



EN CHILOÉ SE ENTREGARON ESTAS CAPACITACIONES.

Capacitan a usuarios de agroturismo sobre inocuidad alimentaria

Plan de la Seremi de Salud e Indap.

La Seremi de Salud de Los Lagos y el Instituto de Desarrollo Agropecuario (Indap) llevaron a cabo una serie de capacitaciones dirigidas a usuarios del ámbito del agroturismo en las provincias de Chiloé, Osorno y Puerto Montt. Estas actividades forman parte del convenio de colaboración firmado entre ambas instituciones en septiembre, con el objetivo de promover la formalización en el mundo rural.

Los asistentes recibieron información clave sobre requisitos sanitarios relacionados con agua potable, alcantarillado e higiene alimentaria, aspectos fundamentales para garantizar la inocuidad de los productos ofrecidos y obtener la resolución sanitaria.

Durante las capacitaciones, se abordaron temas como formalización de emprendimientos rurales, cumplimiento de normativa sanitaria y ambiental, prevención y control de enfermedades zoonóticas y Enfermedades Transmitidas por Alimentos (ETA).

La seremi de Salud, Karin Solís, destacó que “a propósito de nuestra campaña de verano, estamos propiciando capacitaciones a lo largo de nuestra región que tienen el objetivo de prevenir enfermedades transmitidas por alimento, generar y propiciar actividades de transferencia de conocimiento a los usuarios que trabajan en el agroturismo para que también podamos prevenir y tener todos los resguardos de los estándares de calidad en la

inocuidad alimentaria”.

Como parte de este convenio se realizarán visitas en terreno para identificar brechas sanitarias y apoyar a los emprendedores en la obtención de sus respectivas resoluciones sanitarias, fundamentales para garantizar la calidad e inocuidad de los productos alimentarios en la zona.

PROGRESO

Por su parte, Francisco Parada, director regional de Indap, resaltó la importancia de avanzar hacia una agricultura campesina más segura y sostenible. “Es fundamental ir avanzando más seguro, pudiendo acceder a negocios y oportunidades de poder generar cierta economía local de manera más segura, más sostenible y, por supuesto, también más conscientes con las personas que van a hacer uso de esos alimentos o de esos servicios turísticos”, aclaró.

“Como Gobierno, también estamos muy contentos de que, entre servicios, podamos colaborar y coordinarnos en favor de las personas para así poder seguir cambiando la vida de familias rurales y que podamos seguir generando economía local en la región de Los Lagos”, precisó el personero.

Estas instancias no solo refuerzan los estándares de higiene, sino que también buscan proteger la salud pública frente a enfermedades transmitidas por alimentos, cuya incidencia aumenta durante la temporada estival. ☺