

Con la colaboración de la Escuela de la Carne de Guadalajara y la Fundación Forcem

# Los carniceros y charcuteros mejoran su cualificación

J.M. MIRANDA  
Guadalajara

*La novedad que presenta este año es que serán cursos de formación a distancia, pero de carácter semipresencial*

El Gremio Provincial de Empresarios Carniceros-Charcuteros de Guadalajara, en colaboración con la Escuela de la Carne y la Fundación para la Formación Continua (Forcem) va a desarrollar desde el 1 de septiembre y hasta el 31 de diciembre cuatro cursos de formación, relacionados con temas como los usos culinarios de la carne, nutrición y dietética; presentación y decoración de carnes y fiambres; la informatización de los pequeños comercios y la adaptación del sector al euro.

La organización de estos cursos a través de la Escuela de la Carne de Guadalajara mejora la cualificación de los profesionales del sector, su adaptación a las necesidades de los consumidores y a las exigencias del mercado.

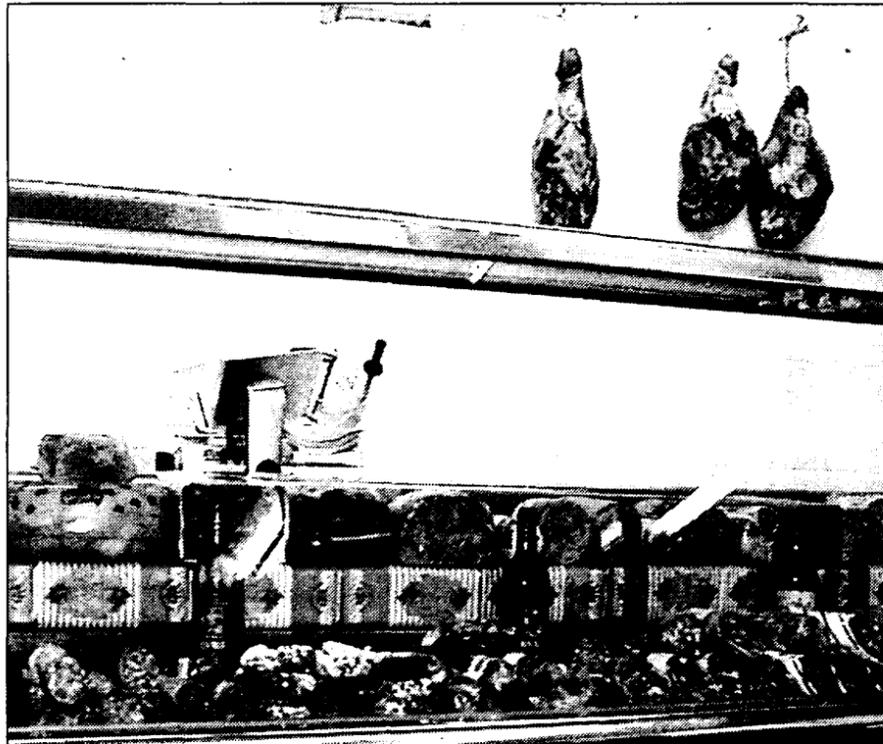
Por estos cursos, que se desarrollan desde el año 1995 con carácter anual y en mutua colabo-

ración entre el gremio de carniceros-charcuteros de Guadalajara y la Escuela de la Carne, han pasado ya más de 300 alumnos. La novedad más importante del programa de formación de este cuatrimestre es que por primera vez en España, serán cursos de formación a distancia, de carácter semipresencial. Los alumnos asistirán a 20 horas de clases sobre un programa de 60 horas.

Todos ellos dispondrán de una tutoría telefónica con horarios desde las 16 a las 20 horas. Las clases presenciales se impartirán en la Escuela de la carne de 20 a 23 horas. Los alumnos que superen los cursos recibirán un certificado que precisarán si quieren optar posteriormente al título de técnico de carnicería, que cuenta con la homologación del Ministerio de Educación.

“ ”  
**Los cursos comenzarán el 1 de septiembre y durarán hasta el próximo 31 de diciembre**

“ ”  
**Se desarrollan desde el año 1995 y ya han pasado por sus aulas más de 300 alumnos**



Uno de los cursos tratará sobre la presentación y decoración de carnes y fiambres.

## Llegan a un acuerdo con Ecoembes para aplicar la Ley de Envases y de Residuos de Envases

El Gremio Provincial de Empresarios Carniceros-Charcuteros de Guadalajara ha suscrito recientemente un acuerdo con Ecoembes (Ecoembalajes España, S.A.) a través de la Confederación de Empresarios de Comercio de Madrid (CECOMA), con el fin primordial de facilitar a sus socios en aplicación de la Ley de Envases y de Residuos de Envases, norma que obliga a los comerciantes a acogerse a un Sistema Integrado de Gestión de Residuos (SIG). El distintivo "Punto Verde" es el que ha elegido Ecoembes para identificar los envases de las empresas acogidas a su SIG. El Sistema de Gestión de Residuos de Envases usados es voluntario y alternativo al depósito, devolución-retorno, que ha sido elegido por la totalidad de los fabricantes, envasadores y distribuidores. El sistema supone que las empresas implicadas se responsabilizan de recoger los envases o los residuos de estos, de gestionarlos y tratarlos hasta ponerlos a disposición del destino que da a cada uno de ellos, como es la reutilización, valorización energética, reciclado o vertedero. El acuerdo suscrito establece que los comerciantes adquieran las bolsas de un sólo uso con punto verde a cualquiera de las empresas fabricantes de bolsas acogidas a Ecoembes.

BELÉN DÍAZ  
Albacete

La Sociedad Cooperativa Sierra de Peñas, ubicada en la localidad albaceteña de Peñas de San Pedro y dedicada a la elaboración de embutidos y jamones, está realizando una ampliación de sus instalaciones que en la actualidad cuenta con una dimensión de 800 metros cuadrados, y tiene previsto construir unos 600 metros cuadrados más.

En total dispone de una parcela de 16.500 metros cuadrados, y com-

## La Cooperativa Sierra de Peñas tiene previsto ampliar sus instalaciones 600 m<sup>2</sup> En el ejercicio pasado esta sociedad alcanzó un volumen de facturación en torno a los 120 millones de pesetas

prarán algo de maquinaria nueva. También construirán un secadero de jamón y de embutidos. Para ello, realizarán una inversión de unos 35 millones de pesetas, "de momento, sin subvención alguna", tal y como indicaba uno de los responsa-

bles de la Cooperativa.

Sierra de Peñas, que fue constituida en el año 1983 y cuenta en la actualidad con 9 socios, elabora 400.000 kilos de embutido al año, dentro de lo cual se incluyen chorizos, morcillas, guarra, salchichón, butifarra, cabeza de

jabalí, etc. y también elabora 100.000 kilos de jamones anualmente.

La Cooperativa, que alcanzó en el ejercicio pasado un volumen de facturación de unos 120 millones de pesetas, cuenta en la actualidad con una plantilla de 12

empleados y para repartir y para distribuir sus productos disponen de tres furgones adecuadamente preparados.

En cuanto a sus principales clientes, hay que señalar que en Castilla-La Mancha se concentran en la provincia de Albacete y

## La empresa Arquitempo firma su convenio colectivo

J.M.M.  
Guadalajara

La empresa Arquitempo de Guadalajara acaba de firmar su convenio colectivo. El acuerdo tendrá vigencia durante todo el 2000, recogiendo como principales puntos un incremento salarial del 5,5%, reducción de la jornada laboral en dos horas diarias menos, es decir 1664 anuales, una paga extraordinaria más en marzo, vacaciones en días laborables, 26 días, tiempo de traslado en jornada laboral y creación de una categoría profesional.

La Federación de Servicios de UGT (FES-UGT) ha destacado el importante avance que se ha alcanzado pero cree que se debe seguir mejorando para años sucesivos al tratarse de un acuerdo que va a afectar a más de 90 trabajadores de la capital que padecen unas condiciones laborales precarias.

Desde esta federación del sindicato ugetista se espera que al igual que la negociación se ha caracterizado en todo momento por el talante positivo, el Ayuntamiento de Guadalajara asuma que ya es hora de que estas trabajadoras reciban un mayor reconocimiento.

en grandes superficies como Pryca y Eroski, y a nivel nacional en la zona del Levante, Valencia y Alicante. No obstante, según indicaba uno de los miembros de la Cooperativa, tienen previsto expandirse también hacia la zona de Madrid. Asimismo, hacía hincapié en la dificultad de mantenerse dentro de un sector tan competitivo, puesto que en la zona donde se encuentra la Cooperativa ya existen siete fábricas dedicadas a la elaboración de embutidos.