



El alcalde de Adra, Enrique Hernando, acompañado por la concejala de Empleo del Ayuntamiento de Adra, Carmen Belén López Zapata y el concejal de Obras Públicas, Ignacio Jinés, han visitado el Taller de Empleo 'La Abderitana', cuando se han cumplido ya algo más de la mitad del Taller de Empleo, que comenzó el pasado mes de marzo y que está co-financiado por el Ayuntamiento de Adra y el Fondo Social Europeo, a través de la Consejería de Economía, Innovación, Ciencia y Empleo de la Junta de Andalucía.

El Taller de Empleo 'La Abderitana' lo forman doce mujeres, mayores de 25 años, que están en situación de desempleo, y que tiene una duración de 12 meses y donde las alumnas están dedicadas a la elaboración de conservas, verdura, fruta y pescado. Esta Taller pretende recuperar con la tradición conservera de la ciudad de Adra, cuyo objetivo final es la creación de una o varias nuevas empresas destinadas a la elaboración de conservas.

Las alumnas están aprendiendo desde las técnicas de cocina necesarias para hacer conservas tanto de fruta, como de pescado y verduras, hasta todo lo necesario para poder constituir una empresa e incluso han realizado un módulo de marketing y cómo comercializar los productos. Las alumnas trabajan con una materia prima de primera calidad para realizar las conservas, con productos del día a día y muy frescos. Se trata de una formación muy completa de todo lo

necesario para el objetivo final, que las personas que realizan el Taller de Empleo 'La Abderitana', puedan constituir una empresa de conservas y hacer resurgir la industria conservera en la ciudad.

El alcalde de Adra, Enrique Hernando y la concejala de Empleo han conocido de primera mano el trabajo que están realizando las alumnas del Taller de Empleo 'La Abderitana', así como han podido degustar buena parte de las conservas que ya han elaborado las alumnas, como bonito y atún en aceite, ventresca, melva canutera abderitana, pulpo, calamar en su tinta, mejillones, mermeladas de piña, higo, sandía, melón o de distintos pimientos, así como conservas de legumbres, como coliflor, garbanzos o judías y distintos patés, como el de marisco. Todas las conservas que elaboran las mujeres del Taller de Empleo se realizan de manera artesanal con materias primas de primera calidad.

El alcalde de Adra, Enrique Hernando, ha asegurado que "el trabajo que están haciendo las alumnas, la directora y la concejalía de Empleo con este Taller de Empleo es muy bueno. Adra siempre ha tenido una gran industria conservera y espero que pueda salir de aquí un proyecto conservero en nuestra ciudad. Sin duda, las alumnas están capacitadas con lo que están aprendiendo y más lo estarán cuando acabe este Taller de Empleo".

Según la concejala de Empleo del Ayuntamiento de Adra, Carmen Belén López Zapata, "hemos visto la evolución de las alumnas en los seis primeros meses del Taller de Empleo. Están aprendiendo todo lo necesario para que este taller sea una herramienta para poder poner en marcha un proyecto de futuro, que se materialice en una o varias empresas conserveras y este taller puede ser el inicio del resurgir de la industria conservera en nuestra ciudad. Estamos muy satisfechos del trabajo de todo el personal que conforma el Taller de Empleo, tanto de las alumnas como del personal docente y de dirección y por ahora se van cumpliendo todos los objetivos que nos marcamos cuando empezamos este importante proyecto".