

Fecha: 25/12/2024 Audiencia: 30.000 Sección: \$711.966 Tirada: 10.000 Frecuencia: 0 \$3.766.230 Difusión:

10.000 18,9% **ECONOMIA**



Reconocimiento fue otorgado por Fosis Biobío

Certifican a participantes de EcoMercado de Hualpén

Vpe portada: \$3.766.230 Ocupación:

Vpe:

Vpe pág:



El EcoMercado de Hualpén ha beneficiado a más de 650 familias.

Los cursos fueron impartidos por la carrera de nutrición y dietética de la Universidad San Sebastián, con orientación al uso y mejor aprovechamiento de los alimentos.

El Fondo de Solidaridad e Inversión Social (Fosis) certificó en te-máticas de alimentación saludable y sustentable a 56 personas beneficiarias de su programa Eco-Mercado Solidario que se desarro-lla en la comuna de Hualpén y que, de manera complementaria, asistieron a los talleres que durante siete meses estuvieron a cargo de la Universidad San Sebastián, con el fin de capacitarlas en el me-jor uso y aprovechamiento de los alimentos

Los cursos fueron impartidos por docentes y alumnas de la ca-rrera de Nutrición y Dietética de la casa de estudios y estuvieron enfocados en dar a conocer estrategias para evitar el desperdicio de alimentos, brindar consejos como almacenar frutas y verduras para extender su vida útil y entre-gar recetas orientadas a la alimentación saludable. Patricio Fierro, director regio-

nal del Fosis, planteó que los ta-lleres "han contribuido a mejorar los conceptos de seguridad ali-mentaria, aprovechar de mejor manera los alimentos y también a tener una vida mucho más saludable en torno a alimentos que sean más inocuos y que favorez-can las condiciones de cada una

de las personas". A la fecha, el EcoMercado de Hualpén ha beneficiado a más de 650 familias de la comuna con la entrega de más de 30 mil kilos de alimentos, esto gracias a una inversión de Fosis Biobío y de la Municipalidad de Hualpén que ha

superado los \$157 millones. Angelina de la Jara, quien asis-tió a los cursos dijo que "aprendí

personas recibieron certificación por parte de Fosis Biobio, por los talleres impartidos por la USS. hartas cosas en las reuniones. Estoy impactada por todo lo que uno bota y que no se está apro-vechando. Por ejemplo, ahora pi-co los tallitos de las beterragas, de la coliflor. Los cuezo y hago tortillas. También nos enseñaron a hacer galletas o fritos. Ya no ra-llo las zanahorias peladas, ahora

las rallo con cascara. Ahora, aprovecho todo". El positivo balance de la inicia-tiva de los EcoMercados generó que el Gobierno Regional aprobara los fondos también para que Arauco, Cañete, Chiguayante, Concepción, Coronel y Penco cuenten con estas iniciativas a partir del año 2025.