

Pro Aconcagua concreta implementación de tecnología para gestión de residuos en sector turístico

La Corporación Pro Aconcagua completó la tercera etapa del programa 'Absorción tecnológica en el tratamiento de residuos orgánicos', con la entrega de máquinas deshidratadoras a las empresas beneficiarias del sector turístico.

El proyecto -ejecutado por la Corporación y cofinanciado por Corfo a través del Programa de Absorción Tecnológica para la Innovación (PATI) y el Programa de Desarrollo Productivo Sostenible- considera la participación de cinco empresas: Termas del Corazón, Quinta Cordillera, El Bulling,

• Cinco empresas del Valle de Aconcagua incorporan máquinas deshidratadoras, avanzando en economía circular y reducción del impacto ambiental con apoyo de Corfo.-

Brambuli y Hotel Plaza.

Previo a la entrega, las empresas fueron capacitadas en el uso y operación de esta tecnología, que permite tratar residuos orgánicos mediante un proceso limpio, sin generación de olores y con bajo requerimiento de espacio, abordando una problemática recurrente en hoteles y restaurantes.

La iniciativa busca reducir el impacto ambiental y avanzar hacia prácticas más sostenibles en el territorio, en línea

con un modelo de economía circular. Además de la implementación tecnológica, el programa incluyó diagnóstico inicial, formación, prospección tecnológica y transferencia de buenas prácticas.

La gerente de la Corporación Pro Aconcagua, **Claudia Gajardo**, destacó el avance del proyecto. «Con la entrega de los equipos comienza la etapa de operación. Ahora avanzamos en la inducción de los equipos de tra-



Pro Aconcagua entregó implementación de tecnología para gestión de residuos.

bajo que estarán a cargo de su uso».

Agregó que el objetivo es consolidar prácticas sostenibles en el sector. «Estas empresas están incorporando gestión responsable de sus residuos orgánicos, lo que refleja un compromiso concreto con el medio ambiente y con el desarrollo sostenible del territorio», estableció.

Asimismo, su-

brayó que la iniciativa se enmarca en una lógica de economía circular. «El compost generado puede transformarse en un insumo útil, incluso para los propios clientes, reforzando este compromiso ambiental», afirmó.

Desde el sector privado, **Marcelo Martínez**, chef ejecutivo de El Bulling, valoró la implementación de la tecnolo-

gía. «No se trata solo de gestionar mejor los residuos, sino del compromiso de aportar a la ciudad desde una operación más responsable.

«Como restaurante generamos una alta cantidad de residuos, y contar con esta herramienta nos permite darles un mejor destino. Es un paso concreto en esa dirección», concluyó.