



Fecha: 23/01/2019

Fuente: El Sur

Pag: 12

Art: 2

Título: Emprendedores de Lengua se certifican en fortalecimiento empresarial

Tamaño: 19,0x16,8

Cm2: 319,7

Tiraje: 17.400

Lectoría: 52.200

Favorabilidad: No Definida

SE BUSCA PROFESIONALIZAR EL TURISMO GASTRONOMICO

Emprendedores de Lengua se certifican en fortalecimiento empresarial

Programa de capacitación impartido por la **Udla** contempló una experiencia práctica cuyo fin fue mejorar y renovar recetas y presentaciones de platos, para elevar el nivel al turista.



Lengua tiene un promedio de 500 visitas diarias, cifra que sube considerablemente a 3.000 y 4.000 los fines de semana, según cifras de la **Udla**.

● Empleos

Un total de 23 locales participan en este Comité Gastronómico de un total de 30 que tiene la caleta, que emplean un promedio de 20 personas cada uno.



Fecha: 23/01/2019

Fuente: El Sur

Pag: 12

Art: 3

Título: Emprendedores de Lengua se certifican en fortalecimiento empresarial

Tamaño: 12,5x18,8

Cm2: 235,5

Tiraje: 17.400

Lectoría: 52.200

Favorabilidad: No Definida

POR CARMEN GLORIA SANDOVAL V.

carmen.sandoval@diarioelsur.cl

Hace 25 años que Sonia Rodríguez partió con un pequeño kiosko comercializando productos del mar en la caleta Lengua. Luego, a punta de esfuerzo como la mayoría de los habitantes de esa pequeña ensenada, logró tener un local chico, pero vino el terremoto que echó abajo todo lo avanzado. “Pero seguimos adelante porque nosotros, los lengüinos, somos muy luchadores, sobre todo las mujeres...”, dice la dueña del restorán Don Beto.

En ese mismo lugar se realizó ayer el cierre del proyecto “Fortalecimiento empresarial para locatarios de caleta Lengua”, iniciativa liderada por la Facultad de Ingeniería y Negocios de Universidad de Las Américas (Udla) donde se certificaron los emprendedores del sector.

La casa de estudios desarrolló un programa que busca potenciar y profesionalizar el turismo gastronómico del lugar, a través de talleres en los que se abordaron los temas “Finanzas para Pequeños Negocios”, “Excel”, “Marketing y Publicidad en Redes Sociales”, y “Gastronomía”, materializando el compromiso comunitario de Udla con su entorno.

EXPERIENCIA PRACTICA

Las capacitaciones estuvieron a cargo de profesionales de la casa de estudios, donde el chef, Joel Solorza, quien además es director de la Escuela de Gastronomía Udla impartió el taller de “Gastronomía”, que contempló una experiencia práctica en el lugar de trabajo, con el propósito de entregar a los emprendedores nuevas recetas y presentaciones de platos, que puedan dar una nueva mirada a un cliente cada vez más exigente y contribuir al desarrollo del turismo.

Sergio Acevedo, director de las carreras de Ingeniería Comercial y Técnico Nivel Superior en Administración de Empresas de la Facultad de Ingeniería y Negocios Udla, comentó que desde el año 2017 se han realizado múltiples actividades con distintos actores

de la zona. “Queremos llevar adelante mejoras en las empresas y en la administración de pequeños negocios. El objetivo es aportar desde una mirada empresarial y de negocios, al desarrollo de la comuna en general y de la comunidad de Lengua en particular. Ello, a partir de la formación del ecosistema emprendedor”.

En este contexto es que surge un convenio con el municipio de Hualpén y con la gente del Comité Gastronómico de Lengua.

Lo que buscamos era darles a ellos herramientas que les permitieran mejorar las condiciones actuales. Se partió con lo comercial, se generó un análisis de la oferta y la publicidad que hacían, pero lejos lo que dio más resultado fue el trabajo gastronómico. El chef que trajimos les enseñó cómo desarrollar nuevas alternativas y formas de presentación de los productos y fueron descubriendo las falencias que había en el tema de la cocción de los alimentos, por ejemplo,

lo que hacía perder las propiedades y el sabor de algunos productos.

Sonia Rodríguez, destacó que “hemos sacado bastante cosas positivas, partiendo con cursos de contabilidad que nos hacían mucha falta, pero lejos lo que más nos sirvió fue el gastronómico, porque aprendimos a hacer platos nuevos con los mismos productos que teníamos lo que para mí fue un gran logro. Hemos mejorado en la presentación, en la preparación y en la renovación de los platos. A

nosotros nadie nos enseñó técnicas de cocina, aprendimos así no más”.

Nancy Soto Rivas, nacida y criada en la caleta, empezó hace unos 30 años y partió haciendo tortillas y mariscos naturales, cholgas, piures, y venía mucha gente igual y le gustaba lo rústico... para ella este es un buen proyecto uno va aprendiendo más cosas y va innovando también porque nosotros partimos de cero conocimiento, pero nos han ayudado las capacitaciones porque así se fue haciendo... Uno con esto se va renovando actualizando. Es una empresa familiar, donde trabajan unas 20 personas en su mayoría familiares.

Sonia emplea a 15 personas en la semana los que aumentan a 23 en los fines de semana.

El seremi de Economía, Mauricio Gutiérrez, dijo en tanto que es muy valorable el vínculo de la academia con el mundo real y esto nos facilita mucho la tarea sobre todo del punto de vista del turismo donde hacemos un esfuerzo grande con Sernatur por difundir los destinos.

Consultado sobre las deplorables condiciones en la que se encuentra la única vía de acceso a la caleta el seremi dice que aquí “entra a tallar el Ministerio de Obras Públicas, Serviu y el municipio. Ya hay un proyecto de pavimentación del camino que va hacia el Museo Hualpén, pero el acceso a Lengua es algo que nos preocupa desde el punto de vista del turismo y vamos a ver que de una vez por todas se haga un bacheo del camino por mientras se hace un proyecto más definitivo para que los turistas que llegan tengan un camino acuerdo con los estándares nacionales”, sentenció.