

## La vicealcaldesa de Madrid, Dña. Begoña Villacís, visita Educarne

25 / Noviembre / 2020  
Madrid

- La vicealcaldesa de Madrid, Dña. Begoña Villacís, ha visitado esta tarde Educarne, el Centro de Formación, Innovación y Desarrollo del sector cárnico, abierto a consumidores, profesionales del comercio especializado de la carne y a los diferentes colectivos profesionales que guardan relación con la carne.
- En su visita, ha estado acompañada por D. Miguel Ángel Redondo, delegado del Área de Gobierno de Economía, Innovación y Empleo, y Dña. Concha Díaz de Villegas, directora general de Comercio y Hostelería.

Educarne ha abierto sus puertas, esta tarde, a la visita de la vicealcaldesa de Madrid, Dña. Begoña Villacís Sánchez, que ha realizado un recorrido por las instalaciones del centro, acompañada de D. Miguel Ángel Redondo, delegado del Área de Gobierno de Economía, Innovación y Empleo, y Dña. Concha Díaz de Villegas, directora general de Comercio y Hostelería.

Es la primera vez que la vicealcaldesa ha visitado Educarne y para todas las personas que trabajan en el centro ha supuesto un verdadero placer recibirla junto al resto de su equipo.

El centro de formación, innovación y desarrollo, Educarne, es un espacio que ha contado desde su constitución con el apoyo del Ayuntamiento de Madrid y con su estrecha y constante colaboración en el desarrollo e impartición de formación específica para el sector, conscientes como son de la importancia de impulsar el relevo generacional y mejorar la competitividad, a través de la innovación y la empleabilidad, en el comercio especializado de la carnicería, charcutería, pollería y casquería.

El itinerario por la escuela, guiado por D. Carlos Rodríguez, presidente de Carnimad, y Dña. María Sánchez, directora general de Carnimad y Educarne, se ha iniciado con la visita al obrador, situado en la planta baja del Mercado de Barceló (C/Barceló, 6), un espacio donde los alumnos realizan sus prácticas en las mismas condiciones técnicas que los carniceros y los charcuteros profesionales.

Coincidiendo con la celebración del curso “Redes sociales en el sector cárnico”, la siguiente parada se ha realizado en el aula multifuncional, donde Villacís y Redondo han tenido la ocasión de tener una animada charla con los alumnos.

Lola Barragán  
Tel. 91 547 13 24  
comunicacion@educarne.es  
www.educarne.es

La vicealcaldesa ha destacado “el alto porcentaje de inserción laboral de los cursos de esta escuela, superior al 90%, como ocurre con el de auxiliar de carnicería, en la que todos los alumnos han encontrado empleo”.

En la misma línea, Villacís ha insistido en “la necesidad de apostar por generar empleo en sectores más clásicos, que forman parte de una economía más tangible y que son fundamentales para generar empleo en Madrid”.

**En Educarne, la formación está destinada a mejorar el conocimiento y tratamiento de la carne y sus productos derivados en todos los colectivos profesionales relacionados con la materia prima cárnica e impulsar el conocimiento de los consumidores sobre los productos cárnicos, así como promover la importancia de la educación alimentaria y nutricional como disciplina generadora de pautas de consumo y alimentación responsables, saludables y sostenibles.**

**Con sede en el Mercado de Barceló, está desarrollado por la Asociación de Empresarios Profesionales de la carne y derivados cárnicos en la Comunidad de Madrid (CARNIMAD) y es el único centro acreditado en la Comunidad de Madrid para la impartición del Certificado de Profesionalidad (INAI0108) CARNICERÍA Y ELABORACIÓN DE PRODUCTOS CÁRNICOS.**