



Estudiantes del Colegio Juan Tachoire Moena de Machalí participan de su Taller Laboral de Panificación y Pastelería.



El taller fortalece la formación sociolaboral de los estudiantes con discapacidad y promueve su inclusión en contextos reales de trabajo.



# Colegio Juan Tachoire Moena de Machalí moderniza uno de sus talleres laborales con el apoyo del Gobierno Regional

*Almendra Mellá Urra  
Fátima Neco Carrasco*

Una "Dulce Inclusión" es lo que se vive al interior del Colegio Juan Tachoire Moena de Machalí. Gracias a la adjudicación del Fondo FNDR 8% de Inclusión Social del Gobierno Regional de O'Higgins y su Consejo Regional, su taller laboral de Panificación y Pastelería cuenta con nueva indumentaria para que sus alumnos puedan aprender y desarrollar habilidades sociolaborales prácticas y genéricas en un entorno real, facilitando su transición hacia empleos protegidos o remunerados.

"Realmente estamos encantados de

la labor que cumple este establecimiento con su taller laboral, por eso decidimos apoyar a los estudiantes para que continúen practicando en el hacer pan o pasteles, pero esta vez con equipamiento nuevo y de primer nivel. Realmente necesitaban nuevas herramientas y hemos querido apoyarlas con este gran proyecto de inclusión", aseguró el gobernador regional, Pablo Silva Amaya.

Es que su sala de producción requería de manera urgente una renovación de equipamiento industrial, como máquinas nuevas y vitrinas refrigeradas para su sala de ventas. Lo que tenían estaba deteriorado y obsoleto, lo que dificultaba sus operaciones y comprometía la calidad y presentación de sus elaboraciones. Gracias a estos recursos se adquirieron dos vitrinas, una batidora, un viscosider, una sopladora, una balanza electrónica y una cocinilla.

Ahora sus estudiantes, que poseen entre 18 y 26 años de edad y diversas discapacidades, aprenden el uso de equipos más modernos, muy similares a los que encontrarían en sus futuros empleos. Desde el colegio aseguran que la renovación ha permitido a estos jóvenes trabajar en grupos más numerosos, asemejando aún más las condiciones de trabajo a las que se enfrentarían a futuro. Además, podrán elaborar más productos para vender, asegurando su calidad y presentación, atrayendo a nuevos clientes y generando por lo tanto más recursos para el grupo.

Este financiamiento conseguido por primera vez gracias al Centro de Padres y Apoderados, también incluye

*El taller laboral de Panificación y Pastelería elabora productos de coctelería y pastelería, y posee una sala de ventas para sus productos, la cual es atendida por los propios estudiantes. La renovación permitirá a estos jóvenes con discapacidad avanzar en su inclusión laboral.*



Gracias al financiamiento del FNDR 8% de Inclusión Social, el colegio pudo adquirir nueva maquinaria y equipamiento para este taller laboral.



Los estudiantes ya pueden usar el nuevo equipamiento para elaborar productos que luego comercializan en la sala de ventas.

la compra de uniformes (pacheras) y la realización de actividades de vinculación comunitaria. Como forma de retribuir a la comunidad esta adjudicación, el próximo 17 de abril realizarán un desayuno en el Establecimiento de Larga Estadía para Adultos Mayores (ELEAM) Santa Teresa de Machalí, donde compartirán con los abuelitos todos los productos que han sido elaborados en este taller de panificación y pastelería.

**HABILIDADES SOCIOLABORALES**  
Patricia Inostroza, directora del Colegio Juan Tachoire Moena, recalca que el sello del establecimiento es educar para la vida y el trabajo. "Los

talleres laborales de panificación y otro de carpintería tienen indumentaria que va quedando obsoleta y necesitan mantenimiento. Gracias a este proyecto, diseñado por nuestro Centro de Padres y Apoderados, podemos trabajar mejor con los estudiantes, con herramientas nuevas, para así seguir fomentando las habilidades sociolaborales".  
Por su parte, Paulina Alzamora, docente del Taller Laboral 3, señala que esta iniciativa ha sido enriquecedora para los estudiantes "al poder contar con nuevas herramientas para aprender. Por eso están muy felices y todos motivados. Con estas nuevas maquinarias podremos hacer un

mejor trabajo", argumenta.  
Los jóvenes también participan en la sala de ventas, abierta a la comunidad, donde potencian su práctica no solo en cocina, sino también en la atención de público y manejo de dinero. Al respecto, uno de los alumnos beneficiados, Isai Valdés Zambrano, comenta que "las nuevas máquinas nos ayudan bastante. Lo hacen todo más fácil. Estamos muy contentos por eso. En nuestra sala de ventas tenemos chilenos, alfajores, cachitos y pic de limón, a módicos precios, que vendemos hasta agotar stock. Me ha tocado estar de cajero y en las ventas, y acá viene mucha gente, eso es lo entretenido".



La sala de ventas funciona las mañanas y jueves, de 1100 a 1300 horas. En la imagen las vitrinas adquiridas gracias al financiamiento del Gobierno Regional de O'Higgins.

