

# Buscan dar apoyo a 50 nuevas empresas tecnológicas

La iniciativa se presentó en el campus y espera contar con 150 emprendedores

**JESÚS MANUEL GARCÍA**  
OURENSE / LA VOZ

En el campus de Ourense se presentó ayer el proyecto NACCE, que espera conseguir la puesta en marcha de 50 empresas con 150 emprendedores en el campo de las tecnologías de la información y la comunicación (TIC). El acto tuvo lugar en el salón de actos del Politécnico, coordinado desde la Escuela Superior de Ingeniería Informática. El proyecto es transfronterizo, tiene 1,8 millones de presupuesto, de los que 200.000 euros los aporta la Consellería de Traballo e Benestar. Su titular, Beatriz Mato, resaltó: «Queremos impulsar o sector das TICs, me-

llorar a competitividade das novas empresas, que non ten sentido se non están as TICs». Dijo que se trata de una apuesta por la internacionalización y el emprendedurismo con el Norte de Portugal.

José María López, presidente de Agestic, animó a que haya emprendedores advirtiendo: «Pero no es un proyecto de un día sino de largo recorrido. Queremos que se creen empresas. Quienes vayáis a participar os vais a ilusionar pero esto es duro como la vida misma. Vamos a analizar vuestras ideas y la que sirva a la sociedad saldrá adelante. Os vamos a ayudar y después tendréis que volar solos». Eduardo Ponte, del



Beatriz Mato compartió mesa con todos los socios que hacen posible el proyecto internacional. PILI PROL

centro de Computación Gráfica de Portugal destacó que el proyecto NACCE «transforma en valor aquel que temos» y Nuno Martins, director general de Aiminho, destacó la cooperación transfronteriza así como que sean empresas de un sector específico como las tecnologías y el emprendedurismo.

Con las nuevas tecnologías aplicadas a la empresa no hay fronteras, señaló el presidente de la Cámara de Comercio de Vigo, José María García, otra

entidad participante. Entre los ponentes habló el empresario Alejandro Suárez Sánchez-Ocaña. Animó a intentar ser emprendedores recordando que la formación es clave. Insistió en que el emprendedor «tiene que buscarse las habichuelas por sí mismo», que tiene que sostenerse ajeno a las ayudas públicas. «Yo lo buscaría en la familia y en los amigos». Dijo que en España hay talento pero el empresario y el emprendedor no están muy bien vistos.

«Para emprender hay países con más facilidades. En España el empresario está mal visto y falta vocación emprendedora»

**Alejandro Suárez**  
Emprendedor y escritor

## o xadrez de galicia

# Un campo de batalla exclusivo para un xadrez histórico

Completa o teu Xadrez de Galicia con este magnífico taboleiro deseñado exclusivamente para esta colección, con incrustación en cerámica policromada de Sargadelos. Fai a túa reserva no teu punto de venda habitual.

SOLICITA O NO TEU QUIOSCO

49€



Acabado de luxo  
Cores nogueira e sicómoro  
Incrustacións exclusivas  
en cerámica de Sargadelos policromada

Medidas:  
45 x 45 x 1,5 cm

## PRÓXIMA ENTREGA

12 | martes 25  
peón branco • carnicero

POR SÓ  
**4,95€**  
+ CUPÓN DO LOMBO



**SARGADELOS**

As carnes -cuxo consumo era obxecto de prohibición durante as abundantes vixilias presentes ao longo do calendario litúrxico- eran alimentos relativamente correntes nas mesas pertencentes aos grupos sociais máis poderosos, non sendo así nin nas dietas monásticas -pois a regra de San Bieito proscibía a inxesta de carne, salvo no caso de grave enfermidade-, nin nos estómagos dos grupos máis populares en cuxa mesa nunca faltaban alimentos básicos coma o pan ou o viño.

Nas cidades e vilas medievas galegas acostumamos a encontrarnos con espazos públicos -normalmente prazas abertas- que se destinaban á artesanía da alimentación, atopándonos cos postos de carniceros,

panadeiros ou pescadeiros que, en ocasións, podían compartir un mesmo emprazamento, pero que tamén podían localizarse en lugares separados. Así acontece, por exemplo, na cidade de Mondoñedo onde, no ano 1171, se menciona o camarium que era precisamente onde se concentraban os carniceros, constándonos que no ano 1305 esa "carnaxería" estaba composta, concretamente, por doce postos de venda. O mesmo ocorre na cidade de Santiago de Compostela onde se documentan dúas carnicerías públicas -sitas na Rúa do Vilar e na Praza do Campo-, ascendendo ao mesmo número os establecementos rexistrados na vila de Pontevedra.

Nos bancos dos carniceros o comprador que

posuía a suficiente capacidade adquisitiva podía atopar carnes de volatiza -patos, gansos, ocas, pavos reais, polos, galos, galiñas, faisáns, pombas, codornices, lavancos, garzas, gorrions ou cercetas-; de mamíferos terrestres -cabras, cabritos, carneiros, porcos, años, leitóns, ovelas, xabarils, cervos, veados, corzos, bois, touros ou vacas- e de mamíferos mariños como as baleas e os arroaceas.

Finalmente, directamente vinculado coa súa labor, encontrámonos o traballo doutras artesanías urbanas. Así os curtidores e os peleiteiros aproveitaban as peles dos animais sacrificados e os candeiros mercaban o sebo para a fabricación de candeas

es Aproveita as vantaxes de ser subscritor  
Fai a túa reserva no teléfono 900 154 218  
e leva esta colección cun desconto do 22%

Os martes e xoves con **La Voz de Galicia**