

Mercabarna inaugura el Aula del Fresco

El Mercado quiere consolidarse como centro de referencia en la formación de profesionales de producto fresco

Mercabarna ha inaugurado la nueva Aula del Fresco a sus instalaciones con el objetivo de consolidarse como el centro de referencia en Cataluña en la formación de profesionales vinculados al comercio y la elaboración de alimentos frescos. **Según el concejal de Comercio y Mercados y presidente de Mercabarna, Agustí Colom, "con este nuevo espacio, Mercabarna quiere contribuir a la profesionalización de los oficios alimenticios, tan arraigados a la cultura mediterránea y el comercio de proximidad".**

En el Aula del Fresco se realizarán las clases prácticas de los **cursos ocupacionales de pescadería, carnicería y charcutería**, que imparten los Servicios de Formación de Mercabarna, los cuales cuentan con gran prestigio en Cataluña y pueden otorgar la Certificación de Profesionalidad oficial. Hasta ahora las prácticas de estas enseñanzas, que **tienen una inserción laboral de más del 50% del alumnado**, se realizaban en las salas de manipulación de empresas del polígono alimentario. Ahora, con la nueva Aula, homologada para impartir cursos tanto de pescado como de carne, se podrán organizar muchos más.

También se impartirán, entre otras enseñanzas, **cursos monográficos de productos frescos**, dirigidos a profesionales del comercio y la restauración. **Según Colom, "estos cursos tienen el objetivo de dar a conocer las características de los alimentos frescos y sus opciones culinarias, ya que cada día son más las novedades que surgen en el mundo de la alimentación, así como las inquietudes de los ciudadanos para tener la máxima información de lo que ingieren y cómo se debe manipular y cocinar".** Algunos ejemplos de los cursos monográficos que se llevarán a cabo son los siguientes: Semillas y brotes germinados, despiece de atún, ternera ecológica, y bogavante y langosta en Navidad.

Un Aula con las últimas tecnologías

La nueva Aula del Fresco, dotada de las últimas tecnologías, **tiene una superficie de 180 m2 y está equipada con cocina** e instrumentos para llevar a cabo una formación práctica en todos los cursos que se realicen. **El Aula está preparada también para aquellos profesionales que no dispongan de tiempo para acceder a todas las clases de forma presencial**, los cuales podrán seguirlas a través del portal online de los Servicios de Formación, por vídeo conferencia -con interacción entre profesores y alumnos-, así como por *streaming*, lo que permitirá ampliar el número de personas que podrán formarse.

Formación para el empleo de personas en paro

Desde 1987, los Servicios de Formación de Mercabarna imparten **cursos ocupacionales dirigidos**, en general, **a jóvenes que han abandonado los estudios y a parados de larga duración, que tienen una gran salida laboral**: pescadería, ayudante de pescadería, carnicería, charcutería, ayudante de carnicería y charcutería, comercio de frutas y hortalizas, floristería, mozo de almacén, reponedor y controlador de mercancías, y conductor de vehículos de manutención.

Son enseñanzas de cuatro meses de duración de media y el 80% de las clases son eminentemente prácticas. Además, hay de 40 a 80 horas de prácticas en empresas.

Los Servicios de Formación de Mercabarna forman unas 2.000 personas al año, repartidas entre los cursos de formación continua, para profesionales del sector agroalimentario, y los cursos ocupacionales, dirigidos a personas en paro. **En estos últimos participan unas 300 personas anualmente y el porcentaje de inserción laboral de los 2 últimos años ha sido del 66%.**

Cápsulas formativas como la cata de las diferentes profesiones

En el nuevo espacio formativo también se impartirán las nuevas Cápsulas Formativas en pescadería y carnicería que Mercabarna ha puesto en marcha, **dirigidas a los jóvenes más indecisos en cuanto a su futuro profesional. Los participantes, que provienen de entidades sociales o escuelas que engloban colectivos vulnerables, harán talleres de 3 horas para despertar su interés en aprender un oficio mediante el conocimiento, de primera mano, de cómo sería su día a día si trabajaran como carniceros, charcuteros, pescaderos o floristas.** Desde el 2016, año en que se pusieron en marcha, se han organizado 7, con una participación de 84 personas.

Los hermanos Torres y Mercabarna

Los hermanos Sergio y Javier Torres, chefs y propietarios del restaurante barcelonés "Dos cielos" -con 2 estrellas Michelin- han participado en la inauguración de la nueva Aula, con un *show cooking* sobre tapas de pescado, como ejemplo de cómo serán los cursos monográficos de producto fresco. Mercabarna y los hermanos Torres mantienen una colaboración estrecha con el objetivo de **potenciar tanto el creciente rol del producto fresco en la gastronomía como el importante papel del gran mercado como suministrador de este tipo de productos en el ecosistema alimentario.** De hecho, los hermanos Torres compran habitualmente en los mercados centrales de Mercabarna y en empresas del polígono alimentario.

Más información: Roser Lapuente, Jefa de Medios de Comunicación

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