

Fecha: 23-01-2026
Medio: Maule Hoy
Supl.: Maule Hoy
Tipo: Noticia general
Título: Vecinos de Duao se certifican en técnicas de conservación de productos del mar

Pág.: 4
Cm2: 124,6
VPE: \$ 0

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad:

Sin Datos
Sin Datos
☐ No Definida

Vecinos de Duao se certifican en técnicas de conservación de productos del mar

A través de un programa de becas laborales de SENCE, 20 residentes de la costa de Licantén adquirieron conocimientos en deshidratación y elaboración de conservas, fortaleciendo la economía local y el valor agregado de los recursos marinos.

Un importante paso hacia la profesionalización de los oficios costeros se concretó en el sector de Duao, donde un grupo de 20 vecinos y vecinas culminó con éxito el curso "Procesos de deshidratación y elaboración de conservas de productos marinos". La iniciativa, enmarcada en el pro-

grama de Becas Laborales del Servicio Nacional de Capacitación y Empleo (SENCE), busca entregar herramientas técnicas a las comunidades del litoral maulino para mejorar su inserción laboral y fomentar el emprendimiento autónomo.

La formación técnica se centró en la transformación de materias primas provenientes del mar, permitiendo a los alumnos aprender métodos de conservación que extienden la vida útil de los productos y aumentan su valor comercial. Este tipo de competencias es considerada estratégica

para la zona, dado el flujo turístico y la relevancia de la pesca artesanal en la economía de la comuna.

Fortalecimiento del capital humano

La ceremonia de certificación contó con la presencia de autoridades regionales y locales. Oscar Morales Mejías, Director Regional de SENCE, resaltó el impacto de estas becas en la generación de nuevas capacidades dentro del territorio, permitiendo que personas que ya residen en la zona costa puedan acceder a formación de calidad sin necesidad de desplazarse a los centros urbanos



más grandes de la región.

Por su parte, el alcalde de Licantén, Claudio Reyes Fuenzalida, acompañó a los participantes en el cierre de este proceso formativo, destacando el compromiso de los alumnos por

adquirir nuevos conocimientos que impactan directamente en el bienestar de sus familias.

Ficha Técnica del Programa

Participantes: 20 vecinos del sector Duao y

zonas aledañas.

Financiamiento: Becas Laborales SENCE.

Contenidos: Técnicas de deshidratación, procesos de envasado y elaboración de conservas bajo normas de inocuidad alimentaria.

Objetivo: Fomentar el autoempleo y la empleabilidad en el sector pesquero y gastronómico.

Esta capacitación responde a la necesidad de diversificar la matriz productiva de Licantén, otorgando a los habitantes de la costa herramientas concretas para transformar los recursos naturales en productos elaborados, lo que representa una ventaja competitiva en el mercado regional y turístico.