**Jóvenes en situación de vulnerabilidad se forman en panadería artesanal para combatir el relevo generacional**

* Fundación Adsis y Puratos ponen en marcha en Barcelona la segunda edición del curso de panadería artesanal que formará a jóvenes de 18 a 30 años
* El objetivo de la formación es ofrecer una salida profesional a personas en situación de vulnerabilidad para que se conviertan en la nueva generación de maestros y maestras panaderas
* La formación incluye sesiones prácticas en panaderías artesanas de Barcelona y pretende poner en valor la profesión y el pan artesano de calidad

**27 de septiembre de 2023, Barcelona. –** La falta de relevo generacional en el sector de las panaderías tradicionales es una problemática que podría poner en peligro la continuidad de la profesión. En este contexto, Fundación Adsis y Puratos ponen en marcha la segunda edición de la formación en panadería artesanal dirigida a jóvenes en riesgo de exclusión.

El propósito del curso es combatir el relevo generacional formando a los próximos maestros y maestras panaderas, así como mejorar la empleabilidad de jóvenes en situación de vulnerabilidad. Asimismo, el itinerario formativo está impartido por Fundación Adsis, que acompaña a personas en riesgo de exclusión para que puedan construir su proyecto de vida, y Puratos, multinacional especializada en la producción de productos para panadería.

En total, una decena de jóvenes de 18 a 30 años se formarán en la especialidad de panadería artesanal en Barcelona. Se trata de un grupo muy heterogéneo formado por personas que carecen de formación específica pero que tienen interés por la profesión. Ecuador, España, Gambia, Marruecos o Siria, son algunos de los países de origen de los y las participantes.

La formación, iniciada en septiembre, tiene una duración de 175 horas y combina sesiones teóricas y prácticas que permitirán a los alumnos y alumnas adquirir las aptitudes y conocimientos necesarios para introducirse en el sector de la panadería artesanal. En las clases en aula, el alumnado profundizará en manipulación de materias primas, utensilios o maquinaria, pero también se formará en competencias transversales para fomentar sus habilidades sociales y mejorar su empleabilidad. El curso finalizará en panaderías donde los y las jóvenes pondrán en práctica los conocimientos adquiridos y elaborarán panes clásicos, regionales y modernos.

En la edición pasada del curso, que tuvo lugar en 2022, se formaron un total de 23 jóvenes, 13 hombres y 10 mujeres de los cuales una decena sigue trabajando en el sector.

**Fundación Adsis, siempre al lado de las personas**

Fundación Adsis es una entidad sin ánimo de lucro que lucha para construir una sociedad más justa, solidaria e inclusiva. Trabaja desde la cercanía y el acompañamiento, comprometida con las personas en riesgo de exclusión social para que logren desarrollar sus proyectos de vida. Su acción social tiene más de 57 años de historia. Desde que se estableció como fundación hace 27 años ha acompañado a más de un millón de personas en España y América Latina.

**Sobre Puratos**

Puratos es un grupo internacional que ofrece una gama completa de ingredientes y servicios innovadores para la industria de la panadería, pastelería y chocolate. Servimos a artesanos, industriales, supermercados y empresas de food service en más de 100 países de todo el mundo. Nuestra sede internacional se encuentra en Bélgica, donde se fundó la empresa en 1919. En Puratos, creemos que la comida tiene un poder extraordinario en nuestras vidas. No nos tomamos esta gran responsabilidad a la ligera. Es por eso que nuestro objetivo es ayudar a los clientes a tener éxito en sus negocios, convirtiendo las tecnologías y experiencias de culturas alimentarias de todo el mundo en nuevas oportunidades. Juntos, hacemos avanzar el planeta creando soluciones alimentarias innovadoras para la salud y el bienestar de todas las personas del mundo.

