

L'ESCOLA DELS OFICIS DE LA CARN: QUELCOM MÉS QUE UNA ESCOLA

El passat mes d'octubre va fer 40 anys que es van lliurar els primers diplomes del que fou el primer curs que s'impartí a les instal·lacions de la nova Escola del Gremi, inaugurades tot just uns mesos abans. En aquest article he volgut destacar l'estreta relació i la influència que ha tingut l'Escola, al llarg d'aquests 40 anys, en el desenvolupament i progrés dels cansaladers i xarcuters de tot Catalunya.

L'Escola va començar la seva trajectòria docent a finals de la primera meitat de l'any 1973 de la mà del llavors Gremio Sindical Provincial de Industrials Tocineros Detallistas de Barcelona, tot i que no fou fins l'any 1996 quan, amb motiu de la constitució de la Fundació Oficis de la Carn, passà a incorporar-se a la seva estructura com a Escola Professional dels Oficis de la Carn. Actualment l'Escola desenvolupa un gran nombre de cursos en els àmbits de la carnisseria, xarcuteria, menjars per emportar, administració i gestió especialitzada, marxandatge, formació professional, higiene, tecnologia dels aliments, entre altres. També dona suport a les



campanyes de promoció sectorial i aquells actes de projecció externa que ho requereixin.

Les xifres globals referents a aquests 40 anys d'activitat docent en tots els àmbits són:

812 CURSOS DE DIFERENT DURADA I FORMAT

13.955 ALUMNES ASSISTENTS

MÉS DE 22.600 HORES DOCENTS

MÉS DE 135 PROFESSORS I COL-LABORADORS ESPECIALISTES

No hi ha dubte de que el prestigi d'un sector determinat passa, entre altres, pel nivell professional i humà dels seus integrants. En aquest sentit l'Escola, ha contribuït de forma determinant als canvis que ha experimentat el sector minorista carni de Catalunya, sobre tot si es té en compte el fet de que més del 80 % de les petites empreses amb obrador del nostre país, han inscrit a un o més dels seus professionals per formar-se en algun dels molts cursos que s'han impartit durant aquests 40 anys d'història i treball docent.



Efectivament, la formació impartida per l'escola no ha estat només la transmissió d'uns coneixements puntuals des d'un expert a un alumne, si no que ha anat més enllà, almenys així ho demostrarien les conclusions que es podrien treure de l'observació dels resultats en els establiments de carnisseria i xarcuteria i en el sector carni en general. L'activitat de l'Escola ha estat un element decisiu a l'hora de marcar les tendències del sector minorista carni en la seva evolució com a comerç avançat, dinàmic i adaptat a les necessitats del consumidor tant variables en el temps.

I un tercer aspecte no menys important que els anteriors. L'Escola ha estat també element de referència i de prestigi, no només dins el sector carni, si no també davant l'administració i la societat en general. Avui per avui, pràcticament no hi ha departament de l'administració relacionat amb el comerç o l'elaboració que no conegui l'Escola de la Fundació i les seves activitats, havent-nos reconegut en múltiples ocasions els mèrits de la feina ben feta en benefici de les condicions i de l'evolució del sector minorista carni de Catalunya.

A tot plegat hi ha contribuït el fet de que l'Escola sempre s'ha sumat, de forma directa, sobre tot mitjançant la participació i lideratge, i indirecta amb el seu suport o recolzament, a totes aquelles manifestacions culturals, festes i diades tradicionals, col·laboracions amb els mitjans de comunicació, administracions i entitats que en bé del sector, dels seus professionals, dels seus productes, dels seus interessos han contribuït a situar els productes carnis dins el lloc que els correspon en el marc de la gastronomia catalana.

I finalment, no podem oblidar la relació amb els ciutadans. La difusió dels productes, el manteniment de la tradició, la investigació i la innovació, el suport, millora i difusió de les propietats saludables de la carn i els productes carnis, i l'atenció a les moltes consultes rebudes cada any per part dels ciutadans i administracions, han fet de l'Escola una institució reconeguda i de prestigi, a la qual es pot acudir en moments de dubte o necessitat de consell.