

LA CARNICERÍA-CHARCUTERÍA, UN SECTOR EN ALZA Y SIN DESEMPLEO

- El Área de RRHH de CARNIMAD y el Centro de Formación, Innovación y Desarrollo del Sector Cárnico, EDUCARNE, estuvieron presentes en la I Feria de Empleo y Alimentación, organizada por la Agencia para el Empleo de Madrid, el pasado 8 de octubre.
- Más de 200 personas visitaron el stand conjunto de ambas entidades, que acudieron a la Feria con propuestas profesionales para encontrar una oportunidad laboral en el sector de la carnicería-charcutería, según el perfil del interesado.

15 de octubre de 2019.– CARNIMAD, Carniceros y Charcuteros de Madrid, y EDUCARNE, el Centro de Formación, Innovación y Desarrollo del Sector Cárnico, acudieron juntos a la I Feria de Empleo y Alimentación organizada por la Agencia para el Empleo de Madrid, el pasado 8 de octubre en el Pabellón Satélite de la Casa de Campo; una cita en la que ambas entidades recibieron en su stand a más de 200 interesados en trabajar en el sector de la carnicería y charcutería.

CARNIMAD y EDUCARNE acudieron a la Feria con tres salidas y propuestas profesionales para los visitantes. Por un lado lo más demandado, carniceros y charcuteros con experiencia para trabajar en comercio especializado; ya que el sector cuenta una tasa de desempleo prácticamente nula para estos perfiles, pues requiere continuamente profesionales preparados para trabajar en sus establecimientos.

Por otra parte, a los que no tienen experiencia pero quieren forjarse una carrera profesional en el sector, EDUCARNE les ofrecía la posibilidad de cursar el Certificado de Profesionalidad de Carnicería y Elaboración de Productos Cárnicos (subvencionado por la Comunidad de Madrid y reconocido a nivel europeo), una formación teórico-práctica muy completa con la que poder adquirir conocimientos básicos (no solo en el oficio, sino también en otras materias relacionadas con el comercio), para empezar a trabajar como aprendices de carnicería y charcutería.

Por último, la tercera salida profesional está ligada a dicho Certificado, ya que CARNIMAD gestiona contratos en formación retribuidos, que alternan la formación teórico-práctica con el desarrollo del oficio en el puesto de trabajo; lo que supone una gran oportunidad para iniciarse en el sector de la carnicería-charcutería.

DISTINTOS TIPOS DE CANDIDATO: LOS PERFILES TÉCNICOS SE CUELAN EN LA CARNICERÍA-CHARCUTERÍA

CARNIMAD y EDUCARNE recibieron un centenar de currículums, de los cuales un 65 % pertenecían a perfiles de jóvenes interesados en formarse para encontrar una oportunidad laboral en el oficio. Como hemos mencionado anteriormente, las empresas del sector demandan profesionales cualificados y la formación es el



primer paso para lograrlo.

Además, la novedad y la sorpresa les aportó el segundo perfil más habitual, al que pertenecían hasta un tercio de los currículos recogidos: especialistas en calidad y seguridad alimentaria. Estos profesionales derivan de distintas titulaciones universitarias (siempre relacionadas con la materia) y se mostraron muy interesados en trabajar dentro de CARNIMAD y/o EDUCARNE para ayudar a los carniceros y charcuteros a cumplir con las exigencias correspondientes en materia higiénico-sanitaria y cumplir con la legislación vigente.

Tanto CARNIMAD como EDUCARNE trasladan su satisfacción por este último dato, pues haber empezado a resultar atractivos para estos profesionales supone para ambas entidades un reconocimiento a una larga trayectoria de profesionalización, evolución e innovación en el sector.

Lola Barragán
+34 91 547 13 24
lolabf@carnimad.es
www.carnimad.es



CARNIMAD es la Asociación de Carniceros y Charcuteros de Madrid, cuya finalidad es la defensa de los intereses de sus afiliados. Fundada en 1931, en la actualidad cuenta con más de 1 300 asociados y con una presencia considerable en aquellos órganos que tienen poder de decisión sobre cuestiones que afectan al sector detallista de la carne. Carnimad lleva trabajando 88 años en todos aquellos asuntos que afectan al comercio especializado de la carne, así como a los profesionales de este sector, procurando que este se perciba como un sector fuerte, unido y competitivo, capaz de adaptarse y afrontar con éxito la realidad social de cada momento.