

Emprendedores de Alerce se capacitaron en conserva de choritos

El taller es ejecutado por la carrera de Técnico en Producción Acuícola, del Centro de Formación Técnica, y es parte del proyecto de la universidad Santo Tomás Puerto Montt para comunidades territoriales.



En la Sala de Procesos de Alimentos del Centro Tecnológico Acuícola Santo Tomás Puerto Montt se desarrolló el Taller de Conservas de Choritos, dirigido a mujeres emprendedoras de Alerce. La actividad, de carácter gratuito, es parte de la asignatura Producción en Planta de Proceso, de la carrera de Técnico en Producción Acuícola del Centro de Formación Técnica.

La iniciativa, además, forma parte del Proyecto Emblemático Santo Tomás Puerto Montt para comunidades territoriales, como parte de Vinculación con el Medio, y es coordinado en conjunto con la Oficina Territorial local. El propósito del taller es aportar a la mejora de la calidad de vida de las personas, por medio de la transferencia de conocimiento del proceso de conservación de alimentos, tanto para su uso familiar o para el desarrollo de algún emprendimiento.

Luz María Araya Elgueta, jefa de carrera de Técnico en Producción Acuícola, explicó que esta actividad se realiza por tercer año consecutivo. **“En esta ocasión participaron 8 personas emprendedoras del sector de Alerce. En el taller fueron acompañados por alumnos de la asignatura Producción en Planta de Proceso, guiados por su profesora Marisol Gacitúa Espinoza, los que hacen transferencia del aprendizaje adquirido”.**

La jefa de carrera agregó que la recepción por parte de los usuarios de Alerce fue muy buena. **“Los cupos disponibles fueron cubiertos rápidamente.**

Es una actividad gratuita donde trasladamos a los participantes desde el mismo sector hasta nuestra sede y le brindamos los materiales de trabajo, siendo una instancia de gran crecimiento para los usuarios”, señaló.

Irene Palma Mansilla es una de las usuarias que participó del taller. **“Para mí fue algo muy hermoso a mis 60 años el estar aprendiendo algo nuevo, una gran experiencia el haber conocido a distintas personas y aprender a conservar los mariscos. Mi emprendimiento se basa en las mermeladas y conservas de frutas y ahora quiero sumar las conservas de distintas clases de mariscos, así me generará más dinero. Es una nueva experiencia y otro motivo para seguir trabajando y sacar adelante a mi familia”,** dijo.

Elizabeth Luna Bocaz, también de Alerce, se dedica a las artesanías y productos de repostería. **“Estoy muy agradecida por este taller que nos realizaron, me anoto en todas las cosas que nos ofrecen y ésta fue una linda experiencia de mucho aprendizaje. Hacer conservas me encantó, es fácil y accesible para uno, no se requiere invertir en tantas cosas. Empezaré primero a hacer para mi familia y luego para vender. Estoy muy agradecida de cómo nos trataron en Santo Tomás”,** sostuvo.

Este proyecto, destacan desde la universidad, contribuye a un entorno relevante definido por la institución, los cuales se agrupan en Niñez; Personas Mayores; Emprendimiento, Innovación y Pymes; y Comunidades Territoriales, como en este caso que se desarrolla en Alerce.




PUQUELDÓN
Municipalidad

Mejoramiento en vivienda ACONDICIONAMIENTO TÉRMICO COLECTOR SOLAR

documentación

- Permiso de edificación y recepción de obras.
- Dominio vigente.
- Fotocopia de cédula de identidad de mayores de 18 años.
- Cartola de banco.
- 3 fotografías de la vivienda.
- Otras dependiendo del caso.

iPostulaciones abiertas desde el 01 de mayo hasta agosto solo para recepción de documentos!

**AHORRO DE POSTULACIÓN
DEPENDERÁ DE % DE RSH**

652673512

vivienda@municipuqueldon.cl

**HORARIO DE ATENCIÓN:
LUNES A JUEVES
8:30-13:30 / 15:00-16:30
VIERNES
08:30-13:30**