

Mercabarna inaugura l'Aula del Fresc

El Mercat vol consolidar-se com a centre de referència en la formació de professionals de producte fresc

Mercabarna ha inaugurat la nova Aula del Fresc a les seves instal·lacions amb l'objectiu de consolidar-se com el centre de referència a Catalunya en la formació de professionals vinculats al comerç i l'elaboració d'aliments frescos. **Segons el regidor de Comerç i Mercats i president de Mercabarna, Agustí Colom, "amb aquest nou espai, Mercabarna vol contribuir a la professionalització dels oficis alimentaris, tan arrelats a la cultura mediterrània i al comerç de proximitat".**

A l'Aula del Fresc es realitzaran les classes pràctiques dels **cursos ocupacionals de peixateria, carnisseria i xarcuteria**, que imparteixen els Serveis de Formació de Mercabarna, els quals compten amb gran prestigi a Catalunya i poden atorgar la Certificació de Professionalitat oficial. Fins ara les pràctiques d'aquests ensenyaments, que **tenen una inserció laboral del més del 50% de l'alumnat**, es realitzaven a les sales de manipulació d'empreses del polígon alimentari. Ara, amb la nova Aula, homologada per impartir cursos tant de peix com de carn, se'n podran organitzar molts més.

També s'impartiran, entre altres ensenyaments, **cursos monogràfics de productes frescos**, adreçats a professionals del comerç i la restauració. **Segons Colom, "aquests cursos tenen l'objectiu de donar a conèixer les característiques dels aliments frescos i les seves opcions culinàries, ja que cada dia són més les novetats que sorgeixen en el món de l'alimentació, així com les inquietuds dels ciutadans per tenir la màxima informació del que ingereixen i com s'ha de manipular i cuinar".** Alguns exemples dels cursos monogràfics que es portaran a terme són els següents: Llavors i brots germinats, especejament de tonyina, vedella ecològica i llamàntol i llagosta per Nadal.

Una Aula amb les últimes tecnologies

La nova Aula del Fresc, dotada de les últimes tecnologies, **té una superfície de 180 m² i està equipada amb cuina** i instruments per dur a terme una formació pràctica en tots els cursos que s'hi realitzin. **L'Aula està preparada també per a aquells professionals que no disposin de temps per accedir a totes les classes de forma presencial**, els quals podran seguir-les a través del portal *online* dels Serveis de Formació, per vídeo conferència –amb interacció entre professors i alumnes–, així com per *streaming*, fet que permetrà ampliar el nombre de persones que podran formar-se.

Formació per a l'ocupació de persones en atur

Des de 1987, els Serveis de Formació de Mercabarna imparteixen **cursos ocupacionals adreçats**, en general, **a joves que han abandonat els estudis i a aturats de llarga durada, que tenen una gran sortida laboral**: peixateria, ajudant de peixateria, carnisseria, xarcuteria, ajudant de carnisseria i xarcuteria, comerç de fruites i hortalisses, floristeria, mosso de magatzem, reposador i controlador de mercaderies, i conductor de vehicles de manutenció.

Són ensenyaments de quatre mesos de durada de mitjana i el 80% de les classes són eminentment pràctiques. A més, hi ha de 40 a 80 hores de pràctiques a empreses.

Els Serveis de Formació de Mercabarna formen unes 2.000 persones l'any, repartides entre els cursos de formació contínua, per a professionals del sector agroalimentari, i els cursos ocupacionals, adreçats a persones en atur. **En aquests últims hi participen unes 300 persones anualment i el percentatge d'inserció laboral dels 2 últims anys ha estat del 66%.**

Càpsules formatives com a tast de les diferents professions

Al nou espai formatiu també s'hi impartiran les noves Càpsules Formatives en peixateria i carnisseria que Mercabarna ha posat en marxa, **adreçades als joves més indecisos pel que fa al seu futur professional. Els participants, que provenen d'entitats socials o escoles que engloben col·lectius vulnerables, faran tallers de 3 hores per despertar el seu interès en aprendre un ofici mitjançant el coneixement, de primera mà,** de com seria el seu dia a dia si treballessin com a carnisseres, xarcuters, peixaters o floristes. Des del 2016 que es van posar en marxa, se n'han organitzat 7, amb una participació de 84 persones.

Els germans Torres i Mercabarna

Els germans Sergio i Javier Torres, xefs i propietaris del restaurant barceloní "Dos cielos" – amb 2 estrelles Michelin- han participat en la inauguració de la nova Aula, amb un *show cooking* sobre tapes de peix, com a exemple de com seran els cursos monogràfics de producte fresc. Mercabarna i els germans Torres mantenen una col·laboració estreta amb l'objectiu de **potenciar tant el creixent rol del producte fresc en la gastronomia com el paper important del gran mercat com a subministrador d'aquest tipus de productes a l'ecosistema alimentari.** De fet els germans Torres compren habitualment als mercats centrals de Mercabarna i a empreses del polígon alimentari.

Més informació: Roser Lapuente, Cap de Mitjans de Comunicació

TI: 93 556 35 08/93 556 30 00/610 59 50 24; lapuente@mercabarna.cat