

Vecinas de Camino Internacional se certifican en curso de manipulación de alimentos

Un total de diez vecinas del Camino Internacional recibieron su certificación tras completar el curso de Manipulación de Alimentos, una instancia

formativa de 120 horas orientada a fortalecer habilidades técnicas en el rubro gastronómico y de servicios de alimentación.

La iniciativa fue

impulsada por la empresa Colbún, por medio de su Complejo Hidroeléctrico Aconcagua, y ejecutada por la consultora Fundación Forpe, en el marco del programa de Becas Laborales del Servicio Nacional de Capacitación y Empleo (Sence), a partir de una necesidad planteada por la Mesa Social Camino Internacional-Colbún.

Durante el proceso, las participantes adquirieron conocimientos clave en protocolos de inocuidad alimentaria, técnicas de conservación y preparación de alimentos. Estos contenidos son fundamentales para

cumplir con la normativa sanitaria vigente y potenciar el desarrollo de emprendimientos locales.

«Estamos muy contentos de celebrar esta certificación, que benefició a diez alumnas de Camino Internacional. Fueron 120 horas de formación que les permitieron reforzar sus capacidades en el rubro alimentario. Este curso fue muy demandado por la mesa social que Colbún mantiene en el territorio, por lo que invitamos a los vecinos a seguir postulando a nuestros programas», señaló **Pedro Segura**, especialista de Comunidades Centrales Zona

Centro de Colbún.

Desde la entidad ejecutora, **Esteban Vega**, director nacional de Fundación Forpe, destacó: «Ejecutamos este curso en conjunto con Colbún para beneficiar a mujeres de Camino Internacional. Este proceso permitió fortalecer sus competencias laborales y finalizar su capacitación de manera satisfactoria».

Por su parte, **Fanny Sala**, una de las participantes, valoró la experiencia. «Fue un curso muy importante para mí, me entregó herramientas valiosas para desarrollar mi propio emprendimiento»,

estableció.

«Para Quesería Doña Catalina, la seguridad de nuestros clientes es lo primero. Esta certificación en manipulación de alimentos y bodegaje nos entrega herramientas clave para elevar nuestros estándares y garantizar que cada producto artesanal que llega a su mesa sea de la más alta calidad», comentó **Catalina Villarroel**, propietaria del emprendimiento.

Esta iniciativa se enmarca en las acciones que Colbún impulsa en Camino Internacional orientadas a fortalecer el desarrollo de capacidades locales.



Vecinas de Camino Internacional se certificaron.

El Consejo de Administración de la Co-