

14 vecinas de la localidad de San Pedro, en Quillota, fueron certificadas en el curso sobre “elaboración de preparaciones culinarias”, con el fin de potenciar sus competencias laborales y así contribuir a su inserción en el mercado de trabajo.

La iniciativa fue impulsada por la empresa Colbún, a través de su Complejo Nehuenco, enmarcándose en el Programa de Becas Laborales de SENCE.

Anuncio Patrocinado



El curso fue desarrollado por la Escuela de Alimentos de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, donde se les enseñó a las participantes a planificar, preparar y montar distintas preparaciones de cocina, junto con abordar temáticas de higiene y manipulación de alimentos.

Las beneficiarias de la iniciativa agradecieron la experiencia y la valoraron positivamente. Cinthia Rodríguez, vecina de San Pedro, señaló que “esta experiencia fue grandiosa, me encantó el trato con profesores, los grupos que se hicieron fueron muy buenos. Yo buscaba un curso de cosas culinarias, aprender un poco más de la cocina, porque no me atrevía y esto me enseñó a encuadrarme más, a atreverme a hacer cosas que no había hecho y me abre puertas a otros trabajos, porque con estos diplomas también uno puede incursionar en otros rubros de trabajo”.



WAWM | PUBLICIDAD

AGENCIA DE PUBLICIDAD

- Impresiones
- Manejo de redes sociales
- Videos y fotografías profesionales

Conversemos por WhatsApp

Johanna Córdoba, en tanto, dijo: “me encantó el curso, es un muy buen curso para poder aprender cosas nuevas para desarrollarse, debido a que una está recién aprendiendo para poder surgir más en el rubro”.

Para Ana Moraga, en tanto, esta certificación fue un aporte. “A pesar de ser yo dueña de casa jubilada, uno nunca termina de aprender. Cada día me sorprendía que estaba aprendiendo cosas nuevas. Fue muy agradable, porque se hicieron grupos y trabajamos bien en equipo. Hubo un período de clases que era más teórico y cuando empezamos ya a preparar, fue muy rica la experiencia porque nos deleitábamos cuando lográbamos los objetivos”, planteó. Y añade que lo aprendido “sirve para la vida, porque si quiero hacer esas recetas que nos enseñaron, busco mis apuntes”.

El Director Regional del SENCE, Víctor Vilaza, por su parte, mostró su satisfacción por la concreción de este curso. “Entregar herramientas para mejorar las competencias laborales de las personas es el trabajo que realizamos en toda la región y vamos a seguir haciéndolo. Tal como les señalé a las participantes, es muy importante para nosotros seguir trabajando de esa manera y el programa Becas Laborales nos permite llegar a públicos por los cuales no llegamos regularmente con nuestros programas generales y queremos seguir haciendo lo mismo con el resto de la región”, puntualizó.

Finalmente, Gonzalo Palacios, Jefe de Asuntos Públicos y Comunicaciones Externas de Colbún para la Zona Norte, destacó el trabajo realizado con las vecinas de San Pedro. “Nos enorgullece ser parte de una cadena de valor encabezada por el SENCE, donde también participan la OTIC de la Sofofa y la Escuela de Alimentos de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, en la que las principales protagonistas, como son las vecinas de la localidad de San Pedro, aprenden nuevos conocimientos y capacidades para mejorar sus oportunidades de empleabilidad y así contribuir a la economía familiar”

y tú, ¿qué opinas?