

## Vecinas de San Pedro perfeccionan habilidades culinarias en curso de cocina

- *La iniciativa es impulsada por Colbún, a través de su Complejo Nehuenco, en el marco del Programa de Becas Laborales del SENCE.*

**Santiago, 11 de junio de 2024.-** Trece vecinas de la localidad de San Pedro, Quillota, participaron del curso “Elaboración de Preparaciones Culinarias”, desarrollado en la sede vecinal de Villa Sol de Julio, a partir de una iniciativa impulsada por la empresa Colbún, a través de su Complejo Nehuenco, y que se enmarca en el programa de Becas Laborales del Servicio Nacional de Capacitación y Empleo (SENCE).

El curso, que tuvo una duración de 50 horas, se enfocó en profesionalizar los conocimientos de cocina de las vecinas de este sector y, con ello, contribuir a su inserción en el mercado laboral, potenciando sus competencias y dotando de más herramientas a aquellas que cuentan con emprendimientos en este rubro.

Para esto, las participantes se capacitaron en nuevas técnicas culinarias, impartidas por el Chef de Cocina Nacional e Internacional, Fabián Morales, quien les enseñó distintos métodos para las preparaciones, herramientas de planificación, montaje, temáticas de higiene y manipulación de alimentos.

**Evelyn Molina, vecina de San Pedro,** afirmó que “esto es muy bueno porque nosotras teníamos la sazón, pero nos faltaba la técnica y qué mejor que un chef nos enseñe qué hacer y cómo hacerlo. Yo trabajo en panadería y pastelería casera, y esto es un plus para mi emprendimiento. Además, nos sirve para hacer nuevas alianzas con las compañeras que en su mayoría son emprendedoras”.

Por su parte, **Patricia Molina** expresó que “he aprendido técnicas que no conocía y me sirven para mi negocio de pizza y empanadas, también para implementar nuevas ideas en mi trabajo y colaborar en el hogar con nuevos ingresos”.

El **profesor del curso, Chef Fabián Morales,** señaló que “muchas de ellas saben de cocina, tienen experiencia, pero lo mejor es que tienen ganas de aprender más y amor por lo que hacen. Hemos trabajado preparaciones saladas y dulces, nacionales e internacionales, empolvados, tartaletas, tortillas, pastas y postres, entre otras. La idea es que manejen técnicas de preparación más que recetas en sí”.

Finalmente, **Gonzalo Palacios, jefe de Asuntos Públicos Zona Centro-Norte de Colbún,** comentó que “en Colbún estamos comprometidos con el desarrollo y empoderamiento de las comunidades donde operamos. Este curso es un claro ejemplo de cómo podemos contribuir a mejorar las habilidades y oportunidades laborales de nuestras vecinas, fomentando su desarrollo y el de sus emprendimientos”.



**Para más información**

**Contactos Colbún:**

Rodrigo Delorenzo  
e-press comunicaciones  
[rdelorenzo@e-press.cl](mailto:rdelorenzo@e-press.cl)

**Sobre Colbún S.A.**

Colbún S.A. es una empresa con 37 años de trayectoria dedicada a la generación y comercialización de energía, que cuenta con una cartera de más de 350 clientes industriales y empresas, cerca de 1.100 trabajadores y una potencia instalada de más 4.000 MW a través de 27 centrales de generación en Chile y Perú. La compañía está impulsando un fuerte programa de proyectos de energía renovable solar y eólica para sustentar su crecimiento, así como iniciativas de hidrógeno verde y tratamiento de agua. Además, es un actor relevante en el mercado de soluciones energéticas a través de Colbún Soluciones, donde ofrece plantas solares para clientes, sistemas de gestión de energía e infraestructura para electromovilidad, entre otros servicios.