Litoral (Espol).

Sin embargo, el inconveniente que considera más importante es que no exista un flujo constante de proyectos "invertibles y escalables" para generar más empleo y divisas. "La mayoría de las propuestas son unipersonales o muy pequeñas y finalmente no terminan de generar impacto".

Aunque no esté financiado, la Espol promueve que los estudiantes salgan con un proyecto de negocios que no sea tradicional. "De ese modo tendrán mayores oportunidades cuando tengan que enfrentarse a inversionistas o vender su idea".

Lo que la academia está "atacando" -señala- es un problema muy común en las universidades: los jóvenes permanecen aislados de lo que

sucede y por eso no emprenden.

Recientemente, la Espol inició nuevos cursos de análisis y resolución de problemas para que los estudiantes se conecten con la sociedad.

"Los alumnos novatos hacen un proyecto con alguna organización o empresa y generan una solución. Eso más tarde podría volverse un emprendimiento, pero no es algo que necesariamente ocurrirá".

Un ejemplo de iniciativas conectadas con la realidad son las de María José Mendieta y la de Max Núñez, Samantha Granizo y Eduardo Moreira.

Mendieta presentó como tesis un proyecto enfocado en el rescate de frutas y verduras en buen estado que se desperdician, con el fin de que otras personas se alimenten a bajo costo, y reducir el impacto ambiental.

Cuando ella trabajaba como voluntaria en un programa del Banco de Alimentos vio cómo los vegetales rechazados por los consumidores se descomponían. "El 17% de frutas y verduras se desperdicia en los mercados de Guayaquil, según un estudio del Consejo Empresarial para el Desarrollo Sustentable del Ecuador (Cemdes), en diciembre de 2015".

Para ello trabaja en la creación de una planta procesadora que prevé tener lista en diciembre de este año, donde el alimento será sometido a un proceso que empezará con la desinfección y finalizará con el empaquetado. La joven desarrolla su iniciativa como coordinadora de Proyectos en el



EL DOCENTE DE LA ESPOL, GUIDO CAICEDO, DICTA UNA CLASE RELACIONADA CON EMPRENDIMIENTOS.

José Morán / DC

Banco de Alimentos y calcula que la iniciativa ahorrará 1,2 millones de litros de agua al año.

En cambio, una barra a base de granos ecuatorianos y miel es el proyecto de Núñez, Granizo y Moreira. El primero explica que la iniciativa nació en el programa de emprendimientos Hult Prize, que busca soluciones a los problemas del mundo, como es el caso de la alimentación en los campos de refugiados, hacia donde apuntan los jóvenes cuando se posicionen en el mercado ecuatoriano.

El desarrollo de la idea -destacando ha tenido total apoyo de la Espol, lo que les permitió salir con su primera producción en noviembre de 2016, y entre mayo y junio empezar a vender en gimnasios y ferias.

Trabajar en equipo

Caicedo añade que la Espol se enfoca en el concepto de equipos de emprendedores porque cuando un gestor arranca necesita contratar empleados con una filosofía no tradicional en relación al trabajo, ya que hará cosas diferentes, tendrá horarios irregulares y condiciones bastante flexibles.

"El empleado también debe ser emprendedor. En cierto sentido, un intraemprendedor que no es quien fundó la empresa, ni es accionista, pero en su actitud debe tener esa mentalidad e integrarse y trabajar bien con el equipo".

La academia también ayuda a organizaciones que quieran revisar sus procesos de innovación corporativa. Caicedo reconoce que hay iniciativas de inversión en Guayaquil y Quito con espacios de *cookworking* e incubadoras. El problema -precisa- es que no encuentran dónde invertir porque no hay proyectos innovadores.

"A los financistas les interesa que el emprendimiento tenga la posibilidad de un mercado grande para crecer y de ese modo recuperar su dinero y ganar más". DC

ALGO MÁS

Servicios

La Espol también ofrece servicios de incubación y *cookworking* (trabajo cooperativo) para las empresas.

Cookworking

Va dirigido a compañías innovadoras de Guayaquil que quieran germinar un proyecto dentro de la universidad con unidades de desarrollo y trabajar con los alumnos, a fin de involucrarlos en ese movimiento.

Incubación

Paralelamente incuban empresas con estudiantes o personas externas a la comunidad universitaria que necesiten apoyo en el desarrollo de sus nuevos negocios. DC

2

preincubadoras tiene la Espol en la Facultad de Ingeniería Eléctrica y Computación.

635

alumnos presentaron ideas en la Feria de Mininegocios que se cumplió en mayo pasado.