

# Las tres ideas que avala El Hueco

La quinta edición de El Hueco Starter refuerza tres proyectos de emprendedores: un centro de formación de bajo coste, una plataforma de atención al consumidor y un taller de inmersión

C.C.U. SORIA

La quinta edición de El Hueco Starter, el concurso de emprendedores que organiza el centro de coworking ubicado en Eduardo Saavedra, ha respaldado con sus dos premios y su mención especial a tres proyectos de formación low cost que promueve Celia Zahara García, la plataforma digital de atención al consumidor de Carlos Javier Marqués y Merche Abad, y el taller de inmersión cultural de Adam Grabowski.

Zahara García, una joven vallisoletana de 27 años que ya lleva 11 años en Soria –presentó el proyecto empresarial al concurso porque se quiere quedar en la ciudad–, se alzó el sábado por la tarde con el premio Mejor Emprendimiento para Soria, patrocinado por Caja Rural de Soria y dotado con otros 1.500 euros.

Licenciada en Traducción e Interpretación en la UVA de Soria y Máster en profesorado de Educación Secundaria, Especialidad de inglés –entre otros estudios–, su idea es crear un centro que ofrezca cursos a bajo coste en tres áreas: inglés, dirigido a todas las edades tanto para aprender el idioma como para obtener certificados de nivel oficiales; informática, también para todas las edades, abordando aspectos educativos y también especializados para determinadas profesiones; y marketing personal, para mejorar la inserción laboral y marca de los trabajadores.

Su idea es llevar a cabo esta idea en El Hueco, porque está muy contenta en este centro y le gustaría también establecer sinergias con otros emprendedores. Al proyecto aportará la cartera de clientes de la academia que hasta ahora tenía con su hermana.

«Lo primero que voy a hacer es empezar a elaborar material didáctico propio. Una de las propuestas para reducir costes es utilizar material propio de todos los cursos», explica Zahara García, quien apunta que también va a crear una web, un blog y perfiles en redes sociales. Para llevar a cabo la idea, busca un socio que comparta las mismas inquietudes y filosofía emprendedora.

Marqués y Abad, por su parte, consiguieron el premio Mejor Emprendimiento Social, patrocinado por BBVA y dotado con 1.500 euros. Los dos, de 43 y 48 años, respectivamente, han creado la plataforma digital atencionalconsumidor.com, que ofrece información y asistencia a particulares, autónomos y pymes en temas legales y relacionados con el consumo.

Natural de Aranda de Duero, él es abogado, mientras que ella, nacida en Duruelo, es una directiva de Cruz Roja especializada en acción social y colectivos en riesgo de exclusión. Desde febrero están dentro



Carlos Javier Marqués y Merche Abad. REPORTAJE GRÁFICO: DIEGO MAYOR



Celia Zahara García Caballero idea un centro de formación



Adam Grabowski proyecta Tierras Sorianas.

del ecosistema de El Hueco, que ya es su sede. Lanzaron el proyecto hace un año y 10 meses, y hasta ahora han abordado 15.000 casos: 8.000 los han «monetizado» y 7.000 han sido de oficio. Los ingresos recibidos les han permitido atender los casos de personas necesitadas, garantizar el mantenimiento de la empresa con dos empleos y reinvertir en voluntariado.

El proyecto cuenta con la colabo-

ración de Microsoft, con quien están desarrollando un sistema de coordinación para que «cualquier caso sea rápidamente trazado, parametrizado y se pueda atender y resolver» de forma inmediata. Además, tienen un convenio firmado con una entidad financiera para dar asistencia a temas bancarios y con un bufete de abogados. No obstante, debido a la carga de trabajo que tienen, prevén realizar tres contrataciones a corto plazo.

Grabowski, por su parte, recibió una mención especial. Él, estadounidense de 47 años con el visado de emprendedor en España que reside en Soria desde hace tres meses, pretende crear Tierras Sorianas, un taller de inmersión cultural para profesores extranjeros de Español. «Cuando enseñas un idioma es muy difícil inculcar los aspectos culturales del idioma. Estás en un aula con 30 adolescentes y muy apartado de la cultura auténtica», opina.

La idea de este profesor natural de San Francisco es crear un pro-

## CLAVES

**El Hueco Starter.** Es un concurso de emprendedores organizado por El Hueco. Se celebró el viernes y el sábado con la participación final de 12 proyectos.

**Ganadores.** El premio Mejor Emprendimiento Social fue para una plataforma digital de atención al consumidor y el premio Mejor Emprendimiento para Soria fue para un centro de formación 'low cost'.

**Mención especial.** Tierras Sorianas, un taller de inmersión cultural, recibió una mención especial.

**El Hueco.** Los emprendedores de los tres proyectos están dentro del ecosistema de este centro de coworking de Soria.

grama con una duración de dos semanas, que compagine clases y visitas a enclaves culturales: desde Tordesillas hasta Numancia, por ejemplo. Se centrará en dar a conocer el patrimonio histórico, y abordará la historia medieval, celtibérica o los templarios.

La primera experiencia piloto será a mediados de junio de 2016 y contará con la presencia de unas 20 personas. La primera semana estarán alojados en un establecimiento próximo al yacimiento de Tordesillas y la segunda en la capital.

Al principio se dirige sobre todo a profesores estadounidenses, pero en un futuro podría incluir docentes de otros países. Para el verano de 2017, le gustaría programar cuatro talleres. «Vamos a lanzar una campaña publicitaria el 5 de noviembre», avanzó Grabowski. «La idea es que los profesores vuelvan después a sus aulas y puedan plasmar esos conocimientos y experiencias en la enseñanza a los alumnos».

## Los alumnos de Hostelería, en el II Concurso de Tapas micológicas

SORIA

El Ayuntamiento de Soria y el CIPF La Merced de Soria convocan por segundo año las Becas Municipales para el ciclo de grado medio de Cocina y Gastronomía y el ciclo superior de Dirección en Cocina del CIPF La Merced de Soria para el curso 2015-2016.

Una iniciativa que se realiza «con el objeto de potenciar y apoyar el papel de los futuros profesionales del sector de la cocina dentro de la Hostelería y dada la cada vez más estrecha relación existente entre la gastronomía y el sector turístico así como la cantidad de sinergias que se generan entre ambos».

Así lo informó ayer el Conserjor de la capital soriana a través de una nota de prensa. De esta forma, coincidiendo con la celebración de la Semana de la Tapa Micológica, la entrega de la Seta de Oro, la organización del Mercasetas y la convocatoria del concurso de escaparates micológicos, se celebrará un concurso para alumnos de la Escuela que deberán presentar tapas micológicas con un premio en forma de beca para sus costes académicos.

El concurso se desarrollará el 28 de octubre. Se contemplan dos categorías para alumnos de primero y alumnos de segundo con dos jurados, uno interno de la propia escuela y uno externo. Se entregará un premio económico de 300 euros, un diploma y un delantal alusivo a la beca.

En esta ocasión, los organizadores han confirmado que las becas municipales se denominarán 'Victor Chicote' como homenaje al restaurador soriano, uno de los principales impulsores de la micología en la provincia y defensor de las setas de Soria como seña de identidad de los productos de calidad locales.

En la edición del pasado año se preseleccionaron a 16 participantes y los ganadores fueron: primer premio del ciclo Grado Medio de Cocina para Manuel Antonio Canal del Campo con la tapa 'Margarita de falsos huevos rotos con boletus y verduritas en texturas', y primer premio del Grado Superior de Dirección en cocina, para Ricardo Marín Corredor con la tapa 'Milhojas de bacalao con boletus en texturas y crujiente en oporto'.