

Fecha: 20-03-2023
Medio: Las Últimas Noticias
Supl.: Las Últimas Noticias - Mercado Mayorista
Tipo: Actualidad
Título: Hay 200 cupos disponibles para capacitarse en panadería y pastelería

Pág.: 2
Cm2: 787,4
VPE: \$ 4.330.021

Tiraje: 91.144
Lectoría: 224.906
Favorabilidad: ☐ No Definida

Esta iniciativa ayuda a atacar uno de los grandes problemas del rubro: la falta de mano de obra.

Se trata de un curso de 100 horas de estudio online, más 12 horas de trabajo presencial. Al finalizar, se impulsará la inclusión laboral de los egresados en panaderías asociadas a Fechipan.



CIRO COLOMBARA C.

Postulaciones estarán abiertas hasta el miércoles 22 de marzo

Hay 200 cupos disponibles para capacitarse en panadería y pastelería

Capacitación e inclusión laboral. Esos son los grandes pilares de una iniciativa en la que participan el Fondo de Solidaridad e Inversión Social (Fosis), la Federación Chilena de Industriales Panaderos (Fechipan), Levaduras Collico y la Universidad Santo Tomás. Según explica el director nacional de Fosis, Nicolás Navarrete, "a través de esta alianza público-privada abrimos la semana pasada 200 cupos a nivel nacional para que personas sin conocimiento previo puedan capacitarse en panadería y pastelería. Las postulaciones estarán abiertas hasta el 22 de marzo en la web www.fosis.gob.cl (<https://bit.ly/3mXUJ0a>)".

En cuanto a los requisitos, Navarrete explican que el foco está puesto en personas que se encuentren dentro del 60% más vulnerable, según el Registro Social de Hogares. "También tienen que ser mayores de 18 años, salud compatible con el trabajo en panadería y pastelería, estar sin empleo o en la búsqueda de una fuente laboral. Además, es importante que cuenten con equipo y conexión a internet para poder acceder a los cursos. A eso se suma que deben tener RUT, un correo electrónico y Clave Única".

-¿Cuándo comienzan las clases y por cuánto tiempo se extienden?

-Las clases parten el lunes 10 de abril y tienen una duración de 100 horas de estudio online. En una segunda etapa se realizarán 12 horas de trabajo presencial, equivalentes a dos jornadas de estudio y de capacitación práctica en panaderías. En una tercera



Nicolás Navarrete, de Fosis, junto a Marcelo Gálvez, de Fechipan y un ejecutivo de Collico.

etapa se impulsará la inclusión laboral de los egresados en panaderías del gremio.

Respecto a este último punto, Marcelo Gálvez, presidente de Fechipan, comenta que una de las brechas más importantes de la industria panadera durante los últimos diez años ha sido la falta

mano de obra. "Pese a los diferentes esfuerzos realizados, ha seguido aumentando, como parte de una tendencia mundial en torno al abandono de las preferencias por los oficios tradicionales. En esa línea, una de las últimas acciones que realizó la organización fue una encuesta para captar panaderías con necesidades de mano de obra, que necesitaran personas para trabajar".

-¿La alianza, entonces, ataca uno de los principales puntos débiles de la industria?

-Esta colaboración público-privada sirve como ejemplo para enfrentar las problemáticas de la sociedad, juntando las experticias de las distintas instituciones y poniéndolas a disposición para encontrar nuevos caminos y soluciones.

Gálvez destaca en papel que ha jugado Collico para hacer frente al complicado panorama. "Entendieron que si la panadería tradicional solucionaba el tema de la falta de mano de obra, podía

seguir creciendo y dando más trabajo. Es por eso que el año pasado iniciaron capacitaciones para 200 personas y lograron poner a trabajar a más del 60% de ellas y el resto optó por emprender. El seguimiento a los participantes fue fundamental para entender como podíamos mejorar el sistema".

Para el curso Técnicas de Panadería y Pastelería Básica, la empresa entregará un kit de capacitación para cada participante, que contiene una serie de insumos. Según cuenta el director nacional de Fosis, "se trata de una caja con materiales como harina, levaduras y premezclas, entre otros, para apoyar a los alumnos a avanzar en el desarrollo de este oficio".

-¿Y cuál es el rol de la Universidad Santo Tomás?

-La universidad entrega la expertise técnica y educativa para el desarrollo de los módulos de aprendizaje online y posteriormente los talleres presenciales.