

08 DE MAYO | 2023

Programa comunitario “Sazón Social” finaliza con éxito sus dos primeras etapas

La iniciativa gastronómica impulsada conjuntamente por Fundación Banamor, la Municipalidad de Quillota y la empresa Colbún comenzará su tercera fase.

Con la culminación exitosa de sus dos primeros componentes, el Programa de Cocina Comunitaria “Sazón Social” inició una nueva etapa en la que las 25 mujeres beneficiarias pertenecientes a la comuna de Quillota adquirirán nuevas herramientas para continuar impulsando el desarrollo de sus emprendimientos gastronómicos y alcanzar así una mayor proyección en el mercado.

La iniciativa, que es ejecutada conjuntamente por Fundación Banamor, la Municipalidad de Quillota, a través de su Unidad de Desarrollo Económico Local; y la empresa Colbún, y su Complejo Térmico Nehuenco, busca mejorar la calidad de vida de mujeres emprendedoras a través de cuatro componentes principales, cada uno enfocado en fortalecer diferentes aspectos de los negocios de las participantes asociados al rubro de alimentos.

En “Conociendo al Chef” – la primera etapa - se realizó un levantamiento de información y se caracterizaron las necesidades y el nivel de madurez de los emprendimientos de las quillotanas. Esta base de conocimiento les permitió diseñar estrategias personalizadas para potenciar sus negocios y aumentar su rentabilidad.

“Nos ha servido muchísimo para poder evaluar las cosas que estamos haciendo, en qué estamos fallando para poder mejorarlas. Por ejemplo, lo que es atención al cliente, ventas y costos, y cómo canalizar las ventas a través de redes sociales. Hemos aprendido a cómo podemos nosotras enfocarnos más en el cliente y sus necesidades”, comenta Jhohana Vallenilla, participantes del programa Sazón Social.

Posteriormente, se desarrolló el segundo componente, “Preparando los utensilios”, que contempló talleres que buscaban fortalecer las competencias personales de las emprendedoras, como la creatividad, la inteligencia emocional y la gestión del tiempo. Además, se enfocaron en identificar oportunidades de innovación y en aprender a gestionarlas de manera efectiva.

En cuanto a este módulo, Camila Garabito, emprendedora en repostería y chocolatería, señaló que “las capacitaciones me han servido harto. En innovación, para inventar nuevas partes de mi proyecto, a ver otras formas, como el marketing, cosas que no se me habían ocurrido. Aprendí que tengo que pensar en la persona a la que le voy a vender, no necesariamente en lo que me gusta a mí. Ha sido súper positivo para mí, lo he encontrado súper bueno”

Por su parte, María Gabriela Camacho, dueña de “Dulce Almacén”, negocio dedicado a la pastelería y panadería, señala que “ha sido excelente. Hasta hoy que tuvimos el último taller ha sido espectacular. Súper teórico y práctico, vamos bien. Tengo tienda física, por lo que estos módulos de ventas me han servido un montón para darme cuenta en qué

una anda fallando. En estos últimos talleres que nos impartieron, todo lo que vimos me llevó a hacer estrategias que no hacía antes. Ahora sabemos que hay que manejar las redes sociales, trazarnos objetivos y metas. Cosas que una no sabía, como ir a buscar una misma la clientela. Una se da cuenta que no todas tienen este beneficio que nos están dando. Con esta oportunidad a mí se me van a abrir muchísimas puertas y que mi marca se conozca mucho más”.

Con un enfoque en la formalización de sus negocios y la mejora de la calidad de sus productos, las participantes se embarcarán en el componente 3: “Manos a la masa”, listas para vincularse, a través de charlas informativas, con instituciones validadas en el territorio que ejecuten las formalizaciones para certificación sanitaria. Además, tendrán talleres que le enseñarán conceptos de venta relacional, para promover la interacción y el intercambio de conocimientos y experiencias.

Este proyecto de fomento del desarrollo económico local entrará en su etapa final con “Sazón Social”, fase de talleres teórico-prácticos enfocados en mejorar la calidad de los productos de los emprendimientos en cuestión, lo que estará también acompañado de degustaciones públicas y especializadas que contarán con la participación de vecinos y vecinas.

Cabe destacar que la iniciativa también considera una infraestructura con resolución sanitaria donde las participantes podrán elaborar, procesar y envasar sus productos y alimentos, para su posterior comercialización.

Para más información

Bernardita Herrera
Corpo Comunicaciones
Fono: (569) 50078619
Email: bherrera@corpo.cl