



## Emprendedoras egresaron de Escuela Mujer Emprende del SernamEG O'Higgins

Género y Emprendimiento, Fortalecimiento y la Actitud Emprendedora, Atención al Cliente, Herramientas para Postulaciones a Fondos de Emprendimientos, Asociatividad y Redes, Educación Financiera, Registro de Marcas, entre otras, fueron las materias que abordaron durante las 15 semanas de formación que, este 2024, desarrolló la Universidad Técnica Federico Santa María.



**F**ortalecer los emprendimientos de mujeres que son parte del Programa Mujer Emprende del SernamEG O'Higgins y entregar herramientas que promuevan una mejora sustantiva en sus negocios, son parte de los objetivos de la "Escuela Mujer Emprende" que cada año realiza el Servicio y que, recientemente, certificó a cerca de 140 participantes de toda la región de O'Higgins.

Fueron casi 4 meses de clases impartidas por la Universidad Federico Santa María, de manera online y presencial;

período en el que las alumnas aprobaron la totalidad de los contenidos de la Escuela, los que se dividieron en un Plan Común y en módulos diferenciados.

La Escuela –que forma parte de la oferta que entrega el Programa Mujer Emprende, del Servicio Nacional de la Mujer y la Equidad de Género-, se ha transformado en uno de los espacios formativos más reconocidos por sus participantes, generando un aporte real en el camino de su autonomía económica y personal. Desarrollo individual y colectivo

Uno de los temas centrales en este proceso de formación fue el robustecimiento de las redes, con la finalidad de alcanzar y generar acciones colectivas.

"Nos enorgullece escuchar a las mujeres que lograron certificarse. Están súper contentas con el resultado, con la entrega de herramientas que pudieron adquirir durante toda la Escuela. Estas iniciativas impactan directamente en el fortalecimiento de sus emprendimientos, en su autonomía económica –que es uno de los ejes principales que trabaja el Ministerio y Ser-

namEG-, y también en el desarrollo económico, a través de un trabajo colectivo que las fortalece aún más", comentó la Seremi de la Mujer y la Equidad de Género de la región de O'Higgins, Constanza Valencia Sepúlveda.

Y es que este 2024, lo "colectivo" ha sido mucho más que una consigna para el Programa Mujer Emprende del SernamEG O'Higgins, ya que –según indican-, se ha transformado en una línea de trabajo central que ha permitido contar con relevantes hitos para el Servicio en la región.

"Esta ceremonia de certificación viene a sellar el trabajo 2024 que se ha realizado con las participantes del Programa Mujer Emprende. Este año, algunas de ellas han alcanzado financiamientos, han sido ganadoras de convocatorias nacionales, han participado en Ferias donde han dejado en alto a nuestra región y, por supuesto al Servicio. Este año nació la tienda colaborativa "Espacio ME", ubicada en Plaza América Rancagua y se fortaleció Expo Mingaco, en San Fernando. Por lo tanto, los resultados de esta Escuela vienen a sumar herra-

mientas significativas para ellas y a coronar un período de tremendas satisfacciones", explicó la Directora Regional del SernamEG O'Higgins, María Jesús Avello Rifo. Orfebres, ceramistas, talabarteras, creadoras de productos sustentables, arte y diseño, cosmética y aromaterapia, juguetes inclusivos y mucho más, son los emprendimientos impulsados por las alumnas de la Escuela, quienes ya están practicando sus conocimientos, para mejorar sus resultados en el intenso período de comercialización que se avecina.

# Comercial Multicentro Limitada de Santa Cruz

SENDA realiza devolución diagnóstica y certificación inicial de espacio laboral preventivo

El Servicio Nacional para la Prevención y Rehabilitación del Consumo de Drogas y Alcohol (SENDA) a través del SENDA Previene Santa Cruz realizó devolución diagnóstica y certificación inicial al equipo preventivo coordinador de Comercial Multicentro Limitada.

Con la participación de funcionarios y funcionarias del Comercial Multicentro Limitada, el equipo SENDA Previene entregó los resultados del primer diagnóstico del programa Trabajar con Calidad de Vida (TCV), cuyo principal objetivo es contribuir a mejorar la calidad de vida laboral

y desarrollar una cultura preventiva al interior de las organizaciones laborales, que en el caso de la institución está en su primer año de ejecución, para posteriormente generar las etapas de implemen-



más indicada para este diagnóstico”.

tación del plan de acción y la futura política preventiva interna. En la instancia además se realizó la certificación inicial de Comercial Multicentro Limitada, como espacio laboral preventivo, válida por un periodo de dos años.

El equipo SENDA Previene Santa Cruz, a través de su coordinadora Dina Olivos Meneses, y la apoyo profesional, Camila Reyes Moreno, enfatizaron

la importancia de este trabajo en conjunto con la empresa Comercial Multicentro Limitada: “El estar en esta etapa y contar con el diagnóstico del estado actual de organización, nos prepara para poder iniciar la elaboración de una política preventiva al interior de ella, con lo cual se iniciaría la formulación de acciones concretas para ejecutar la estrategia

Asimismo, el equipo preventivo coordinador (EPC) mencionaron: “fue muy importante que el equipo SENDA nos diera a conocer los resultados de este primer diagnóstico. Es de relevancia para nosotros, ya que estamos conscientes de que trabajar en ambientes laborales y de trabajo sanos, generan mejores perspectivas de trabajo y mejoran la calidad de nuestro servicio”.

## Sence y Open English abren cursos gratuitos de inglés y portugués

Son 5 mil cupos a nivel nacional destinados a mejorar las habilidades lingüísticas en inglés y portugués, de trabajadores/as y todos los actores de las micro y pequeñas empresas.

Los cursos serán ejecutados en línea a través de la Plataforma Open English, por intermedio del OTEC Gente Capacitación. Postulación 24/7 en [www.sence.cl](http://www.sence.cl).

El objetivo del Programa Despega Mipe del Sence es mejorar competencias laborales, para aumentar la productividad y las oportunidades laborales de las micro y pequeñas empresas.

El Servicio Nacional de Capacitación y Empleo, SENCE amplió su oferta para los y las trabajadoras, dueños/as, representantes legales, socios y socias de las micro y pequeñas empresas del país, incorporando cursos de idiomas, para responder a la creciente necesidad de mejorar las competencias

lingüísticas de actores del turismo, comercio y exportación, entre otras áreas. Se trata de cinco mil becas para cursos en línea (de 120 horas) de inglés y portugués en los niveles: Básico (A1-A2) e Intermedio (B1-B2). Antes del inicio de las clases, cada participante deberá dar un examen de diagnós-

tico que lo ubicará en el nivel adecuado. “Los cursos Despega Mipe son una herramienta valiosa para el crecimiento personal y profesional de quienes trabajan en las micro y pequeñas empresas, pero, además, reafirman nuestro compromiso con el fortalecimiento de la empleabilidad en

Chile y el fortalecimiento de las empresas”, comentó la directora nacional de Sence, Romanina Morales Baltra, en su llamado a postular a ellos. Los cursos serán impartidos en la plataforma Open English, que ofrece un acceso flexible y adaptado a las necesidades de cada partici-

pante. “Estamos increíblemente orgullosos de asociarnos con Sence en el lanzamiento de este programa que sin duda cambiará la vida de microempresarios y sus familias que también representa un impacto en la economía nacional de Chile”, afirmó Andrés Moreno, CEO de Open

English. “El bilingüismo es una habilidad esencial para el éxito en el mundo de hoy, y decidimos aportar desde nuestra experiencia a la política pública de Sence”, agregó. Pueden postular: trabajadores/as, dueños/as, socios/as o representantes legales de las micro o pequeña empresa.

# Viñas Concha y Toro y Prado ganadoras nacionales de Premios Enoturismo Chile 2024

En Gastronomía Territorial, Viña Casa Silva de la región de O'Higgins, fue galardonada por llevar los sabores auténticos del territorio chileno a cada experiencia, fortaleciendo el vínculo entre la cultura local y el enoturismo, e integrando sabores únicos que reflejan la identidad regional.

La Región de Ñuble fue el escenario de la ceremonia final de los Premios Enoturismo Chile 2024, un evento que reconoce la excelencia e innovación en el enoturismo chileno. Realizada en la histórica Viña Santa Berta, en San Nicolás, esta premiación organizada por el Programa Enoturismo Chile de Corfo distinguió a Viña Concha y Toro, Viña Prado y a María Ignacia Mery como los grandes ganadores nacionales. Con un enfoque en la calidad, autenticidad y diversidad del enoturismo, celebrando las experiencias y prácticas que enriquecen y proyectan la imagen de Chile como destino enoturístico.

En esta edición, los máximos honores fueron para Viña Concha y Toro en la categoría de Mejor Experiencia Enoturística, con su místico Tour Nocturno Casillero del Diablo + Cena, que sumerge a los visitantes en una experiencia enogastronómica en la legendaria Bodega 1883. Viña Prado, galardonada como Mejor Viña Emergente, fue reconocida por su producción sostenible en el Valle de Itata, reflejando una profunda conexión con los ciclos naturales y un enfoque de mínima intervención. En la categoría de Mejor Guía de Enoturismo, María Ignacia Mery de Viña Requingua destacó por su capacidad de transformar cada visita en un viaje inmersivo, que revela la historia y el proceso del vino Toro de Piedra, cau-

tivando a cada visitante. Además, se otorgaron menciones honrosas a proyectos destacados en áreas clave del enoturismo. Nómade AstroTurismo recibió el reconocimiento en Vinculación Territorial e Innovación por su propuesta que fusiona enoturismo y astroturismo, conectando a los visitantes con el cielo estrellado en un entorno único. En Gastronomía Territorial, Viña Casa Silva fue galardonada por llevar los sabores auténticos del territorio chileno a cada experiencia, fortaleciendo el vínculo entre la cultura local y el enoturismo, e integrando sabores únicos que reflejan la identidad regional.

El enoturismo se ha convertido en una actividad clave

para el desarrollo turístico de Chile. Para la Subsecretaria de Turismo, Verónica Pardo, "el enoturismo es una de las experiencias más destacadas que Chile ofrece a sus turistas. Hoy, un 22,7% de quienes nos visitan realizan visitas a viñedos, buscando conocer de cerca nuestra tradición vitivinícola y vivir experiencias auténticas en medio de nuestros hermosos paisajes. Además, el 61% de los turistas busca una experiencia gastronómica, que siempre va acompañada de un buen vino o licor local. Este tipo de turismo no solo potencia nuestra industria vitivinícola, sino que también promueve la cultura y los productos de nuestras regiones, consolidando a Chile como un destino único y de calidad".

Claudio Cilveti, presidente de Enoturismo Chile, señaló que "los Premios Enoturismo Chile consolidan una actividad fundamental para el posicionamiento de Chile en el ámbito del turismo global. Estos premios reflejan el esfuerzo y la creatividad de quienes impulsan el sector, desde grandes viñas hasta proyectos emergentes, y destacan la capacidad del enoturismo para llevar la identidad de Chile a nuevos públicos."

La elección de la Región de Ñuble como sede de esta edi-

ción de los premios subraya el compromiso de Enoturismo Chile con la descentralización y la valorización de cada uno de los territorios que hacen única la oferta vitivinícola de Chile. Este evento marca un hito en la consolidación de Chile como destino de enoturismo de excelencia, "para nosotros, como región, es importante recibir estos Premios y seguir reforzando la experiencia turística de los viñedos, estrategia que hemos estado trabajando el mundo público con el mundo privado", indicó el Gobernador regional, Óscar Crisóstomo.

"Corfo ha sido un pilar clave en el desarrollo y consolidación del enoturismo en Chile, promoviendo la innovación y apoyando iniciativas que realzan la identidad y competitividad de nuestras viñas y destinos turísticos. Gracias a este respaldo, y al esfuerzo de las pymes, la Región de Ñuble han logrado destacarse como un referente en la integración de tradición y modernidad dentro del sector enoturístico. Esto no solamente nos llena de orgullo, también nos motiva a seguir levantando programas que al igual que el Programa Enoturismo, liderado por la Región de O'Higgins, fortalezcan a este sector y contribuyan a poner en valor el patrimonio de nuestros valles", señaló la directora regional de

Corfo, Macarena Dávila.

Además de los ganadores nacionales, la ceremonia de los Premios Enoturismo Chile 2024 también celebró a los ganadores regionales en las categorías Mejor Viña Emergente y Mejor Experiencia Enoturística. Estas distinciones resaltan a viñas y experiencias que representan lo mejor de cada región, destacándose por su compromiso con la innovación, la calidad en la atención a visitantes y la autenticidad de sus propuestas. Los premios regionales son un reconocimiento al esfuerzo de quienes impulsan el enoturismo en sus territorios, promoviendo una oferta diversa y enriquecedora en los distintos valles vitivinícolas de Chile.

- Mejor Experiencia Enoturística:
- Coquimbo: Nómade AstroTurismo
  - Valparaíso: Casa Valle Viñamar
  - Metropolitana: Viña Concha y Toro
  - O'Higgins: Viña Casa Silva
  - Maule: Viña Miguel Torres
  - Biobío: Viña Quinta Rosa
  - Ñuble: Viña Mujeres Itata

- Mejor Viña Emergente:
- Valparaíso: Viña Attilio & Mochi
  - Maule: Viña Aresti
  - Ñuble: Viña Prado

Para más información sobre los Premios Enoturismo Chile 2024 y detalles de los ganadores regionales y nacionales, visite [www.premiosenoturismochile.cl](http://www.premiosenoturismochile.cl).



Selección Sub 13 dejó en el camino a Pichilemu y representará a la región en Chañaral

## San Fernando clasificó a nacional de fútbol infantil

La selección sub 13 de San Fernando igualó el día sábado a un gol ante su similar de Pichilemu en el partido de vuelta de las finales del clasificatorio regional infantil organizado por la Asociación Regional de Fútbol Amateur (ARFA), duelo disputado en el estadio municipal Jorge Silva Valenzuela de la capital provincial ante un gran marco de público que estuvo presente viendo este gran hito para el fútbol juvenil sanfernandino.

En el partido de ida, San Fernando ganó por dos goles a cero, por lo que el empate era suficiente para ganar el duelo final, por su parte los pichileminos necesitaban ganar por más de tres goles para alzarse con el triunfo.

El cotejo estuvo sumamente parejo, los dos equipos mostraron intenciones de ataque pero Pichilemu fue un poco más preciso, tanto así que cuando se disputaba el minuto siete el jugador Rodolfo Fernández anotó la primera cifra del partido con definición de pierna derecha, venciendo el pórtico de Diego Cruces. Durante gran parte de la primera

mitad, la zona posterior del cuadro de Pichilemu se vio completamente solvente, haciendo muy difícil los ataques de San Fernando, mientras que la visita buscaba el gol que los pusiera a tiro de ganar la llave. Apenas iniciadas las acciones del segundo tiempo, un desborde por el lado derecho de Francisco



Desde ese momento todo fue celebración para los sanfernandinos que estuvieron presentes, de hecho los jugadores locales reconocieron al rival que quedó ubicado como vice campeón del torneo. En la premiación el alcalde de San Fernando Pablo Silva Pérez hizo entrega del trofeo para la selección campeona que ahora ira próximamente en representación de la región de O'Higgins al torneo nacional que se disputará en la ciudad de Chañaral.