

NOTA DE PRENSA

Entrega solidaria de conservas ecológicas del Taller de Empleo Fartalla de ATADES al Banco de Alimentos

Elaboradas en el obrador de conservas ecológicas de Gardeniers

El Banco de Alimentos de Zaragoza ha recibido un primer lote de 2.000 cremas y mermeladas

Zaragoza, 22 de diciembre de 2021.- El Taller de Empleo Fartalla de [ATADES-Asociación Tutelar Aragonesa de Discapacidad Intelectual](#), ha entregado esta mañana al [Banco de Alimentos de Zaragoza](#) una donación de 2.000 frascos de conservas vegetales y mermeladas, concretamente se han entregado cremas de calabacín y mermeladas de manzana, cereza, tomate y calabaza. En la elaboración y preparación han participado los alumnos del Taller de Empleo Fartalla, quiénes acompañados por el equipo docente del Taller, formado por **Joaquín Ventura** y **Carlos Andia**, y **María Jesús Olona**, en representación de la Junta de Gobierno de ATADES, han entregado el lote al presidente del Banco de Alimentos de Zaragoza, **José Ignacio Alfaro**, y al vicepresidente del Banco de Alimentos de Zaragoza, **Víctor Ayllón**.

Para **María Jesús Olona**, en representación de la Junta de Gobierno de ATADES, ha indicado que “el Taller Fartalla tiene un doble objetivo, el primero, el de la inserción laboral de personas en riesgo de exclusión y, el segundo, colaborar con acciones como la de hoy y con la que hemos entregado conservas ecológicas de Gardeniers al Banco de Alimentos de Zaragoza. Una donación que se realiza gracias a las prácticas de los alumnos del Taller, a través de las cuales, aprenden a elaborar y preparar productos ecológicos con vista a tener una oportunidad laboral en el sector agroalimentario. Hoy, desde el Taller

Fartalla, ATADES y el Centro Especial de Empleo Gardeniers, entregamos 2.000 botes para que el Banco de Alimentos entregue a las personas que más lo necesiten”.

El presidente del Banco de Alimentos de Zaragoza, **José Ignacio Alfaro**, se ha mostrado satisfecho por “colaboraciones como la de ATADES que nos anima a esforzarnos a seguir con nuestra actividad diaria”. En este sentido, ha señalado que los productos recibidos hoy se suman a los recibidos en el Banco de Alimentos, “en total vamos a distribuir, más de cuatro millones de kilos, entre unas 24.000 personas con 160 asociaciones en Zaragoza capital y provincia”.

Los 2.000 frascos que hoy se han entregado han sido elaborados y preparados dentro del plan formativo del Taller de Empleo Fartalla y en el obrador de conservas ecológicas del [Centro Especial de Empleo Gardeniers](#). A la donación de cremas y mermeladas se sumará una segunda entrega, prevista sea entregada el próximo mes de mayo.

El taller de empleo Fartalla, organizado por **ATADES** y financiado por el **Ministerio de Trabajo y Economía Social-Servicio Público de Empleo Estatal e INAEM**, tiene como objetivo la inserción laboral de 10 alumnos en el sector de la **industria alimentaria** y se integra en la convocatoria de subvenciones para talleres de empleo y escuelas taller del Departamento de Economía, Planificación y Empleo del Gobierno de Aragón. Actualmente, el Taller cuenta con dos personas integradas en el equipo docente y 10 alumnos de cinco nacionalidades diferentes, cinco hombres y cinco mujeres.

Plan formativo del Taller

El Taller inició su actividad el 14 de junio de 2021 y se prolongará hasta el 13 de junio de 2022. Está dividido en dos fases de seis meses y 960 horas de formación cada una. Las prácticas laborales se llevan a cabo en el obrador de conservas ecológicas de Gardeniers, ubicado en Mercazaragoza.



El plan formativo de Fartalla consiste en dos certificados de profesionalidad de grado 1 de la familia de “Industrias alimentarias”: **“Operaciones auxiliares de elaboración en la industria alimentaria”** y **“Operaciones auxiliares de mantenimiento y transporte interno de la industria alimentaria”**.

El Taller tiene como objetivo conseguir la integración laboral de sus alumnos en la industria alimentaria, con especial atención a las personas en riesgo de exclusión, de manera que sean capaces de desenvolverse de forma autónoma y con total garantía en las áreas de recepción, preparación, elaboración y conservación de productos alimentarios de cualquier compañía del sector, así como operar de forma automática dispositivos, equipos e instalaciones en la línea de producción y en la de envasado y embalaje y, además, desempeñar las labores que se requieren en los almacenes y zonas de recepción de materias primas de estas industrias.

Para más información. Comunicación ATADES 669 739 951 / 682 741 695