

Boletín Informativo de la Central Hidroeléctrica El Quimbo #64



Comunidades del AID de El Quimbo se capacitan en manejo de incendios

En convenio con los cuerpos de bomberos de Altamira, Tesalia, Paicol y El Agrado, EMGESA realizó jornadas de capacitación para las comunidades reasentadas y receptoras de la central hidroeléctrica El Quimbo, con el objetivo de fomentar en ellas una cultura por la prevención y atención de emergencias, especialmente las relacionadas con incendios forestales.

En total fueron 11 jornadas desarrolladas y a las cuales asistieron más de 160 personas que fueron sensibilizadas en temáticas como las causas de los incendios forestales, medidas de prevención ante incendios, equipamiento para emergencias, tipos de extintores y líneas de emergencia frente a una posible eventualidad. Los talleres incluyeron ejercicios prácticos y demostraciones respecto a cómo extinguir fuego con las debidas medidas de seguridad.



El Quimbo participa en IV Congreso Nacional de Restauración

EMGESA, a través del Programa de Restauración Ecológica de la central hidroeléctrica El Quimbo, participó en el IV Congreso Colombiano de Restauración Ecológica que se realizó en Florencia- Caquetá y al cual asistieron cerca de 250 personas entre académicos, investigadores y expertos en temas ambientales de todo el país.

La empresa destacó allí los avances del Plan Piloto de Restauración Ecológica del Bosque Seco Tropical que se ejecuta desde hace cuatro años en el Huila y en el cual se han sembrado más de 54 mil árboles de 52 especies nativas. Actualmente EMGESA adelanta la evaluación de los resultados del plan piloto para seleccionar las mejores estrategias y proceder con la siguiente fase de este programa que le permitirá a Colombia tener más de 11 mil hectáreas restauradas de bosque seco tropical.



EMGESA y SENA promueven feria gastronómica Rioloro

EMGESA, el SENA y la junta de acción comunal de Rioloro desarrollaron la feria gastronómica y artesanal de este centro poblado, en la que 24 mujeres de la comunidad exhibieron y pusieron a la venta algunos productos elaborados por ellas como lo son kumis, sevellana, arequipe, queso pera, yogurt, avena y postre de las tres leches.

La feria fue posible gracias a la articulación de las tres instituciones y como muestra final del curso de "Procesamiento de lácteos y derivados" dictado por el SENA y al que asistieron estas mujeres. Con el respectivo diploma que las certifica en esta práctica, las 24 mujeres podrán aumentar sus competencias y buscar oportunidades para emprender ideas de negocio que aporten al mejoramiento de su calidad de vida.

