

Proyecto Sazón Social permitirá fortalecer el emprendimiento gastronómico en Quillota con resolución sanitaria para sus productos

La infraestructura, financiada por la empresa privada e impulsada junto a la Municipalidad de Quillota y Fundación Banamor, beneficiará a emprendedores gastronómicos de la comuna, quienes podrán elaborar sus productos en un espacio que cumple con la normativa sanitaria para su posterior comercialización, fortaleciendo el desarrollo económico local y generando nuevas oportunidades para las familias quillotanas.

Gracias a esta alianza, fue inaugurada la nueva Cocina Comunitaria del proyecto Sazón Social, un espacio que permitirá a emprendedores y emprendedoras de la comuna elaborar alimentos en un recinto que cumple con la normativa sanitaria, facilitando la obtención de los permisos necesarios para comercializar sus productos.

Anuncio Patrocinado

El alcalde Luis Mella destacó la importancia de esta iniciativa para el desarrollo del emprendimiento local.

“Esta cocina comunitaria es muy importante porque va a permitir que emprendedores que en su casa no tienen las condiciones como para obtener un permiso sanitario del origen de los productos que venden puedan venir acá, que está obviamente visada por el Servicio de Salud y puedan venir a preparar sus productos acá y desde acá ir a venderlos. Se va a trabajar por turnos, son distintos turnos, distintos emprendedores y es un esfuerzo que hace la Municipalidad de Quillota junto a la Fundación Banamor Colbún para darle mejores condiciones a nuestros emprendedores y que así puedan obtener los permisos respectivos”, señaló.

La autoridad explicó que la cocina fue habilitada cumpliendo todos los requerimientos establecidos por la Seremi de Salud, por lo que quienes elaboren sus productos en este recinto podrán acceder a la autorización sanitaria correspondiente para comercializarlos. Asimismo, informó que la Unidad de Desarrollo Económico Local (UDEL) será la encargada de coordinar el sistema de turnos para el uso de estas dependencias, cuya operación comenzará durante las próximas semanas.

Por su parte, la directora ejecutiva de Fundación Banamor, Jocelyn Navarro, destacó que la inauguración marca la culminación de un proyecto iniciado en 2022.

“Es un proyecto que venía del 2022 y que ya está finalizando. Un hito importante para la gente empleadora, que fueron 22 usuarias de este proyecto (...) Así que, felices, felices. No sé si tuvieron la oportunidad de ver la cocina, pero quedó maravillosa”, afirmó.

Proyecto Sazón Social permitirá fortalecer el emprendimiento gastronómico en Quillota con resolución sanitaria para sus productos

El recinto cuenta con equipamiento especializado, entre ellos amasadora, batidora, selladora, sistemas de refrigeración y otros implementos que permitirán desarrollar preparaciones cumpliendo con todos los estándares sanitarios. Los emprendedores podrán reservar el uso de la cocina a través de la Unidad de Desarrollo Económico Local de la Municipalidad de Quillota.

En representación de las organizaciones beneficiarias del proyecto, María Gabriela Camacho destacó las oportunidades que esta infraestructura abre para quienes buscan consolidar sus emprendimientos.

“Personalmente llega para mí en el momento indicado, porque mi idea y lo que yo estoy enfocada es en ayudar a comercios que generen más venta, sea con mi producto artesanal, que también ayuda bastante, porque hace mucho que lo artesanal pasa como a ser un segundo plano, así que con esto espero expandirme, no solamente en Quillota, sino como en la quinta región y en otras regiones”, expresó.

Tras el tradicional corte de cinta, las autoridades y asistentes participaron en un taller gastronómico experiencial encabezado por el chef Cristián Gómez, del restaurante Circular de Valparaíso, quien preparó el tradicional pescado a la lata, compartiendo además su experiencia profesional y conocimientos sobre la cocina costera chilena.

y tú, ¿qué opinas?