



4ª VERSIÓN

Programa de Fortalecimiento de Competencias de Liceos Técnicos Profesionales

CEREMONIA DE CIERRE

Especialidades de **Acuicultura** y **Elaboración Industrial de Alimentos**
Región de Los Lagos



Equipo coordinador del programa

canales
MEJORES TÉCNICOS, MEJOR PAÍS



CAPITAL HUMANO
CAPACITACION



SalmonChile
Asociación de la Industria del Salmón de Chile A.G.



Datos relevantes programa de capacitación 2023:

Enfocado a alumnos de 4° medio de **Liceos Técnicos Profesionales** de la Región de **Los Lagos**.

Financiado por 10 empresas ligadas a la industria del Salmón a través de la modalidad precontrato de capacitación de **SENCE**, 50% E-learning sincrónico y 50% Presencial.

Gestionado por SalmonChile y la Red **Futuro Técnico** a través de **ONG Canales** y ejecutado por **OTEC Capital Humano Capacitación**.

Un total de 226 alumnos inscritos al inicio del programa de capacitación **pertenecientes a 10 liceos y 10 comunas**.

Cursos impartidos:

Programa de capacitación de 48 horas totales por especialidad
(50% E-learning sincrónico – 50% Presencial):

Elab. Industrial Alimentos:

Curso GMP Sernapesca: “Aplicación de las Buenas prácticas de manufactura (BPM - GMP)” (8 horas)

Curso POS Sernapesca: “Aplicación de los Procedimientos operacionales de saneamiento (POS)”. (8 horas totales)

Curso HACCP Sernapesca:
“Implementación de un sistema HACCP en la industria acuícola”. (16 horas)

Curso: “Formación para Monitor de la Calidad en la Industria Alimentaria”. (16 horas)

Acuicultura:

Curso: “Producción de salmónidos en centros de cultivos.” (8 horas)

Curso: “Salud de peces y control de patologías infecciosas en el cultivo de salmónidos.” (16 horas)

Curso: “Identificación de fitoplancton y FAN y su efecto en el cultivo de salmónidos.” (8 horas)

Curso Oficial Sernapesca: “Monitores de recuento de *Caligus rogercresseyi* en centros de cultivo de salmónidos.” (8 horas)

Curso: “Gestión ambiental y manejo de residuos en la industria acuícola.” (8 horas)

Empresas que apoyaron nuestro programa este 2023:

MULTI X

Salmones
Austral

YADRAN
HIGH QUALITY SALMON

CERMAQ

SALMOFOOD
Una marca de
VITAPRO

Marine Farm

Ventisqueros
Best in class performance

MOWI®

SALMONES
DE CHILE

Salmones Antártica

Programa de Fortalecimiento de Competencias de Liceos Técnicos Profesionales

Empresas que apoyaron la logística de los prácticos presenciales con la entrega de salmones para los cursos: “Salud de peces y control de patologías infecciosas en el cultivo de salmónidos” y “Monitor de recuento de *Caligus rogercresseyi* SERNAPESCA”.



Resultados Certificación 2023:



220

alumnos certificados

(219 estudiantes y 1 docente)



126

certificados especialidad

Acuicultura (126 estudiantes)

123 Monitores Recuento de Caligus Sernapesca



92

certificados especialidad Elaboración

Industrial (91 estudiantes y 1 docente)

92 Certificados en cursos POS y HACCP Sernapesca.

Porcentaje deserción año 2023: 2,65 %

CAPITAL HUMANO
CAPACITACION



canales
MEJORES TÉCNICOS, MEJOR PAÍS

STAF DE RELATORES 2023

Especialidad Elaboración Industrial de Alimentos



Solange Briceño R.

Ingeniero en Alimentos, Universidad de La Frontera de Temuco. Con 22 años de experiencia ligada a la industria de alimentos.



Marisol Gacitua E.

Biólogo Marino, Universidad de Concepción. Con 28 años de experiencia ligada a la industria de alimentos.



Rosa Mena A.

Ingeniero en Gestión Pesquera, Universidad de Concepción. Con 30 años de experiencia ligada a la industria de alimentos.

STAF DE RELATORES 2023

Especialidad Acuicultura



Gladys Asencio G.

Licenciada en Ciencias Biológicas, Universidad Austral de Chile. Con 41 años de experiencia en la industria acuícola.



Tomás Correa C.

Ingeniero de Ejecución en Acuicultura, Universidad de Los Lagos. Con 24 años de experiencia la industria acuícola.



Marisol Gacitua E.

Biólogo Marino, Universidad de Concepción. Con 28 años de experiencia ligada a la industria de alimentos.



Oscar Concha R.

Médico Veterinario, Universidad Católica de Temuco. Con 24 años de experiencia en la industria acuícola.

Liceo Insular de Achao Quinchao



- Especialidad de Acuicultura – **21 alumnos.**
- Especialidad de Elaboración Industrial de Alimentos – **12 alumnos.**



Colegio Seminario Conciliar Ancud



- Especialidad de Acuicultura – **15 alumnos.**



Certificación

Instituto del Mar Capitán Williams (IDEMAR) Chonchi



- Especialidad de Acuicultura – **20 alumnos.**
- Especialidad de Elaboración Industrial de Alimentos – **22 alumnos.**



MOWI

Colegio Naciones Unidas Puerto Montt



- Especialidad de Acuicultura – **23 alumnos.**

MULTI X

Liceo Politécnico de Calbuco Calbuco



- Especialidad de Acuicultura – **13 alumnos.**

MQWI MULTI X>

Liceo Hornopirén Hualaihué



- Especialidad de Acuicultura – **27 alumnos.**

Ventisqueros
Best in class performance

Certificación

Liceo Polivalente de Queilen Queilen



- Especialidad de Elaboración Industrial de Alimentos – **15 alumnos.**



Liceo Politécnico de Quellón Quellón



- Especialidad de Elaboración Industrial de Alimentos – **27 alumnos.**



Certificación

Escuela Fronteriza Juan Soler Manfredini Cochamó



- Especialidad de Acuicultura – **9 alumnos.**



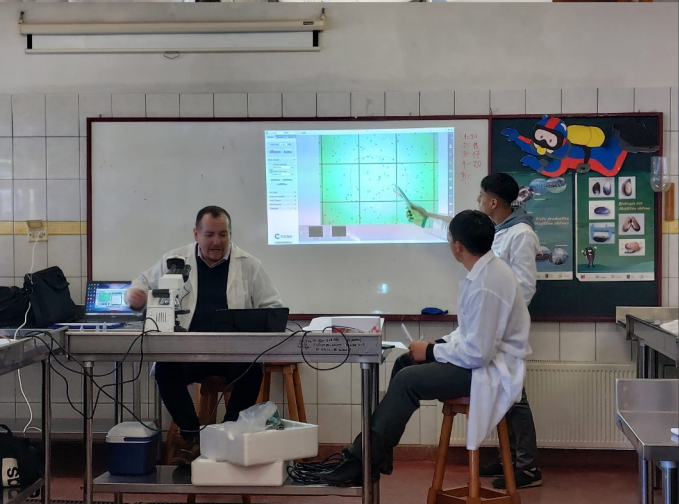
CERMAQ

Liceo Polivalente de Quemchi Quemchi



- Especialidad de Elaboración Industrial de Alimentos – **16 alumnos.**

CERMAQ





4 Años de Programa

968

alumnos

15

establecimientos
educacionales

14

empresas

2

regiones

13

comunas

2

especialidades

48.568

horas SENCE



4ª VERSIÓN

Programa de Fortalecimiento de Competencias de Liceos Técnicos Profesionales

CEREMONIA DE CIERRE

