

Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño	Estimación
25/06/2012	LA CUARTA - STGO-CHILE	15	2	MUJERES SE LUCEN COMO GESTORAS DE NEGOCIOS	25,3x4,8	No Definido

Proyecto Cepas

## Mujeres se lucen como gestoras de negocios



Fecha	Fuente	Pag.	Art.	Título	Tamaño	Estimación
25/06/2012	LA CUARTA - STGO-CHILE	15	3	MUJERES SE LUCEN COMO GESTORAS DE NEGOCIOS	9,4x14,3	No Definido

## Ciento setenta chi-quillas feriantes se capacitaron en el marco del proyecto llamado Centros de Producción de Alimentos Saludables (Cepas), financiado por InnovaChile, de Corfo.

El pasado lunes 18 de junio se llevó a cabo, en el auditorium de la Oficina Regional de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO), sede Santiago, la ceremonia de entrega de acreditaciones a 170 mujeres feriantes que se capacitaron en Habilidades Empresariales, Gestión de Negocios, Marketing para Pequeños Negocios, Manipulación de Alimentos, Técnicas Culinarias y Redes Sociales e Internet, y que pretenden perfeccionar la labor de las comerciantes de ferias libres con miras a los futuros Cepas.

La actividad contó con la presencia de importantes autoridades, como el representante adjunto de la FAO en Chile, Alan Bojanic; la subsecretaria de Sernam, Yessica Mualim; la Seremi de Salud, Rosa Oyarce, y el presidente de la Asof, Héctor Tejada, entre otros.

En la oportunidad, la subsecretaria de Sernam destacó a las mujeres feriantes como un "ejemplo de fortaleza y, sin duda, la mejor inversión y riqueza que tiene nuestro país".

En tanto, Héctor Tejada sostuvo que este proyecto revolucionará la forma de vender de los feriantes: "Los comerciantes de las distintas ferias libres del país han asumido el importante rol que cumplen en la transmisión de la información, enseñándoles a sus caseras y caseros a cocinar sanamente, a ofrecerles productos con menos grasas".

Finalmente, Rosa Reyes, una de las alumnas proveniente de la feria La Unión (comuna de La Florida), se refirió a la capacitación como algo "súper bueno, porque nos hablaron de proyectos, de cómo trabajar con los productos y todo lo referido a la alimentación saludable", remachó.