



# BROCHURE

CATÁLOGO DE SERVICIOS **OTEC CHINQUIHUE**

**CURSOS ÁREA MARITIMA**





# ¿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.

# OPERACIONES BÁSICAS DE CARGA, DESCARGA Y PROTOCOLOS DE SEGURIDAD EN RECINTOS PORTUARIOS

■ Código SENCE: 1238038912    Acreditación DIRECTEMAR

## COMPETENCIAS A DESARROLLAR

- Aplicar procedimientos en operaciones básicas de carga y descarga de mercancías en faenas portuarias según reglamentos portuarios y normativa de salud y seguridad en el trabajo.

## MÓDULOS

**MÓDULO I:** INTRODUCCIÓN A LABORES Y A LA PREVENCIÓN DE LA SALUD Y SEGURIDAD EN EL TRABAJO EN FAENAS PORTUARIAS.

**MÓDULO II:** RIESGOS OPERACIONALES EN FAENAS PORTUARIAS.

**MÓDULO III:** OPERACIONES DE CARGA Y DESCARGA EN FAENAS PORTUARIAS.

## DURACIÓN

- 200 horas.



# OMI 4.02 OPERADOR PRIMERA RESPUESTA (OPRC nivel 1)

Código SENCE: **1237998745**  
PRESENCIAL

Código SENCE: **1238007206**  
E-L EARNING **SINCRÓNICO**

Acreditación **DIRECTEMAR**

## COMPETENCIA A DESARROLLAR

- Distinguir las principales propiedades de los hidrocarburos.
- Identificar y comprender la legislación nacional e internacional vigente para prevenir derrames de hidrocarburos.
- Aplicar en forma teórica los conocimientos adquiridos sobre las técnicas para contener derrames de hidrocarburos.
- Aplicar en forma teórica los conocimientos adquiridos sobre las técnicas para eliminar los residuos de hidrocarburos.

## MÓDULOS

**MÓDULO I:** Distinguir las principales propiedades de los hidrocarburos.

**MÓDULO II:** Aplicar en forma teórica los conocimientos adquiridos sobre las técnicas para contener derrames de hidrocarburos.

**MÓDULO III:** Identificar y comprender la legislación nacional e internacional vigente para prevenir derrames de hidrocarburos.

**MÓDULO IV:** Aplicar en forma teórica los conocimientos adquiridos sobre las técnicas para eliminar los residuos de hidrocarburos.

## DURACIÓN

- 27 horas.



# BÁSICO SEGURIDAD Y FAMILIARIZACIÓN A BORDO

## COMPETENCIA A DESARROLLAR

- Conocer y aplicar la terminología y nomenclatura náutica básica de una nave.
- Conceptos básicos de comunicación y seguridad, además de entender símbolos, signos y señales de alarma o incendio.
- Procedimientos en caso de persona caída al mar, así como las vías de evacuación en caso de emergencia.
- Procedimientos y actuar en caso de alarma de incendio, abrir o cerrar puertas estancas contra incendios existentes en el buque.
- Tomar las medidas apropiadas para la supervivencia propia y la de los demás, utilizando correctamente los equipos de supervivencia.
- Atención básica e inmediata de primeros auxilios al encontrarse con un accidente u otra emergencia de tipo médico, previa a asistencia profesional.

## MÓDULOS

**MÓDULO I:** Nomenclatura náutica básica y organización a bordo

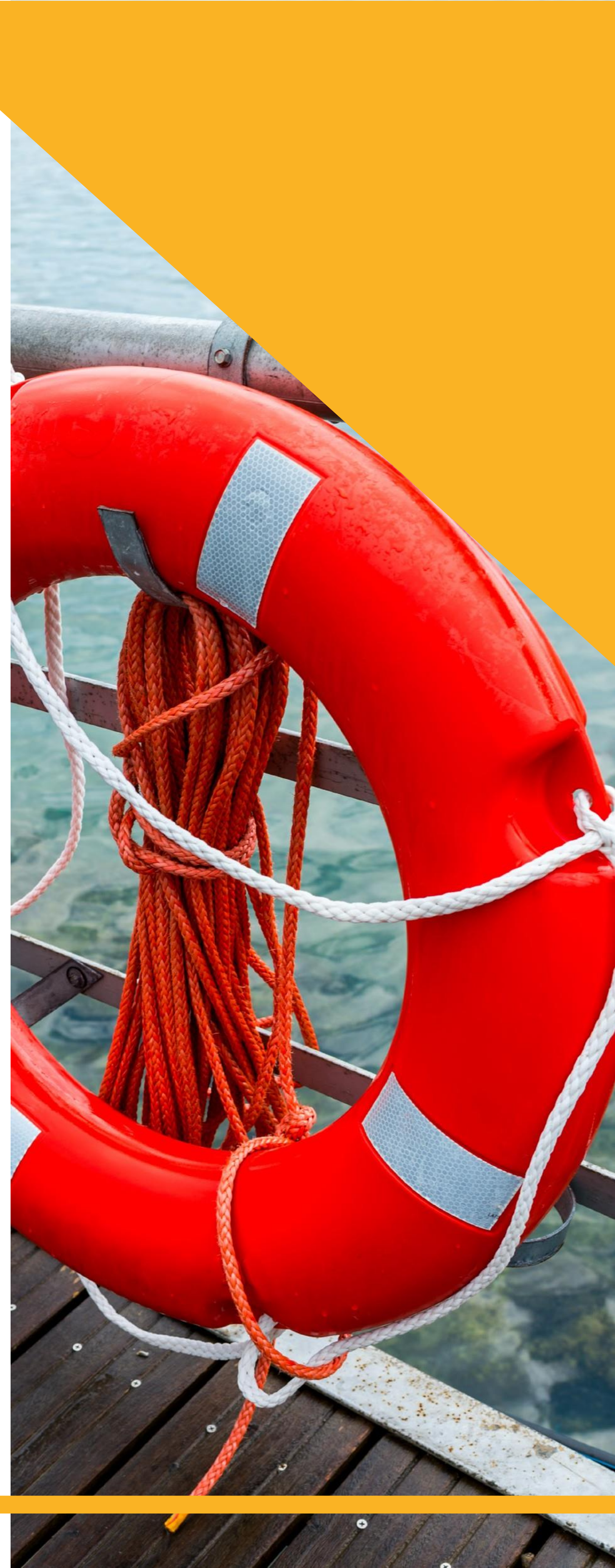
**MÓDULO II:** Primeros auxilios básicos.

**MÓDULO III:** Prevención y lucha contra incendio.

**MÓDULO IV:** Técnicas de supervivencia personal.

## DURACIÓN

- 24 horas.



# OMI 4.03 SUPERVISOR EN LUGAR DE SINIESTRO (OPRC nivel 2)



## COMPETENCIA A DESARROLLAR

- Mitigar las consecuencias de derrames mayores de hidrocarburos, procedentes de naves, plataformas, puertos, terminales marítimos y fuentes similares.
- Facilitar la cooperación internacional y asistencia mutua en la preparación y respuesta a un derrame mayor de hidrocarburos e incentivar que los Estados desarrollen y mantengan una capacidad adecuada para afrontar contingencias.



## MÓDULOS

**MÓDULO I:** Visión general de respuesta a derrames de hidrocarburos.

**MÓDULO II:** Planificación de la contingencia, organización y desarrollo de la respuesta ante derrames de hidrocarburos.

**MÓDULO III:** Mapas de sensibilidad, comportamiento y destino de un derrame de hidrocarburos, impacto ambiental y económico de los derrames de hidrocarburos.

**MÓDULO IV:** Evaluación del derrame y planificación de las operaciones.

**MÓDULO V:** Opciones de respuesta a derrames de hidrocarburos, contención, protección y recuperación de hidrocarburos, dispersantes e incineración in situ.

**MÓDULO VI:** Planificación de un plan de limpieza de costa.

**MÓDULO VII:** Plan de información ante la opinión pública y medios de comunicaciones ante un incidente de contaminación por hidrocarburos.

**MÓDULO VIII:** Plan de recopilación de información del derrame de hidrocarburos para demandas e indemnizaciones.

**MÓDULO IX:** Factores necesarios para determinar el término de las operaciones de respuesta.

**MÓDULO X:** Ejercicio Neptuno.



## DURACIÓN

- 37 horas.





Síguenos en  
**REDES SOCIALES**



- Otec chinquihue -



[otecchinquihue.cl](http://otecchinquihue.cl)



[contacto@otecchinquihue.cl](mailto:contacto@otecchinquihue.cl)



Aula virtual



# BROCHURE

CATÁLOGO DE SERVICIOS **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 encapacitaciones 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.

## Curso

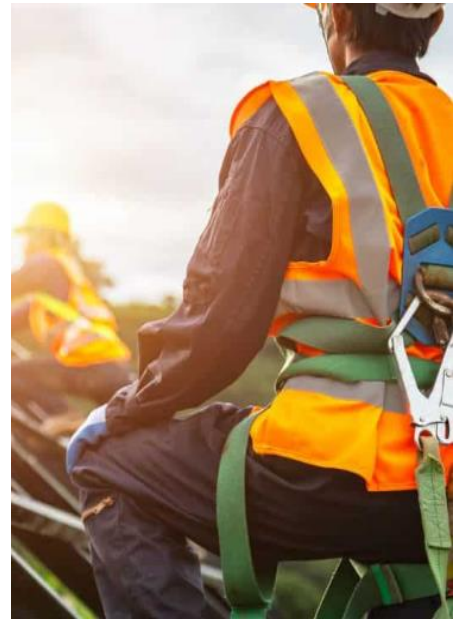
### TÉCNICAS DE PREVENCIÓN DE RIESGOS LABORALES QUE PERMITAN UN TRABAJO SEGURO.

**Código SENCE**                    **1237991151**

Modalidad Presencial        **10 horas**

## OBJETIVO

Aplicar Técnicas de Prevención De Riesgos Laborales para Trabajar con seguridad evitando accidentes que se expone en su trabajo.



## Curso

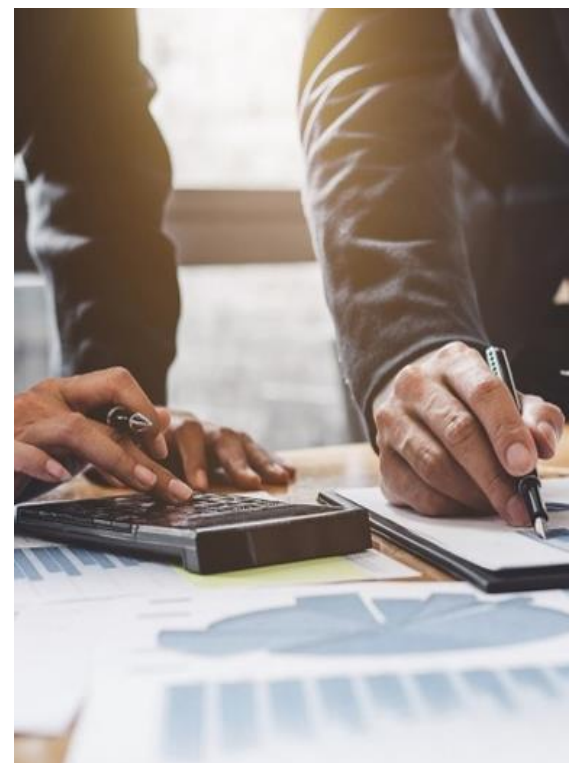
### APLICACIÓN DE ESTRATEGIAS PARA LA ADMINISTRACIÓN Y FORMALIZACIÓN DE EMPRESAS.

**Código SENCE**                    **1237999703**

Modalidad Presencial        **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.



## Curso

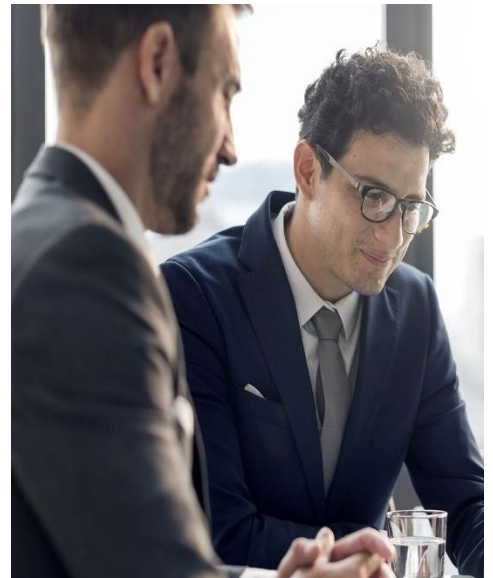
### TÉCNICAS DE TRATAMIENTO DE NO CONFORMIDADES Y ANALISIS DE CAUSA RAIZ DEL SISTEMA DE GESTIÓN.

**Código SENCE**                    **1238013886**

Modalidad E-learning        **8 horas.**

#### OBJETIVO

Conocer los conceptos básicos de conformidad, acción correctiva y gestión de riesgos por medio de técnicas de tratamiento de no conformidades, de acuerdo a las normas para el sistema de gestión (Anexo SL ¿Estructura de Alto Nivel)?



## Curso

### APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE ESTANDAR DE CALIDAD: ASC CADENA DE CUSTODIA.

**Código SENCE**                    **1238019009**

Modalidad E-learning        **8 horas.**

#### OBJETIVO

Aplicar los principios de estándares ASC y los criterios en el eslabón de la cadena de custodia, de acuerdo al sistema de calidad vigente.



## Curso

### APLICACIÓN DE TÉCNICAS DE HACCP EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.

**Código SENCE**                    **1238033016**

Modalidad Presencial        **16 horas**

## OBJETIVO

AL TERMINO DE LA ACTIVIDAD LOS PARTICIPANTES ESTARAN EN CONDICIONES DE APLICAR TECNICAS HACCP EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA, ANÁLISIS DE PELIGROS Y PUNTOS CRÍTICOS DE CONTROL (HACCP) PARA LA ELABORACIÓN DE ALIMENTOS INOCUOS.



## Curso

### TÉCNICAS DE BUENAS PRACTICAS MANUFACTURERAS - BPM.

**Código SENCE**                    **1238036262**

Modalidad Presencial        **16 horas.**

## OBJETIVO

AL FINALIZAR EL CURSO LOS PARTICIPANTES ESTARÁN EN CONDICIONES DE APLICAR TECNICAS DE BUENAS PRACTICAS MANUFACTURERAS, SEGÚN PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES.



## Curso

### TÉCNICAS DE HIGIENE Y MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS.

**Código SENCE**                    **1238036617**

Modalidad Presencial        **8 horas**

## OBJETIVO

AL TÉRMINO DEL CURSO LOS PARTICIPANTES ESTARAN EN CONDICIONES DE APLICAR TECNICAS DE HIGIENE Y MANIPULACION DE ALIMENTOS DENTRO DE PLANTAS DE ALIMENTOS.



## Curso

### APLICACIÓN DE LOS PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES (POS).

**Código SENCE**                    **1238036854**

Modalidad Presencial        **8 horas.**

## OBJETIVO

AL TÉRMINO DE LA ACTIVIDAD LOS PARTICIPANTES ESTARAN EN CONDICIONES DE APLICAR PROCEDIMIENTOS OPERACIONALES DE SANEAMIENTO (POS) DENTRO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA.



## Curso

### EXCEL INTERMEDIO.

**Código SENCE** 1238017779

Modalidad E-Learning **30 horas.**

## OBJETIVO

Aplicar herramientas de Excel intermedio para informes ejecutivos



## Curso

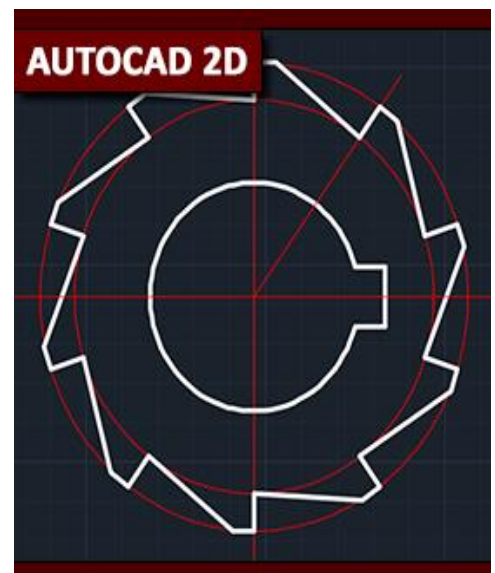
### TÉCNICAS DE DISEÑO DE DIBUJO EN SOFTWARE AUTOCAD PARA OBJETOS 2D.

**Código SENCE** 1238033096

Modalidad Presencial **36 horas.**

## OBJETIVO

AL TERMINO DE LA ACTIVIDAD LOS PARTICIPANTES SERAN CAPACES DE APLICAR TECNICAS DE DISEÑO DE DIBUJO EN SOFTWARE AUTOCAD PARA OBJETOS 2D, SEGÚN LOS MÉTODOS ESENCIALES DE CREACIÓN Y FORMAS DE MODELOS.



## Curso

### HERRAMIENTAS DE EXCEL BÁSICO INTERMEDIO.

**Código SENCE**                    **1238036623**

Modalidad Presencial        **30horas.**

## OBJETIVO

AL TERMIINO DE LA ACTIVIDAD LOS PARTICIPANTES ESTARAN EN CONDICIONES DE APLICAR HERRAMIENTAS DE MICROSOFT EXCEL EN UN NIVEL BASICO INTERMEDIO, BAJO AMBIENTE WINDOW.



## Curso

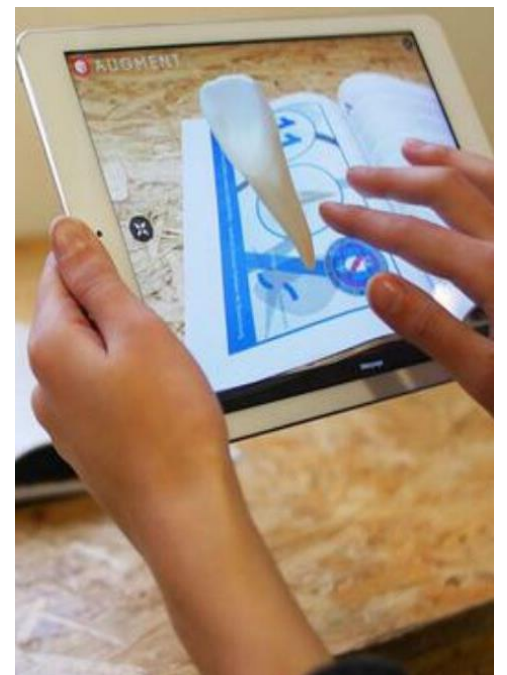
### TÉCNICAS DE ALFABETIZACIÓN DIGITAL.

**Código SENCE**                    **1238038405**

Modalidad Presencial        **33 horas.**

## OBJETIVO

APLICAR TECNICAS DE ALFABETIZACION DIGITAL, DE ACUERDO A SUS DIFERENTES FUNCIONALIDADES Y CARACTERÍSTICAS DE UN COMPUTADOR.



### Curso

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

**Código SENCE** 1238026816

Modalidad Presencial 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.



### Curso

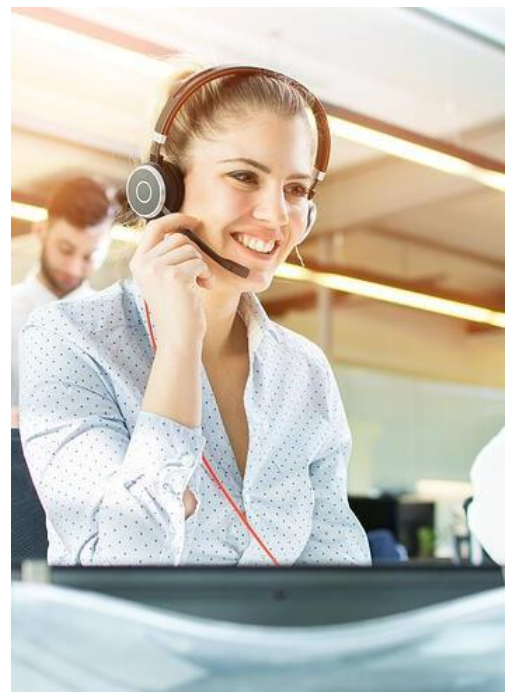
## TÉCNICAS DE ATENCIÓN AL CLIENTE.

**Código SENCE** 1238026816

Modalidad Presencial 8 horas.

### OBJETIVO

AL FINALIZAR EL CURSO LOS PARTICIPANTES ESTARAN EN CONDICIONES APLICAR TECNICAS DE ATENCIÓN AL CLIENTE PARA UN SERVICIO DE CALIDAD, DENTRO DE LA ORGANIZACIÓN.





Síguenos en  
**REDES SOCIALES**



- Otec chinquihue -



[otecchinquihue.cl](http://otecchinquihue.cl)



[contacto@otecchinquihue.cl](mailto:contacto@otecchinquihue.cl)



Aula virtual



# BROCHURE

CATÁLOGO DE SERVICIOS **OTEC CHINQUIHUE**

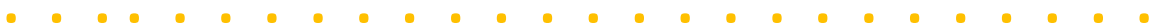
CURSOS DIRIGIDO A COMUNIDADES





# ¿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 encapacitaciones 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.

## Curso

### TÉCNICAS PARA LA PREPARACIÓN DE PLATOS GOURMET.

**Código SENCE**                    **1237998693**

Modalidad Presencial        **60 horas**

#### OBJETIVO

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



## Curso

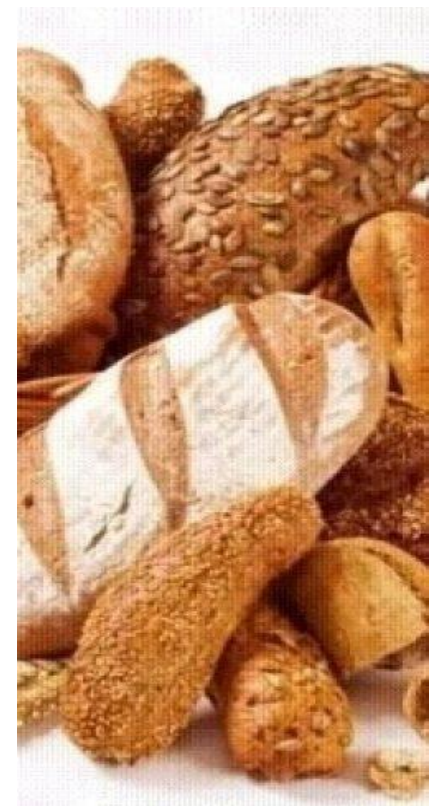
### TÉCNICAS Y ACTUALIZACIÓN EN LA ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE PANIFICACIÓN.

**Código SENCE**                    **1237999173**

Modalidad Presencial        **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.



## Curso

### TÉCNICAS PARA LA PREPARACIÓN DE PLATOS GASTRONÓMICOS TIPO GOURMET.



**Código SENCE**                    **123800096**

Modalidad Presencial        **40 horas.**

## OBJETIVO

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

## Curso

### TÉCNICAS PARA LA CONSTRUCCIÓN, REPARACIÓN Y MANTENCIÓN DE OBRAS MENORES.



**Código SENCE**                    **1237999710**

Modalidad Presencial        **40 horas.**

## OBJETIVO

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

## Curso

### TÉCNICAS DE CURTIDO Y ARTESANÍA DE CUERO DE PESCADO.

**Código SENCE**                    **1237999711**

Modalidad Presencial        **55 horas**

## OBJETIVO

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



## Curso

### TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE SUBPRODUCTOS EN BASE A ALGAS MARINAS.

**Código SENCE**                    **1238024009**

Modalidad Presencial        **80 horas.**

## OBJETIVO

Recolectar y procesar algas marinas con la finalidad de elaborar subproductos derivados con valor agregado.



## Curso

### TÉCNICAS DE SOLDADURA ARCO MANUAL.

**Código SENCE**                    **1238025304**

Modalidad Presencial        **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 soldadura, y utilizando los equipos e insumos requeridos aplicando normas de máxima seguridad.



## Curso

### TÉCNICAS BÁSICAS DE SOLDADURA AL ARCO.

**Código SENCE**                    **1238027911**

Modalidad Presencial        **50 horas.**

## OBJETIVO

Al término de este curso, 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.



## Curso

### TÉCNICAS DE ELABORACIÓN Y ENVASADO DE VEGETALES, ENCURTIDOS Y CONSERVAS.

**Código SENCE 1            238028293**

Modalidad Presencial    **40 horas.**

## OBJETIVO

Al término de este curso, los participantes serán capaces de producir y comercializar productos innovadores en base a hortalizas, vegetales, hierbas deshidratadas y ajo negro, según principios de inocuidad alimentaria, procedimientos de trabajo seguro y normativa vigente.



## Curso

### TÉCNICAS DE SOLDADURA EN HDPE TERMOFUSIÓN.

**Código SENCE            1238032335**

Modalidad Presencial    **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.



## Curso

### TÉCNICAS DE CORTE, CONFECCIÓN Y REPARACIÓN DE TRAJES DE BUCEO.

**Código SENCE**                    **1238032508**

Modalidad Presencial        **100 horas.**

## OBJETIVO

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



## Curso

### TÉCNICAS DE ENFIBRADO Y REPARACIÓN DE EMBARCACIONES.

**Código SENCE**                    **1238032464**

Modalidad Presencial        **80 horas.**

## OBJETIVO

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



## Curso

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

**Código SENCE** 1238032836

Modalidad Presencial 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.



## Curso

### TÉCNICAS BÁSICAS EN EL CURTIDO ARTESANAL DE CUERO

**Código SENCE** 1238033592

Modalidad Presencial 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.



## Curso

### TÉCNICAS DE SOLDADURA TIG-MIG

**Código SENCE**                    **1238033868**

Modalidad Presencial        **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.



## Curso

### TÉCNICAS DE SOLDADURAS CON OXICORTE

**Código SENCE**                    **1238035742**

Modalidad Presencial        **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.



## Curso

### TÉCNICAS DE ELABORACIÓN DE PRODUCTOS DE REPOSTERÍA

**Código SENCE**                    **1238035836**

Modalidad Presencial        **60 horas.**

## OBJETIVO

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



## Curso

### TÉCNICAS DE PELUQUERIA Y CUIDADO CAPILAR

**Código SENCE**                    **1238036271**

Modalidad Presencial        **60 horas.**

## OBJETIVO

Al término del curso el participante estará en condiciones aplicar técnicas de peluquería y cuidado capilar.



## Curso

### TÉCNICAS DE CURTIDO Y ARTESANÍA DE CUERO DE PESCADO

**Código SENCE**                    **1238038743**

Modalidad Presencial        **40 horas.**

## OBJETIVO

Aplicar técnicas de curtido y artesanía de cuero de Pescado, de acuerdo a las normas de seguridad y prevención de riesgos.





Síguenos en  
**REDES SOCIALES**



- Otec chinquihue -



[otecchinquihue.cl](http://otecchinquihue.cl)



[contacto@otecchinquihue.cl](mailto:contacto@otecchinquihue.cl)



Aula virtual