

Proyecto de Emprendimiento_ Alimentos Liofilizados_:

Se trata de un grupo de jóvenes con edades entre los 25 y 30 años, con estudios vinculados a la Biología y Biotecnología que deciden emprender un negocio de alimentos liofilizados para diferentes usos en la Nueva Cocina.

A través de una entrevista con los miembros del proyecto se han podido identificar las tres categorías del Proyecto Aracne: profesionalización, empoderamiento y autoempleo.

➤ **¿Cómo se te ocurrió la idea para la start-up de esta empresa?**

Trabajando. Vimos un nicho sin explotar. No existía. No había competencia y nos lanzamos.

➤ **¿Cuáles han sido tus fuentes de aprendizaje?**

La Universidad, el programa Compluemprende y el programa explorejovenes con ideas del Banco Santander.

➤ **¿Qué objetivos te planteas para tu negocio?**

Vivir de ello y si es posible ganar dinero.

➤ **¿Qué es lo que más te costó al arrancar tu proyecto?**

La financiación y el tema burocrático.

➤ **¿Qué te está aportando desarrollar este proyecto de emprendimiento?**

Mucho trabajo, quebradero de cabeza y una considerable inversión de dinero.

➤ **Muchas iniciativas emprendedoras acaban desapareciendo en un corto plazo de tiempo. En tu opinión, ¿qué haría falta para que esa tasa de fracaso disminuyese?**

Educación y mayor implicación de inversores. Muchas ideas se pierden porque hay un emprendimiento irreal, con proyectos que no están bien planificados y además porque el emprendimiento se está mercantilizando.
