

La formación, el camino de Emcesa para cumplir los ODS de la Agenda 2030

Emcesa se encuentra comprometida con el ODS 4 cuyo objetivo es una 'Educación de Calidad' y, para ello, lleva a cabo anualmente diversos cursos de formación

La educación resulta muy importante para garantizar el bienestar de la sociedad, ayudando a salir de la pobreza y a reducir la desigualdad, mejorando la conciencia social y medioambiental y estimulando el desarrollo económico y la innovación, entre otros aspectos.

Tan relevante es este aspecto que en la actualidad la Agenda 2030 de Naciones Unidas recoge dentro del Objetivo de Desarrollo Sostenible 4, Educación de calidad, a fin de "Garantizar una educación inclusiva y equitativa de calidad y promover oportunidades de aprendizaje permanente para todos".

Así, las empresas no son ajenas a los beneficios que ofrece una formación de calidad y, cada vez más, deciden invertir en el desarrollo de sus empleados. Este es el caso de Emcesa, especializada en la elaboración de productos cárnicos, que destina anualmente un porcentaje de su facturación a la formación de sus empleados. Esto supone un gran número de horas de formación al año para la mejora de los conocimientos de sus trabajadores.

Una inversión que finalmente se traduce en dos beneficios importantes para Emcesa: el aumento de la productividad y, sobre todo, la calidad de sus productos, cuestiones que cada día tienen más interés para los clientes.

Gracias al esfuerzo de Emcesa en la formación de sus empleados en materia de seguridad alimentaria, la empresa ha conseguido adaptar los procesos de elaboración de sus productos manteniendo siempre la calidad de cara al consumidor.

"Emcesa apuesta por acercar la formación al lugar de trabajo de los empleados, para poder conseguir una verdadera cultura de la seguridad alimentaria y, para ello, realizamos formaciones a medida en las cuales se imparten aspectos relacionados con el manejo de los alimentos, ingredientes, maquinaria, limpieza y todo lo que influye en la elaboración del producto final", asegura Jorge de las Heras, director de Calidad de Emcesa.

Emcesa dispone de un aula con capacidad para 40 alumnos donde se desarrollan los cursos a los empleados, llevados a cabo tanto con personal propio de la empresa como por profesionales externos. Emcesa ha impartido cursos a sus empleados en materia de seguridad alimentaria, prevención de riesgos laborales, gestión de equipos, nuevas tecnologías, manejo de equipos, tecnología de limpieza o ingredientes, entre otros.

De esta manera, Emcesa refuerza su posición dentro del sector cárnico, impulsando su competitividad y creando valor como empresa de referencia en la elaboración de productos cárnicos.

Datos de contacto:

Mari Carmen Martínez

91 721 79 29

Nota de prensa publicada en: [Toledo](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Educación](#) [Consumo](#) [Sostenibilidad](#) [Cursos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>