

**MUNICIPAL**  
**Zonas de Ultraia y Espíritu Santo**

El plazo para solicitar la tarjeta de estacionamiento para residentes de la zona de Ultraia y Espíritu Santo se retrasará hasta el próximo día 25 de abril. También se producirá un retraso en la entrega de las tarjetas de los residentes de Almáica, que igualmente estaba previsto que comenzara hoy, y que no se iniciará hasta el día 25. En esta zona no ha comenzado el pintado de las plazas.



Ignacio Busqueras ofreció la charla de ayer. PACO RODRÍGUEZ

**LABORAL**  
**Racionalización de horarios, conciliación**

El Centro Galego de Arte Contemporánea acogió ayer, a lo largo de la mañana, el quinto ciclo *Horarios racionales*, que dedicó la jornada a analizar el tiempo en la empresa, la racionalización de los horarios, la conciliación y la productividad. En esta sesión, de acceso libre y gratuito, pronunció una conferencia el experto Ignacio Busqueras y Bach.

**SOCIEDAD**  
**Taller sobre la reducción del estrés**

En la Casa das Asociacións de Cornes se celebrará el próximo día 20 un taller sobre el conocimiento, dominio y reducción del estrés. El curso es gratuito y dirigido a todas las asociaciones compostelanas y en especial a los directivos de las mismas. Esta formación será impartida por Guillermo Vázquez López y Carmen Márquez Díaz.

**ALEJANDRO SUÁREZ AUTOR DE UN LIBRO SOBRE EMPRENDIMIENTO**

**«El fracaso es cuando te vas a casa y no vuelves a intentarlo»**

**MARGA MOSTEIRO**  
SANTIAGO / LA VOZ

Alejandro Suárez Sánchez-Ocaña, natural de Madrid, presentó en Santiago su segundo libro, titulado, *Ha llegado la hora de montar tu empresa*, con el que pretende llegar a todo el público que está pensando en iniciar una aventura empresarial.

**—¿Cuáles son las claves para el éxito en la puesta en marcha de una empresa?**

—La primera es ser sincero con uno mismo. Si hacemos un estudio en profundidad podemos darnos cuenta de que no tenemos el perfil o en ese momento no estamos en las mejores condiciones para montar una empresa. Y también hace falta tener capacidad para asumir ciertos riesgos, ser capaz de asumir sacrificios, una empresa requiere un esfuerzo mayor que ser empleado por cuenta ajena; y el talento no solo del emprendedor, sino del equipo que tiene que rodear al emprendedor.

**—¿No todo el mundo vale para ser emprendedor?**

—Incluso no todos los que valen. Valen en determinados momentos, es decir, aún siendo un buen emprendedor, nuestro momento personal, social o económico puede indicar que no es momento de montar una empresa. El problema es que en España no hay segundas oportunidades, por eso muchas personas que se lanzan a emprender y fracasan, no lo intentan por segunda vez. Solo hay fracaso cuando uno, después de haberse equivocado, no lo vuelve a intentar.

**—¿El fracaso puede transformarse en experiencia?**

—Hay éxitos y experiencias. El fracaso solo lo es cuando te ha-



Alejandro Suárez presentó su manual para emprendedores. S. ALONSO

ce irte a tu casa y no volver a intentarlo. El éxito puede llegar por un tema casual, sin que haya un mérito del emprendedor detrás.

**—¿Hay una edad límite para ser emprendedor?**

—Yo creo que no. En España, la media de edad es alta, 44 años; en países anglosajones y en el norte de Europa, el emprendedor tiene menos de 35 años.

**—¿A qué se debe esta diferencia?**

—En gran parte a que la Universidad no está generando emprendimiento. Se educa con el único camino de buscar el primer trabajo de becario, para luego empezar a trabajar por cuenta ajena. En España tenemos tres de las escuelas de negocio más prestigiosas del mundo, pero

ninguna universidad está entre las cien más prestigiosas del mundo. La universidad da la espalda al mundo empresarial. Un Facebook o un Google, que salieron de universidades, sería imposible en España. Esto tendrá que cambiar, porque las universidades están en quiebra y tendrán que buscarse financiación en las empresas. Tendrán que aprender a la fuerza.

**—¿Están en mejor posición los estudiantes de formación profesional?**

—Debería ser así, pero es que debería cambiarse algo. Los niños que estudian Educación para la Ciudadanía reciben el mensaje de que el empresario es un explotador y que va a intentar pagarte lo mínimo. ¿Quién puede querer ser empresario?.

**El Museo Casa da Troia vuelve a abrir sus puertas durante la Semana Santa**

SANTIAGO / LA VOZ

El Museo Casa da Troia reabrió ayer con un jornada de puertas abiertas. La casa recibirá visitantes a lo largo de toda la Semana Santa hasta el domingo 24 de abril, en horario de 11 a 14 y de 16 a 20 horas. Durante estos días solo cerrará el lunes 18 de abril.

El presidente de los Antigos Tunos Composteláns, Benigno Amor Barreiro, indicó que estos días se cumple el segundo aniversario del fallecimiento de su padre, impulsor y mecenas del museo, «polo que el se sentiría moi orgulloso da súa reapertura durante as vacacións de Semana Santa, malia as dificultades económicas que temos», según Amor. El próximo día 20 se celebrará una reunión del patronato, en el que se tomará la decisión definitiva de abrir el museo durante el próximo verano.

La asociación está gestionado la proyección en Santiago de la primera película que se hizo de la novela de Alejandro Pérez Lugín.

**La Cámara de Comercio confía en un presidente del consejo con dedicación**

SANTIAGO / LA VOZ

Tras la dimisión, ayer, de Javier Gómez Navarro, presidente del Consejo Superior de Cámaras, el presidente de la Cámara de Comercio de Santiago, Jesús Asorey, espera que quien asuma este cargo sea alguien que lo afronte con «enerxía e dedicación».

En su opinión, el nuevo presidente tiene que apostar por unas instituciones que presten servicios «eficientes e necesarios» en el ámbito de la internacionalización de las empresas, así como en la programación de ofertas de formación «útiles e a medida de cada sector» y que trabaje «con pulo» en la creación de las mejores condiciones para el desarrollo económico y empresarial y del emprendimiento. El nuevo presidente del consejo, que será elegido el día 3 de mayo, tiene como reto un nuevo marco de financiación.

*Jornadas Gastronómicas de La Lamprea*  
Del 1 al 24 de Abril

Si quiere degustarla en casa...  
Ración para llevar, con cazuela: 17 €  
Una Lamprea entera para llevar, con cazuela: 48 €

Restaurante hotel.congreso  
CALLE DE SANTIAGO, 11 - SANTIAGO - RESERVAS: Tfno. 981 819 050 o en www.hotelcongreso.com