

Fecha: 16-06-2025
Medio: El Pingüino
Supl.: El Pingüino
Tipo: Noticia general
Título: Blumar fortalece futuro laboral de jóvenes con sexta versión de curso especializado en inocuidad alimentaria

Pág.: 10
Cm2: 353,9

Tiraje: 5.200
Lectoría: 15.600
Favorabilidad: ☐ No Definida

Estudiantes de las especialidades de hotelería, gastronomía y acuicultura

Blumar fortalece futuro laboral de jóvenes con sexta versión de curso especializado en inocuidad alimentaria

● Se certificó a 25 estudiantes del Liceo María Behety de Punta Arenas, quienes destacaron por su participación y adquirieron herramientas clave para potenciar su empleabilidad en la industria alimentaria regional.

Crónica

periodistas@elpinguino.com

Por sexto año consecutivo, Blumar realizó un curso de inocuidad alimentaria dirigido a estudiantes de las especialidades de hotelería, gastronomía y acuicultura del Liceo María Behety de Punta Arenas. La iniciativa, que ya se ha convertido en un hito fundamental en la formación técnica de los jóvenes, alcanzó un nivel de compromiso sin precedentes este año, con una asistencia casi perfecta, y participación activa de un total de 25 estudiantes.

La ingeniera en Alimentos y docente de la Universidad de Playa Ancha, Nelda Rodríguez Carvajal, relatora del curso, destacó la notable evolución

en la actitud de los participantes: "Noté una gran diferencia esta vez con respecto al compromiso de los estudiantes, en el sentido de puntualidad, cosa que no se daba en otras oportunidades. Hubo participación con un 100% de asistencia, salvo dos situaciones de enfermedad, con certificado médico y todo".

El programa, que aborda aspectos fundamentales, como Buenas Prácticas de Manufactura (BPM), Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES), Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP) y Reglamento de Inocuidad de los Alimentos (Ricol), además de temas complementarios como trazabilidad, proporciona a los estudiantes

una ventaja competitiva significativa en el mercado laboral.

Los alumnos participantes destacaron el valor práctico de la capacitación para su futuro profesional. Tomás Rojas, estudiante de cuarto medio en acuicultura, valoró el impacto que tendrá en su empleabilidad: "Esto ayuda mucho a mejorar nuestro aprendizaje y, sobre todo, en el tema laboral siento que nos abre muchas puertas".

Por su parte, Francisca Moraga, quien se especializa en hotelería, resaltó la utilidad de los conocimientos adquiridos: "Me gustó, porque nos enseñaron los conceptos básicos de forma muy clara. Esta certificación fortalecerá mi currículum profesional, ya que vamos a salir con un

curso que, de otra manera, tendríamos que hacer después".

Dirección

La directora del Liceo María Behety, Marcela Andrade, expresó su gratitud hacia Blumar: "Han sido nuestros colaboradores y amigos hace más de seis años. Este curso es absolutamente relevante para la formación y aprendizaje de nuestros estudiantes, que pueden salir con mayores competencias y salen con un plus, además de dos certificaciones. Esta generación creo que ha aprovechado de la mejor forma posible la oportunidad que ustedes como empresa les han regalado".

En tanto, la jefa de Mercado Blumar, Trinidad Amézaga, valoró que "es



Los estudiantes participantes destacaron el valor práctico de la capacitación para su futuro profesional.

una tremenda herramienta para que los chicos salgan después al mercado laboral con algo que los va a distinguir y les dará un valor agregado por sobre el resto de competidores que hay en cada una de las industrias, ya sea hotelería, turismo o acuicultura". Agregó que

"estamos felices de seguir con este curso, de escuchar las palabras de la profesora que dice que fue una excelente promoción, que todos los chicos estaban súper motivados. Eso nos da la energía de seguir haciendo este esfuerzo de darles esta certificación".