

## COMERCIO

# Mercabarna amplía su espacio para formación

El mercado de abastos inaugura un aula sobre producto fresco para doblar el número de personas sin trabajo que recibe cursos

**JOSE POLO**  
Barcelona

Anualmente 300 personas en paro, algunas en riesgo de exclusión social como manteros sin papeles, se desplazan a Mercabarna para formarse en manipulación de pescado y carne. Son perfiles profesionales cada vez más demandados por los mayoristas. Gracias a la creación de una nueva aula de formación inaugurada ayer, el mercado de abastos de Barcelona espera doblar esta cifra de alumnos y llegar a los 600. En los últimos dos años, este servicio ha logrado una media de incorporación al mercado laboral del 66%.

El nuevo espacio, dotado con la última tecnología y de 180 m<sup>2</sup>, comenzará a funcionar esta misma semana. Además de estos cursos, también se realizarán otros de perfeccionamiento para profesionales que ya trabajan en el sector para llegar a los 2.000 alumnos anuales.



LLIBERT TEIXIDÓ

### Los hermanos Torres estrenaron los fogones del aula

Por otro lado, se organizarán jornadas de productos frescos en los que los mayoristas presentarán su género a los restauradores.

“Queremos contribuir a la profesionalización de los oficios alimentarios”, señaló el presidente de Mercabarna, Agustí Colom. Trabajos que no tienen tanta popularidad como otros. “Nos cuesta encontrar a personas que quieran trabajar manipulando pescado”, reconoció Núria Gustems, mayorista de la empresa GranBlau. “Nuestros ope-

radores nos demandan que formemos personas para estos oficios, que se deben valorar”, añadió el director general de Mercabarna, Josep Tejedo.

Gustems ha contratado a más una decena de trabajadores provenientes de estos cursos. “Antes hacíamos las clases en espacios cedidos por las empresas, ahora tendremos mucha más flexibilidad de horarios, es un paso adelante”, valoró la directora de servicios de formación de Mercabarna, Maite Palat. ●