



Tras 222 horas de formación, las diez personas que comenzaron el curso de Operaciones Básicas de Cocina, finalizaron el mismo con éxito, justo la víspera del Primero de Mayo, día de los trabajadores y trabajadoras, mejorando no sólo su capacidad de autonomía sino que también las posibilidades de encontrar empleo. En el acto de entrega de diplomas estuvieron presentes también los docentes, técnicas de Empleo y otras personas que participaron de forma voluntaria y activa en el proceso de formación.

Esta acción, cofinanciada por el Fondo Social Europeo, La Obra Social de la Caixa, con una duración total de 222 horas, distribuidas en Formación Complementaria -Habilidades Sociales, Técnicas de Búsqueda de Empleo, Manipulación de Alimentos, Prevención de Riesgos Laborales-, Formación Transversal -Sensibilización Medioambiental, Igualdad de Oportunidades, Alfabetización Informática- y 150h de Formación Ocupacional Básica -90 horas módulo teórico y práctico y 60 horas de prácticas no laborales en empresas, que se han realizado en los restaurantes El Churrasco, El Clandestino y Luigi y Miura, así como en los hoteles AC Iberia Las Palmas y H otel Madrid

, además de en la cocina de **Cáritas Diocesana de Canarias**, entre otros-.

La finalidad del curso es favorecer la inserción socio laboral de las personas en riesgo de exclusión social, objetivo que se ha logrado con varias contrataciones de parte del alumnado.

La fiesta del movimiento obrero se celebra, una vez más, bajo una realidad compleja por las situaciones de precariedad y las altas tasas de desempleo, circunstancias que son fruto de un sistema que genera desigualdad y pobreza. En este sentido, **Cáritas Diocesana de Canarias**

a través de su campaña institucional
Amar la persona, amar sus derechos
, que lleva como lema:

Siembra esperanza, construye futuro,

apuesta por estar cercana a las situaciones de exclusión que viven hoy muchas familias, en torno al derecho a un trabajo digno.

