

De les aules de l'institut fins a l'empresa

Alumnes d'ESO de Vidreres i Hostalric resolen reptes d'agroalimentàries de la Selva a través del seu treball de recerca



Un grup dels joves estudiants de quart d'ESO defensant el seu projecte.

SANTA COLOMA DE FARNERS | E.BATLLE

??

Uns 40 alumnes de quart d'ESO de l'Institut de Vidreres i del Vescomtat de Cabrera d'Hostalric han après a potenciar la seva creativitat i la innovació durant aquest curs i ho han fet aportant solucions a reptes plantejats per deu empreses agroalimentàries de la comarca de la Selva. Un projecte que s'ha materialitzat en el seu treball de recerca i posteriorment en una presentació que es va fer ahir al balneari Termes Orion de Santa Coloma de Farners, on

les empreses i els alumnes van posar en comú els resultats d'aquesta experiència innovadora a la demarcació de Girona.

Durant dos trimestres, els joves s'han enfrontat amb reptes creatius de les companyies i que han culminat per exemple, com es va veure ahir, amb possibles nous productes, nous embalatges, noves campanyes de comunicació, entre d'altres. En concret, els deu grups de joves abans d'entrar en contacte amb les empreses es van formar en els seus instituts per tenir les eines que els permetessin desenvolupar habilitats necessàries per ser creatius i innovar i llavors, es van reunir amb l'empresa que els va plantejar un repte, que van utilitzar com a treball de recerca i llavors, ho van presentar a les empreses.

Les empreses participants han estat Alma Home (Aiguaviva), Auservis (Riudellots), Cafes Cornellà (Fornells), Casademont (Bonmatí), Friselva (Riudellots), Frit Ravich (Maçanet de la Selva), Joprimsa (Hostalric), La Selva (Campllong), Sant Dalmai (Vilobí d'Onyar) i Trias Biscuits (Santa Coloma de Farners). Totes elles van aplaudir ahir aquesta iniciativa del Consell Comarcal de la Selva i que els ha permès, com va dir algun dels directius, veure més enllà i adonar-se de coses que des de l'empresa els passaven per alt.

I és que les sinergies aconseguides entre els joves estudiants i l'empresa és un fet que van valorar tant els joves com les agroalimentàries. I de fet, ahir des de les empreses van demanar que es torni a repetir en el proper curs. I de fet, el conseller comarcal de Desenvolupament territorial, empresarial i social Josep Antoni Frias va confirmar que hi ha la intenció de seguir fent més edicions per la bona experiència, resultats i sinergies que n'han sortit.

Idees amb futur empresarial

Alguns dels reptes que han solucionat els joves dels instituts de Vidreres i Hostalric són per exemple, el que es va plantejar des de Galetes Trias de Santa Coloma. Es tractava de fer una galeta que agradi tant als més petits, amb nous envasos, mides i amb xocolta. Aquesta era la idea inicial i com van explicar els joves, la "Triajunior" havia de ser portable, per exemple per poder berenar-hi i assequible i no amb xocolata negra ni tampoc amb el logotip típic de l'empresa.

Unes idees que van sorprendre Trias, com va relatar un dels directius, ja que si bé havien estudiat des de fa temps crear una gamma de galetes per als petits ara, en haver estat en contacte amb joves s'havien adonat que els envasos haurien de ser diferents, que havien d'estar acompanyats també d'una beguda i alhora, calia un paquet que portés una quantitat de galetes suficient i no pas individual.

Aquest és un exemple que es pot arribar a dur a la pràctica com van explicar i un altre dels que es va solucionar per part dels estudiants és el que va proposar l'empresa Alma, que es dedica al món del te i les infusions. Els va

plantejar innovar en el producte i els joves van proposar crear un refresc d'infusió que serveixi per fer còctels i que es pugui servir en bars i discoteques. I tot això sota l'eslògan "No deixi el teu cos sense "Alma"". Si bé l'empresa va trobar el tema molt interessant, els va dir que els "robava" l'eslògan i que estudiarien posar al mercat un refresc, però no energètic. Aquests són dos exemples dels que els deu grups de joves estudiants van presentar i que poden tenir sortida en un futur.

"Aprendre a emprendre"

Aquests treballs de recerca dels joves han culminat en la primera edició del projecte anomenat programa Foment de la creativació. I en la jornada d'ahir, hi va assistir el president de Metalquímia i creador del terme creativació Josep Lagares que va instar els joves a seguir "aprenent a emprendre" així com també a les administracions a seguir amb aquest tipus de projectes que busquen ensenyar a ser creatius i innovadors des de jove. I és que al seu parer des de primària, amb jocs, ja s'haurien de començar a ensenyar tècniques. A més, Lagares va reclamar el treball en equip i va assegurar que tenir un departament d'innovació en una empresa no serveix de res, sinó que cal la implicació de tothom d'una empresa per innovar. A banda, un alumne de Batxillerat de l'institut de Vidreres Àngel Daban també va explicar la seva experiència en empenedoria i va animar els joves a seguir la línia i a lluitar per les seves idees.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/comarques/2012/06/07/aules-linstitut-fins-lempresa/566129.html?utm_source=rss