

Abril molt formatiu al Consorci Ripollès Desenvolupament



Sessió inaugural d'una de les jornades formatives de Ripollès Desenvolupament. Foto: CRD

El Consorci Ripollès Desenvolupament ha concentrat en aquest mes d'abril una important oferta formativa. Des d'un curs dedicat al sacrifici de bestiar a una jornada per afavorir la comercialització dels productors agroalimentaris a través de les xarxes socials passant per la preelaboració i conservació culinària a l'Aula d'Hostaleria del Ripollès

El dimarts 22 d'abril va iniciar-se la part teòrica del Curs de sacrifici de bestiar i preparació de les canals (boví, equí, porcí i oví) que Ripollès Desenvolupament ha organitzat juntament amb l'Escorxador del Ripollès i que durarà fins al 12 de juny. Hi participen 12 alumnes que, o bé estan en situació d'atur o bé estan en actiu i volen millorar competències. El curs pretén donar als usuaris l'oportunitat de reconversió a sectors que a la comarca i a comarques veïnes, en aquest cas Garrotxa i Osona (on el sector carni gaudeix de bona salut), encara són generadors d'ocupació. L'activitats s'emmarca en el projecte de dinamització comarcal Treball a les 7 comarques.

També en el marc de la formació per a persones en situació d'atur mateix Treball a les 7 comarques s'inicien els cursos d'especialització en comerç fresc: carnisseria, xarcuteria i peixateria (dijous 24 d'abril), i perruqueria, estètica i imatge personal (28 d'abril). Fa pocs dies, el 31 de març passat, també es va iniciar el curs de gestió hotelera, atenció turística i coneixement del territori. Tres formacions pensades per dotar els participants de coneixements i competències en matèries generadores d'ocupació al Ripollès.

Pel que fa al sector agroalimentari, la setmana vinent continuen les formacions adreçades al sector professional però també a tots els públics. El dilluns 28 d'abril tindrà lloc la jornada [Xarxes socials i web 2.0: com vendre més i millor](#), a partir de les 15h, al Consorci d'Espais d'Interès Natural del Ripollès de Ribes de Freser. D'altra banda, el dimarts 29 d'abril, a partir de les 9.45h, començarà la jornada [La nova PAC 2014-2020. El pasturatge via GPS](#), al Palau de l'Abadia de Sant Joan de les Abadesses.

Finalment, l'1 d'abril també va començar el Curs d'Aprovisionament i preelaboració i conservació culinària a l'Aula d'Hostaleria del Ripollès. Una formació organitzada per l'Associació d'Hostaleria del Ripollès de la mà de la Federació d'Hostaleria de les comarques de Girona. És la primera vegada que s'atorga una formació d'aquestes característiques a la nostra comarca (només se'n realitzen tres a tota la demarcació de Girona). Hi participen 8 alumnes, bàsicament professionals del sector de l'hostaleria i el turisme, si bé també hi participa un petit percentatge de persones en situació d'atur.