

UNIVERSIDAD PABLO  
DE OLAVIDE INFORMALos empresarios apuestan por la universidad como la gran **cantera empresarial**. En términos gastronómicos, se degustan conservas, quesos y exquisitas piezas de pan

# “La burocracia tiene que ser rápida y dinámica con los autónomos”

## Juan Pablo Lucena confía en las microempresas para salir de la crisis

ROSANA PAJARÓN ■ CARMONA

Si hubiera preguntado hace un tiempo en una sala repleta de gente a cuántos les gustaría ser empresarios, seguro que pocos hubieran levantado la mano. A día de hoy, habría algunas más, aunque el demonio del autónomo sigue ahí. Con esta imagen asumida comenzó ayer la tercera jornada del curso de verano *Crea tu plan de negocio*, que se desarrolla en la sede de la Pablo de Olavide en Carmona.

Ayer llegó el turno de hablar sobre la *Fiscalidad en la empresa*, una conferencia ofrecida por Juan Pablo Lucena, de la Asociación de Jóvenes Empresarios de Sevilla. Durante las dos horas de exposición, Lucena explicó al joven alumnado las diferentes opciones que pueden aplicar para optimizar los impuestos de sus empresas. Estableció las pautas generales para establecer la forma jurídica adecuada, ya sea como sociedad civil, comunidad de bienes, persona física o sociedad limitada.

Tras la conferencia, Juan Pablo Lucena dejó claro que el principal objetivo del seminario es “incentivar la figura del emprendedor y crear autoempleo”. Consciente del halo negativo que rodea a la figura del empresario, reconoce que “el funcionario o el trabajador por cuenta ajena siempre ha sido un valor seguro”. “Sin embargo, si eres empresario, depende todo de ti”, explica. Como si de un superhéroe se tratara, considera una aventura meterse en el mundo del autoempleo frente a la “seguridad y el colchón” que proporciona trabajar por cuenta ajena. “Pones tu patrimonio en juego para ganar dinero, pero también para hacer ganar dinero a los demás”, aclara añadiendo que el tejido em-



Juan Pablo Lucena, miembro de la Asociación de Jóvenes Empresarios de Sevilla, dio una conferencia sobre fiscalidad. / R. P

Desde facultades como Odontología ya se está apostando por enseñar cómo ser empresario

presarial no tiene que depender de grandes empresas sino también de las pequeñas, “sobre todo en Andalucía”.

Acerca de las ayudas públicas a los empresarios, el miembro de AJE Sevilla opina que aún queda camino por recorrer. “No es que nos den dinero para tirarlo, sino que hay que ser dinámicos y muy rápidos”, explica refiriéndose a la

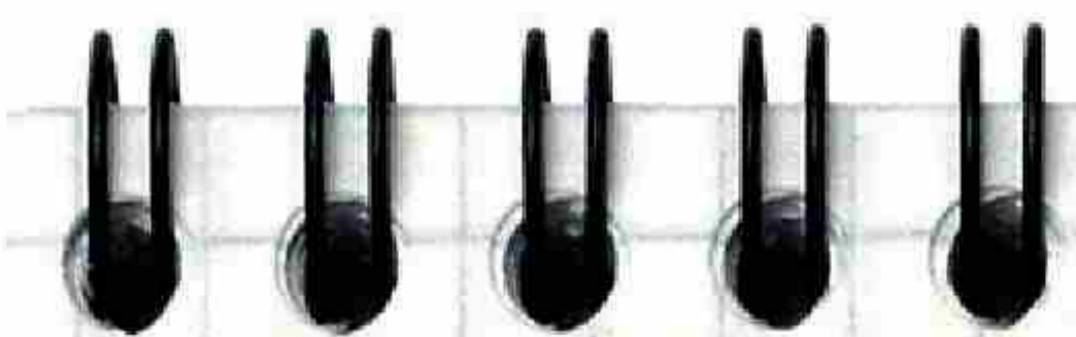
burocracia que ralentiza algunos proyectos que “cuando los vas a poner en práctica se han quedado obsoletos”. Entre las medidas principales de ayuda al autónomo, el ponente propone, ya no subvenciones, sino pequeñas ayudas o pagar menos impuestos. No se olvida de las entidades financieras, a las que pide una mayor “confianza en los jóvenes”.

Cuando se entra en el aula de este curso, lo primero que sorprende es la juventud de sus asistentes, la mayoría universitarios apunto de acabar sus estudios y con una conciencia muy clara de lo que quieren hacer. “Muchos jóvenes que antes descartaban el autoempleo, ahora lo ven como

una opción. Es una pena que sea por descarte”, bromea.

Sobre la cantera empresarial destaca que están muy formados sobre todo gracias a la universidad que está fomentando el autoempleo. “Todas las carreras profesionales tienen posibilidad de montar su propia empresa, ya sea un médico, un dentista, un abogado o un arquitecto”, expone. De hecho, AJE Sevilla está impartiendo clases en la Facultad de Odontología sobre cómo montar una empresa.

A pesar de los demonios que le pintan, Juan Pablo Lucena confía plenamente en el tejido empresarial andaluz y sevillano: “Hay que salir sí o sí”.



### LA AGENDA DEL DÍA

#### ► Terrorismo yihadista.

El seminario inicia su último día con tres conferencias. La primera, a las 10, será de Ángel Rabasa, policía analista de RAND Corporation, que hablará sobre los *Procesos de radicalización yihadista en Europa*. A las 11.15 comienza *Religiones: ¿Parte del problema o de la solución?*, que estará a cargo de Rafael Palomino. El catedrático de la Universidad de Augsbrugo, Peter Waldmann finaliza el curso con *Radicalización en la diáspora*.

#### ► Crea tu plan de negocio.

La primera charla de la jornada será del empresario Raúl Dorado que hablará del *Márketing online y estrategias de comunicación*, a las 10.00. De la misma temática hablará Jaime Migallón a las 12.00. Ya por la tarde, a las 16 horas da comienzo el taller *Empresarios y nuevas tecnologías*, guiado por Javier Ángulo, CEO en Syderis Technologies.

#### ► Turismo y empleo.

Los alumnos contarán a las 10.00 con Pedro Oliver, director de la Escuela de Hostelería de Sevilla, que hablará sobre *La formación y el empleo en el sector turístico*. Ya a las 12 horas Cristina Guerrero hablará del Observatorio de Recursos Humanos del sector turístico de Andalucía desde su posición de directora. A las 16.00 toca excursión al Alcázar de Arriba y al Parador de Carmona.

#### ► Tapas. Algo más...

El día empieza lejos de Carmona, en la fábrica Heineken-Cruzcampo, a las 9.00. A las 11.30, el jefe tutor de cocina de la Escuela Gambrinus, Francisco Ybarra, da su conferencia sobre *Gestión y futuro en el mundo de la tapa*. Seguimos con degustaciones, ahora del restaurante Ciquitrake para acabar *Tapeando postres* con Manuel Jara, pastelero.

EMPRESA DE CONSERVAS EN EL CURSO ‘TAPAS’

## La mojama quiere aterrizar en EEUU

R. PAJARÓN ■ CARMONA

A la hora de elegir tapas, difícilmente se llegaría a un consenso, pero muchos se decantarían por la mojama como complemento junto a una rubia fresquita. Esa fue la aportación (por foto y luego para catarla) de la empresa de conservas y salazones Usisa.

José Luis Trufero, director de calidad de la empresa de Isla Cristina, fue el encargado de explicar

a los presentes el proceso de recogida, elaboración y envasado de sus productos. Entre sus productos estrella se encuentran la caballa y la melva, además de la mojama con la que piensan dar el salto a Estados Unidos. “Allí hay una tendencia hacia el consumo de productos saludables, como lo es el atún”, explicó.

Unos 30.000 kilos de pescado pasan cada día por las manos de 250 operarias que colocan una a

una las piezas del producto en la lata, en una clara apuesta por la “elaboración artesanal”.

La tercera jornada de *Tapas. Algo más que comida* puso ayer el broche final del día con una degustación de productos que, además de las conservas de Usisa, incluyó quesos artesanales de Mare Nostrum lácteos y piezas horneadas por Fidel Pernía, el maestro panadero de Masa Bambini. Las bocas se hicieron agua.



José Luis Trufero, director de calidad de Usisa, Conservas y Salazones / EL CORREO