

Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño	Estimación
26/12/2011	LAS ULTIMAS NOTICIAS (STGO-CHILE)	7	2	ELLAS SE PREPARAN PARA SER LIDERES PARTE 01	22,6x10,1	No Definido

Integran un grupo de 170 feriantes que participan de innovador proyecto

Ellas se preparan para ser líderes

En un futuro cercano, estarán a cargo en la Región Metropolitana de los llamados Centros de Producción de Alimentación Saludable.



FOTOS: XIMENA ROZAS

“Se nos van a abrir nuevas oportunidades de negocios”, dicen Claudia y Brunilda.

Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño	Estimación
26/12/2011	LAS ULTIMAS NOTICIAS (STGO-CHILE)	7	3	ELLAS SE PREPARAN PARA SER LIDERES PARTE 02	15,1x10,1	No Definido

CIRO COLOMBARA C.

Las mujeres la llevan en las ferias libres...y no sólo porque un gran porcentaje de ellas son las que están atendiendo detrás de los puestos sino también porque son las grandes protagonistas de un ambicioso proyecto que desarrolla la Asociación Gremial de Organizaciones de Ferias Libres (ASOF), con el apoyo de Innova Chile, de Corfo. Se trata de los Centros de Producción de Alimentación Saludable (Cepas), lugares que serán gestionados por mujeres comerciantes y donde se elaborarán una serie de productos que se venderán luego en las ferias como también en kioscos de colegios y minimarkets, entre muchos otros.

Hoy se está desarrollando la primera etapa de este proyecto, con un grupo de 170 feriantes, que consiste principalmente en generarles las habilidades directivas para que puedan manejar en el futuro dichos Cepas,

por ejemplo en temas como marketing, finanzas y gestión comercial. Brunilda Gutiérrez es una de las comerciantes que participan de esta iniciativa. Trabaja en Cerro Navia, en la feria El Montijo y cuenta que tiene muchas expectativas "porque creo que se nos van a abrir nuevas oportunidades de venta y de negocios. Ahora, para poder desempeñarnos bien, necesitamos capacitarnos y en eso estamos. A través de mi feria ya he hecho algunos cursos, como por ejemplo el de sellado al vacío y de manipulación de alimentos. Esas son cosas que vamos a poner en práctica en los Cepas".

-¿Qué tipo de alimentos se elaborarán en estos centros?

-Se trata, por ejemplo, de alimentos listos para preparaciones caseiras, como una bandeja con todo lo necesario para cocinar un charquicán o una cazuela. Esto significa que vendrá la papa pelada y cortada, al

igual que el zapallo y el choclo. Claudia Sanchis, de la feria Grande de Puente Alto, también participa en este proyecto. De hecho, fue una de las comerciantes que estuvieron presentes la semana pasada, en un seminario donde se habló de la necesidad de perfeccionar la forma en que se venden frutas y verduras en las ferias libres. "Eso es algo que considera el trabajo en los Cepas, porque se usará maquinaria para preparar estos productos, se usarán algunos empaques especiales y contarán con etiquetas con los datos de su fecha de elaboración. Todo lo anterior, además, cumpliendo todas las normas sanitarias".

Esta feriante hace notar dos aspectos de gran relevancia. "Uno es que gracias a los Centros de Producción vamos a poder generar nuevas oportunidades de trabajo. Lo otro es que vamos a entregar un importante servicio a la clientela, porque vamos a estar potenciando la buena alimentación. Nuestro objetivo es volver a enseñarle a la gente a comer sano".

