

Gran distribución y pequeño comercio alimentario han seguido los cursos de Mercabarna durante el confinamiento

Las formaciones se mantendrán para promover un consumo más sano y responsable

Los cursos gratuitos online que los Servicios de Formación pusieron en marcha durante el confinamiento, con el objetivo de apoyar al sector agroalimentario durante la crisis sanitaria y promover un consumo sano y responsable, han tenido un gran éxito entre profesionales y consumidores.

Estas formaciones, sobre diferentes aspectos de la comercialización de productos frescos, han sido seguidas por 1.577 personas, 542 lo hicieron en directo y el resto a través de Vimeo.

En total se han impartido 41 formaciones. Las que más éxito han tenido han sido las siguientes: 'La temporalidad de las frutas y hortalizas', de la que se realizaron 3 ediciones; 'Diferencias entre el pescado blanco y el azul' (2 ediciones) y 'Las piezas de ternera que cocinaban nuestras abuelas' (1 edición).

Otro de los cursos más populares ha sido el de 'Plan de limpieza y desinfección de los establecimientos' (4 ediciones), que ha sido muy seguido por el pequeño y mediano comercio.

Escuelas de formación agroalimentaria, empresas de la gran distribución de alimentos y del pequeño comercio han recomendado estos cursos a sus alumnos y trabajadores, durante el confinamiento. Muchos ciudadanos han seguido también dichas formaciones.

A partir de ahora y dado el éxito de estas formaciones, Mercabarna realizará 1 o 2 a la semana a través del canal Youtube. En la web de Mercabarna se puede ver la oferta de cursos online y realizar la inscripción:

<https://www.mercabarna.es/serveis/formacio/oferta-formativa/>

Estos cursos tienen una duración de unos 45 minutos y están impartidas por los formadores especializados de Mercabarna. A parte de los ya comentados, se han realizado cursos sobre 'Reconocer el estado de frescura del marisco', 'Sistemas de conservación de la carne', 'La manipulación de alimentos', 'Las bolsas de hortalizas', etc.