

Santo Tomás Rancagua realizó exitosa segunda edición de la Feria de Alimentación Saludable



» La actividad, organizada por el Ministerio de Desarrollo Social, FOSIS y la casa de estudios, abordó temas clave como inocuidad, aprovechamiento territorial y acceso a alimentos nutritivos.

Con participación de familias provenientes de Doñihue, Nancagua, San Fernando y Chimbarongo se realizó la segunda versión de la Feria de Alimentación Saludable en la sede Rancagua del Instituto Profesional y Centro de Formación Técnica Santo Tomás. La iniciativa se enmarca en el programa de Seguridad Alimentaria, perteneciente al subsistema de Seguridad y Oportunidades, y busca fortalecer el acceso a una alimentación equilibrada y pertinente al contexto local.

La directora de las carreras

del área de Recursos Naturales en la institución, Patricia Ramírez, destacó la relevancia del trabajo conjunto con las organizaciones sociales y con los propios beneficiarios. "Es sumamente importante poder relacionar la academia con estas organizaciones, para desarrollar eventos que dejan mucho conocimiento a las personas. Este programa apunta directamente a promover una vida saludable", expresó. Por su parte, la seremi de Desarrollo Social y Familia, Nayadeth Ahumada, valoró el enfoque territorial de la

actividad. "Buscamos generar pautas saludables y talleres con una participación activa de las familias. Queremos asegurar el acceso a alimentos desde su propio entorno, considerando que muchas de estas familias pertenecen a grupos vulnerables", indicó.

Durante la jornada se ofrecieron talleres prácticos sobre preparación de alimentos y prevención de contaminación cruzada, junto con muestras desarrolladas por estudiantes de las áreas de salud, deporte, gastronomía y recursos naturales.

Jaenett Lagos Quezada, estudiante de Ingeniería Agrícola, explicó que su participación estuvo enfocada en el valor agregado a los productos del campo. "Mostramos cómo, desde frutas, verduras o lácteos, podemos desarrollar alimentos base para nuestra nutrición, a través de la tecnología",



comentó.

Finalmente, Carlos Sarabia Aravena, director regional de FOSIS, subrayó que la feria entregó herramientas concretas a las familias. "Les permite mantener la inocuidad alimentaria y desarrollar sus propios productos, generando seguridad alimentaria para ellos y su entorno", señaló.

