

Educarne recibe en sus aulas al Director General de Industria Alimentaria, José Miguel Herrero

17 / Diciembre / 2020
Madrid

- El Director General de Industria Alimentaria, José Miguel Herrero, y Purificación González, Subdirectora General de Promoción de los Alimentos de España, han acudido esta semana a las aulas, invitados por Educarne, en su interés por conocer el trabajo y la formación desarrollada en el centro, en favor de los profesionales del comercio especializado de la carne y futuro del sector.
- Nuevos perfiles se interesan por el sector de la carnicería y, en el último año, el centro ha logrado reunir a un 30% de mujeres entre sus alumnos.

Esta semana, Educarne, el Centro de Formación, Innovación y Desarrollo del Sector Cárnico, ha recibido por primera vez en sus aulas la visita de José Miguel Herrero, Director General de Industria Alimentaria, y de Purificación González, Subdirectora General de Promoción de los Alimentos de España.

Acompañados durante el recorrido por el Presidente de Carnimad, Carlos Rodríguez, y la Directora General de Educarne y Carnimad, María Sánchez, tuvieron la oportunidad de conocer la oferta formativa de Educarne, dirigida tanto a personas sin experiencia cuyo deseo es convertirse en profesionales y trabajar en las empresas del comercio especializado de la carne, como los cursos de oficio y talleres transversales dirigidos a la formación continua y especializada de los carniceros, charcuteros, polleros y casqueros en activo.

El Presidente de Carnimad, Carlos Rodríguez, trasladó a José Miguel Herrero y Purificación González la importancia que tiene para el sector poder desarrollar una formación práctica, algo que Educarne posibilita a los alumnos. Gracias al obrador habilitado en el propio Mercado de Barceló, desarrollar tareas de corte, deshuese y despiece, propias del sector, en un entorno real, es posible en Educarne.

Además, al tratarse de un espacio perteneciente a una empresa del sector, los alumnos pueden ver y seguir el funcionamiento de una empresa en su día a día, en relación a protocolos de seguridad alimentaria, almacenamiento, gestión de stocks o etiquetado, entre otras actividades.

Durante la visita, el Director General de Industria Alimentaria se interesó por conocer el porcentaje de mujeres que se forman, así como las edades de los alumnos.

En el último año, el número de mujeres que se han formado en Educarne se ha situado en un 30%, lo que pone de manifiesto que es un sector que paulatinamente está logrando atraer a nuevos perfiles, con edades medias

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

comprendidas entre los 32-33 años, siendo similar entre hombres y mujeres.

A continuación, y en las propias aulas del centro, mantuvieron una reunión, donde María y Carlos mostraron a los invitados con mayor profundidad el itinerario formativo desarrollado por los profesionales de la carnicería, así como el trabajo y esfuerzo llevados a cabo por los distintos gremios a nivel nacional, para impulsar el relevo generacional y, por ende, el futuro del sector, a través de la apuesta por la formación.

“La realidad es que es un sector en el que no hay paro”, -exponía María. Y continuaba diciendo que “el problema es la enorme carencia de profesionales formados en el mercado, cualificados para incorporarse a las empresas del sector”.

Tanto es así, destacó la directora, que “prácticamente el 100% de los alumnos formados este año en Educarne han encontrado empleo”.

En línea con ello, tanto María como el Presidente de Carnimad, evidenciaron la necesidad de poder establecer la formación dual.

Tanto José Miguel Herrero como Purificación mostraron un gran interés en las declaraciones y datos manifestados por los representantes de Educarne, de cara a establecer sinergias en el futuro que contribuyan a lograr el objetivo de seguir dotando al comercio especializado de profesionales cualificados, como base para el futuro de un sector que necesita disponer de una cantera amplia de jóvenes formados y cualificados.

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.