

## Con curso de manipulación de alimentos se inicia Programa “Sazón Social” en Quillota

Por medio del curso de higiene y manipulación de alimentos comenzó el Programa de Cocina Comunitaria “Sazón Social”, iniciativa gastronómica que busca capacitar a 25 mujeres emprendedoras de la comuna de Quillota, con el fin de mejorar sus competencias laborales y apoyar en la formalización de sus negocios.

Dicho programa es desarrollado conjuntamente por la Fundación Banamor; la Municipalidad de Quillota, a través de su Unidad de Desarrollo Económico Local; y la empresa Colbún y su Complejo Térmico Nehuenco.

### Anuncio Patrocinado



“El curso abarca la Ley de Etiquetados, que regula los alimentos de forma nutricional; sistemas de calidad, que permiten asegurar la inocuidad de los alimentos; las buenas prácticas de manufactura; y los procedimientos operacionales de limpieza y sanitización”, señala Jessica Álvarez, profesora del curso; quien añadió que “veo a las niñas súper entusiasmadas y participativas en las clases, eso es súper importante”.

“Hay muchas cosas que pasábamos por alto, no le tomábamos el peso a todo el trabajo y química que hay, por ejemplo, detrás de los etiquetados. Esto le va a dar mayor información a nuestros clientes para saber qué están consumiendo y nosotros también saber qué estamos realmente entregando”, dijo Constanza Gallardo, dueña de “Secret Gardner Gate”, emprendimiento de tortas artísticas y personalizadas.



**WAWM | PUBLICIDAD**

**AGENCIA DE PUBLICIDAD**

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

**Conversemos por WhatsApp**

Por su parte, María Camacho, de “Dulce Almacén Spa”, señaló que “ha sido espectacular. Me he dado cuenta de cosas que no sabía y que necesito a futuro. Tengo nuevas amigas y a lo que hago le voy a dar un impulso cuando ya tenga todo al día. Me veo arriba”.

Tras el curso de higiene y manipulación de alimentos, en mayo comenzará la primera de las cuatro etapas que contempla el Programa “Sazón Social”, denominada “Conociendo al Chef”, donde se realizará un diagnóstico de cada negocio. El segundo componente será “Preparando los utensilios”, donde se desarrollarán talleres para fortalecer las competencias personales de las participantes; para posteriormente continuar con el módulo “Manos a la masa”, en el cual se profundizarán las fases de formalización para la venta de productos. En esta parte las mujeres también se vincularán, a través de charlas informativas, con instituciones válidas en el territorio que ejecuten las formalizaciones.

Por último, además de buscar mejorar la calidad de los productos, en la etapa final “Sazón Social” se generarán espacios para que las 25 participantes puedan mostrar sus elaboraciones a la comunidad, por medio de degustaciones en distintos puntos de la comuna, y que culminará con una feria en la plaza de armas de Quillota.

Cabe destacar que la iniciativa también considera una infraestructura con resolución sanitaria donde las participantes podrán elaborar, procesar y envasar sus productos y

## Con curso de manipulación de alimentos se inicia Programa “Sazón Social” en Quillota

alimentos, para su posterior comercialización.

y tú, ¿qué opinas?