



LA CAPCITACIÓN SE REALIZÓ EN DEPENDENCIAS DE LA ULAGOS.

La Costa: recolectoras y pescadores aprendieron a potenciar los frutos que obtienen del mar

FOMENTO. *Fueron capacitados en nuevas formulaciones y técnicas orientadas a generar valor agregado a productos como el cochayuyo.*

Con el objetivo de fortalecer el trabajo de las recolectoras y pescadores artesanales de la comuna de San Juan de la Costa, en la provincia de Osorno, se desarrolló una jornada de capacitación en la sala de procesos de la Universidad de Los Lagos (Ulagos), donde participaron integrantes del sindicato de trabajadoras independientes de la caleta de Pucatrihue.

Durante la actividad, los asistentes presentaron productos innovadores elaborados a partir de recursos del borde costero de Osorno, como loco, cochayuyo, piure, ulte, choritos y sierra, al destacar su potencial gastronómico y comer-

cial.

En la instancia aprendieron nuevas formulaciones y técnicas orientadas a generar valor agregado en los productos del mar, con énfasis en el cochayuyo, uno de los recursos con mayor proyección comercial y ampliamente presente en el litoral osornino.

La capacitación fue posible gracias al apoyo del municipio de San Juan de la Costa, a través de su Oficina de Pesca, que acompañó al sindicato en la postulación a un proyecto financiado por el Instituto Nacional de Desarrollo Sustentable de la Pesca Artesanal y de la Acuicultura de Pequeña Escala (Indespa).

CS