Vecinas de San Pedro perfeccionan habilidades culinarias en curso de cocina

Trece vecinas de la localidad de San Pedro, Quillota, participaron del curso “Elaboración de Preparaciones Culinarias”, desarrollado en la sede vecinal de Villa Sol de Julio, a partir de una iniciativa impulsada por la empresa Colbún, a través de su Complejo Nehuenco, y que se enmarca en el programa de Becas Laborales del Servicio Nacional de Capacitación y Empleo (SENCE).

El curso, que tuvo una duración de 50 horas, se enfocó en profesionalizar los conocimientos de cocina de las vecinas de este sector y, con ello, contribuir a su inserción en el mercado laboral, potenciando sus competencias y dotando de más herramientas a aquellas que cuentan con emprendimientos en este rubro.

Anuncio Patrocinado

Para esto, las participantes se capacitaron en nuevas técnicas culinarias, impartidas por el Chef de Cocina Nacional e Internacional, Fabián Morales, quien les enseñó distintos métodos para las preparaciones, herramientas de planificación, montaje, temáticas de higiene y manipulación de alimentos.

Evelyn Molina, vecina de San Pedro, afirmó que “esto es muy bueno porque nosotras teníamos la sazón, pero nos faltaba la técnica y qué mejor que un chef nos enseñe qué hacer y cómo hacerlo. Yo trabajo en panadería y pastelería casera, y esto es un plus para mi emprendimiento. Además, nos sirve para hacer nuevas alianzas con las compañeras que en su mayoría son emprendedoras”.

Por su parte, **Patricia Molina** expresó que “he aprendido técnicas que no conocía y me sirven para mi negocio de pizza y empanadas, también para implementar nuevas ideas en mi trabajo y colaborar en el hogar con nuevos ingresos”.

El **profesor del curso, Chef Fabián Morales,** señaló que “muchas de ellas saben de cocina, tienen experiencia, pero lo mejor es que tienen ganas de aprender más y amor por lo que hacen. Hemos trabajado preparaciones saladas y dulces, nacionales e internacionales, empolvados, tartaletas, tortillas, pastas y postres, entre otras. La idea es que manejen técnicas de preparación más que recetas en sí”.

Finalmente, **Gonzalo Palacios, jefe de Asuntos Públicos Zona Centro-Norte de Colbún**, comentó que “en Colbún estamos comprometidos con el desarrollo y empoderamiento de las comunidades donde operamos. Este curso es un claro

ejemplo de cómo podemos contribuir a mejorar las habilidades y oportunidades laborales de nuestras vecinas, fomentando su desarrollo y el de sus emprendimientos”.



y tú, ¿qué opinas?