

BROCHURE

CATÁLOGO DE SERVICIOS
CURSOS DIRIGIDOS A COMUNIDADES




OTEC
CHINQUIHUE

¿QUÉ HACEMOS?

Desde su adquisición hasta la fecha, Capacitaciones Chiquihue se ha dedicado a la realización de diversos cursos de capacitación, tanto a empresas, como a organizaciones relacionadas a la pesca artesanal, a través de Franquicia Tributaria y Fondos del Estado, canalizados por el Servicio Nacional de Capacitación y Empleo, SENCE, como también participando en capacitaciones con fondos de empresas privadas, mercado público, Convenio Marco, entre otros.



MISIÓN



Entregar servicios de capacitación y formación, con estándares de calidad que garanticen un servicio de excelencia con el objetivo de cumplir los requerimientos de nuestros clientes, planificando y ejecutando actividades de capacitación, con prácticas metodológicas centradas en el aprendizaje y en el desarrollo de competencias y habilidades de las personas.

VISIÓN



Constituirse en un agente de capacitación altamente posicionado en el mercado, planificando y ejecutando programas de capacitación y formación, que respondan a los requerimientos de la población y a las necesidades de las empresas y sus trabajadores, con criterio de pertinencia, calidad e impacto productivo y con un alto enfoque a la mejora continua.

C U R S O S



TÉCNICAS PARA LA PREPARACIÓN DE PLATOS GOURMET

MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 60 horas.

OBJETIVO

Al finalizar la capacitación, los participantes serán capaces de elaborar platos gourmet, utilizando recetas, con técnicas innovadoras y cumpliendo con las normas de seguridad alimentarias.



TÉCNICAS Y ACTUALIZACIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN

MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 40 horas.

OBJETIVO

Al finalizar la capacitación, los participantes serán capaces de elaborar distintos tipos de piezas de panadería, de acuerdo a ficha técnica, preservando las normas sanitarias, de seguridad y prevención de riesgos.

TÉCNICAS PARA LA PREPARACIÓN DE PLATOS GASTRONÓMICOS TIPO GOURMET

MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 40 horas.

OBJETIVO

Al finalizar la capacitación, los participantes serán capaces de elaborar platos gourmet, utilizando recetas, con técnicas innovadoras y cumpliendo con las normas de seguridad alimentaria.



TÉCNICAS PARA LA CONSTRUCCIÓN, REPARACIÓN Y MANTENCIÓN DE OBRAS MENORES

MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 40 horas.

OBJETIVO

Aplicar técnicas seguras para la construcción, reparación y mantención de obras menores.



TÉCNICAS DE CURTIDO Y ARTESANÍA DE CUERO DE PESCADO

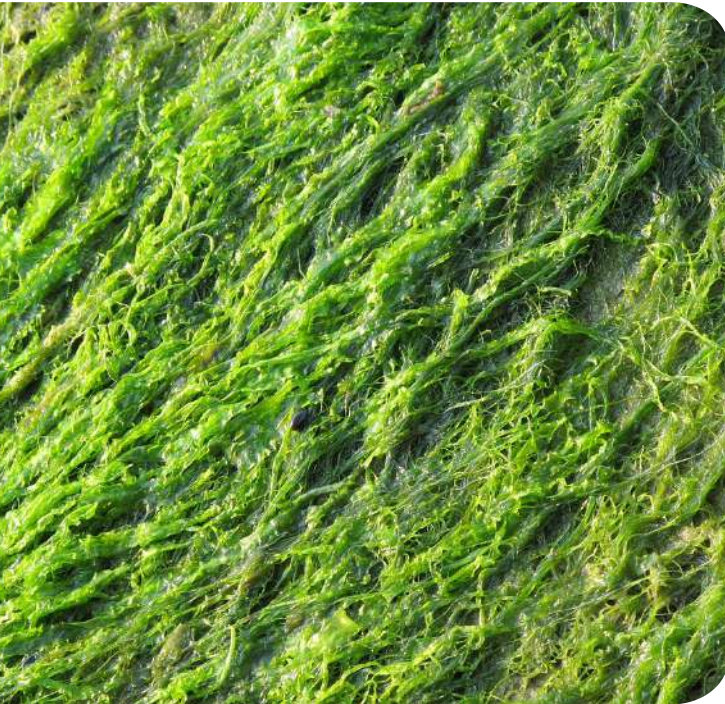
MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 55 horas.

OBJETIVO

Al término del curso el alumno será capaz de aplicar los procedimientos y técnicas de curtido de cuero de pescado y elaborar artesanía, respetando y aplicando las normas de seguridad y prevención de riesgos y cuidado del medio ambiente.



TÉCNICAS PARA LA ELABORACIÓN DE SUBPRODUCTOS EN BASE A ALGAS MARINAS (PRECONTRATO)

MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 80 horas.

OBJETIVO

Al término del curso el participante será capaz de aplicar técnicas de elaboración y comercialización de subproductos en base de algas marinas según principios de inocuidad alimentaria, procedimientos de trabajo seguro y normativa vigente.

TÉCNICAS DE SOLDADURA ARCO AL MANUAL

MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 100 horas.

OBJETIVO

Al término de este curso, el participante queda calificado; será capaz de ejecutar el proceso de soldadura al arco manual realizando correctamente diferentes tipos de soldaduras, y utilizando los equipos e insumos requeridos aplicando normas de máxima seguridad.



TÉCNICAS BÁSICAS DE SOLDADURA AL ARCO

MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 50 horas.

OBJETIVO

Al término de este curso el participante será capaz de aplicar técnicas de soldadura al arco sobre diversas piezas y partes metálicas, según un requerimiento de soldado de estructuras y piezas metálicas.

TÉCNICAS DE ELABORACIÓN Y ENVASADO DE VEGETALES, ENCURTIDOS Y CONSERVAS

MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 40 horas.

OBJETIVO

Aplicar técnicas de producción en la elaboración, envasado y conservación de alimentos de acuerdo con normas de higiene y seguridad en la manipulación de alimentos.



TÉCNICAS DE SOLDADURA EN HDPE TERMOFUSIÓN

MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 50 horas.

OBJETIVO

Al término de la actividad los participantes estarán en condiciones de aplicar técnicas de soldadura en HDPE termofusión, cualquier tipo de requerimientos de soldadura de uniones plásticas de alta resistencia en tuberías y geomembrana de HDPE.

TÉCNICAS DE CORTE, CONFECCIÓN Y REPARACIÓN DE TRAJES DE BUCEO

MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 100 horas.

OBJETIVO

Al término de este curso, los participantes serán capaces de aplicar técnicas de corte, confección y reparación de trajes de buceo, de acuerdo con los moldes y patrones básicos de confección.



TÉCNICAS DE ENFIBRADO Y REPARACIÓN DE EMBARCACIONES

MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 80 horas.

OBJETIVO

El participante será capaz de aplicar técnicas de enfibrado y reparación de embarcaciones artesanales y estructuras en general.

TÉCNICAS DE ELABORACIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE MERMELADAS Y CONSERVAS CON PRODUCTOS MARINOS

MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 50 horas.

OBJETIVO

Al término del curso el participante será capaz de aplicar técnicas de elaboración y comercialización de mermeladas y conservas con productos marinos de acuerdo a principios de inocuidad alimentaria, procedimientos de trabajo seguro y normativa vigente.



TÉCNICAS BÁSICAS EN EL CURTIDO ARTESANAL DE CUERO

MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 100 horas.

OBJETIVO

Al término de la actividad los participantes estarán en condiciones de aplicar técnicas de curtido artesanal de pieles y cueros, de forma artesanal en cada una de sus etapas, hasta el producto final.



TÉCNICAS DE SOLDADURA TIG-MIG

MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 100 horas.

OBJETIVO

Al término de la actividad los participantes estarán en condiciones de aplicar técnicas de soldadura TIG-MIG, según requisitos legales e implementos de seguridad.



TÉCNICAS DE SOLDADURAS CON OXICORTE

MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 16 horas.

OBJETIVO

Al término de la actividad los participantes estarán en condiciones de aplicar técnicas de soldaduras con oxicorte, de acuerdo a los mecanismos de control de gases y procedimientos de seguridad.



TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 60 horas.

OBJETIVO

Al término del curso las participantes estarán en condiciones de aplicar técnicas de elaboración de productos de repostería.



TÉCNICAS DE PELUQUERÍA

MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 60 horas.

OBJETIVO

Al término del curso el participante estará en condiciones de aplicar técnicas de peluquería y cuidado capilar, de acuerdo a las nuevas técnicas estéticas.

TÉCNICAS DE CURTIDO Y ARTESANÍA DE CUERO DE PESCADO

MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 40 horas.

OBJETIVO

Al término del curso el alumno será capaz de aplicar los procedimientos y técnicas de curtido de cuero de pescado y elaborar artesanía, respetando y aplicando las normas de seguridad y prevención de riesgos y cuidado del medio ambiente.



CONFECCIÓN DE MUEBLES DE MADERA

MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 60 horas.

OBJETIVO

Al finalizar el curso los participantes estarán en condiciones de aplicar técnicas de confección de muebles de madera, de acuerdo con las medidas de seguridad.

TÉCNICAS DE ALFABETIZACIÓN DIGITAL

MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 33 horas.

OBJETIVO

Aplicar técnicas de alfabetización digital, de acuerdo a sus diferentes funcionalidades y características de un computador.



TÉCNICAS DE ATENCIÓN AL CLIENTE

MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 16 horas.

OBJETIVO

Al finalizar el curso los participantes estarán en condiciones de aplicar técnicas de atención al cliente para un servicio de calidad, dentro de la organización.

TÉCNICAS DE GASFITERÍA

MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 60 horas.

OBJETIVO

Al término de la actividad los participantes estarán en condiciones de aplicar técnicas de gasfitería e instalaciones sanitarias, de acuerdo a las medidas de higiene y seguridad en el trabajo.



TÉCNICAS DE INSTALACIONES ELÉCTRICAS

MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 40 horas.

OBJETIVO

Al finalizar el curso los participantes estarán en condiciones de aplicar procedimientos de instalaciones eléctricas, de acuerdo a la reglamentación vigente.

CONFECCIÓN DE MUEBLES DE MADERA

MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 40 horas.

OBJETIVO

Al finalizar el curso los participantes estarán en condiciones de aplicar técnicas de confección de muebles de madera, de acuerdo a las medidas de seguridad.



TÉCNICAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES QUE PERMITAN UN TRABAJO SEGURO

MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 10 horas.

OBJETIVO

Aplicar técnicas de prevención de riesgos laborales para trabajar con seguridad evitando accidentes a los que el trabajador se expone en su trabajo.

TÉCNICAS DE OPERACIÓN DE GRÚAS ARTICULADAS

MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 8 horas.

OBJETIVO

Al término de la actividad los participantes estarán en condiciones de aplicar técnicas de operación de grúas articuladas, de acuerdo al tipo de carga y medidas de seguridad.



APLICACIÓN DE ESTRATEGIAS PARA LA ADMINISTRACIÓN Y FORMALIZACIÓN DE EMPRESAS

MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 30 horas.

OBJETIVO

Al finalizar la actividad de capacitación los participantes estarán en condiciones de aplicar estrategias de administración y desarrollo de empresas para mejorar la gestión, ejecución y control de las funciones básicas al interior de la organización, considerando los estándares actualizados asociados al sector administrativo y los protocolos de la organización.

APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE HACCP EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 16 horas.

OBJETIVO

Al término de la actividad los participantes estarán en condiciones de aplicar técnicas HACCP en la industria alimentaria, análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) para la elaboración de alimentos inocuos.



TÉCNICAS DE BUENAS PRÁCTICAS MANUFACTURERAS - BPM

MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 16 horas.

OBJETIVO

Al finalizar el curso los participantes estarán en condiciones de aplicar técnicas de buenas prácticas manufactureras, según procedimientos operacionales.

TÉCNICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 8 horas.

OBJETIVO

Al término del curso los participantes estarán en condiciones de aplicar técnicas de higiene y manipulación de alimentos dentro de plantas de alimentos.



APLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES (POS)

MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 8 horas.

OBJETIVO

Al término de la actividad los participantes estarán en condiciones de aplicar procedimientos operacionales de saneamiento (POS) dentro de la industria alimentaria.

TÉCNICAS DE DISEÑO DE DIBUJO EN SOFTWARE AUTOCAD PARA OBJETOS 2D

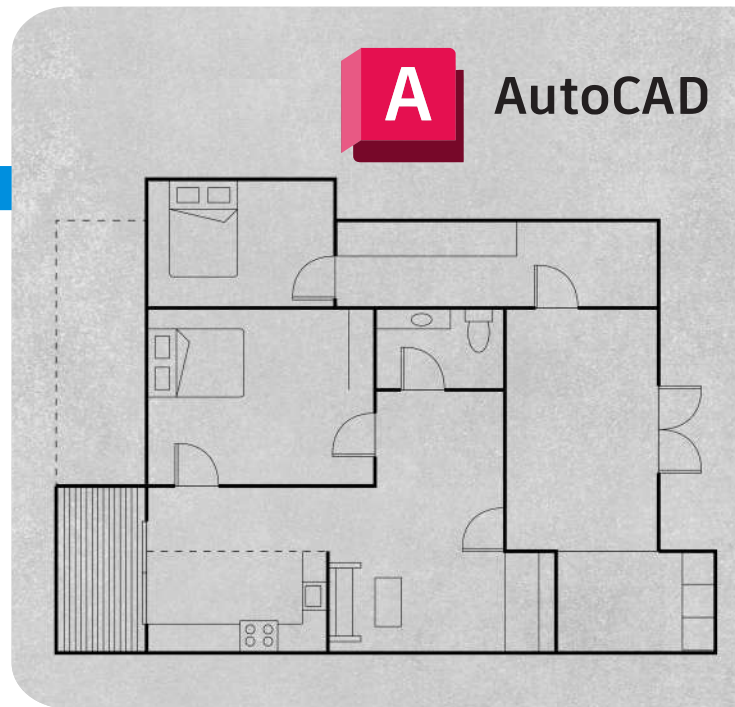
MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 36 horas.

OBJETIVO

Al término de la actividad los participantes serán capaces de aplicar técnicas de diseño de dibujo en software AutoCAD para objetos 2D, según los métodos esenciales de creación y formas de modelos.



HERRAMIENTAS DE EXCEL BÁSICO INTERMEDIO

MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 30 horas.

OBJETIVO

Al término de la actividad los participantes estarán en condiciones de aplicar herramientas de Microsoft Excel en un nivel básico intermedio, bajo ambiente Windows.

LIDERAZGO, COMUNICACIÓN Y TRABAJO EN EQUIPO CON TÉCNICAS DE INTELIGENCIA EMOCIONAL

MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 8 horas.

OBJETIVO

Al finalizar el curso los participantes estarán en condiciones de aplicar estrategias de liderazgo, comunicación y trabajo en equipo con técnicas de inteligencia emocional dentro de equipos de trabajo.



TÉCNICAS DE HABILIDADES PSICOLÓGICAS PARA EL DESEMPEÑO LABORAL

MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 8 horas.

OBJETIVO

Al término del curso los participantes estarán en condiciones de aplicar técnicas de habilidades psicológicas dentro de equipos de trabajo.



TÉCNICAS DE CONFECCIÓN Y REPARACIÓN DE PRENDAS Y ROPA DE VESTIR

MODALIDAD: Presencial.



HORAS: 40 horas.

OBJETIVO

Al finalizar el curso los participantes serán capaces de aplicar técnicas de confección y reparación de prendas y ropa de vestir, de acuerdo con los moldes y patrones básicos de confección.





CONTACTO



[otecchinquihue](#)



contacto@otecchinquihue.cl



[otecchinquihue](#)



www.otecchinquihue.cl