

Fecha: 25-12-2024
Medio: El Sur
Supl.: El Sur
Tipo: Noticia general

Pág.: 10
Cm2: 319,6
VPE: \$ 768.553

Tiraje: 10.000
Lectoría: 30.000
Favorabilidad: No Definida

Título: **Certifican a participantes de EcoMercado de Hualpén**

Reconocimiento fue otorgado por Fosis Biobío

Certifican a participantes de EcoMercado de Hualpén



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 temáticas de alimentación saludable y sustentable a 56 personas beneficiarias de su programa EcoMercado Solidario que se desarrolla 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 mejor uso y aprovechamiento de los alimentos.

Los cursos fueron impartidos por docentes y alumnas de la carrera de Nutrición y Dietética de la casa de estudios y estuvieron enfocados en dar a conocer estrate-

gias para evitar el desperdicio de alimentos, brindar consejos como almacenar frutas y verduras para extender su vida útil y entregar recetas orientadas a la alimentación saludable.

Patricio Fierro, director regional del Fosis, planteó que los talleres "han contribuido a mejorar los conceptos de seguridad alimentaria, 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 favorezcan 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 asistió a los cursos dijo que "aprendí

hartas cosas en las reuniones. Estoy impactada por todo lo que voy aprendiendo. Por ejemplo, ahora pido los tallitos de las beterragas, de la coliflor. Los cuezo y hago tortillas. También nos enseñaron a hacer galletas o fritos. Ya no rallo las zanahorias peladas, ahora las rallo con cascara. Ahora, aprovecho todo".

El positivo balance de la iniciativa 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.

56

personas recibieron certificación por parte de Fosis Biobío, por los talleres impartidos por la USS.