Ceremonia de Cierre y Certificación



I Versión

Programa de Fortalecimiento de Competencias Liceos Técnicos Profesionales

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



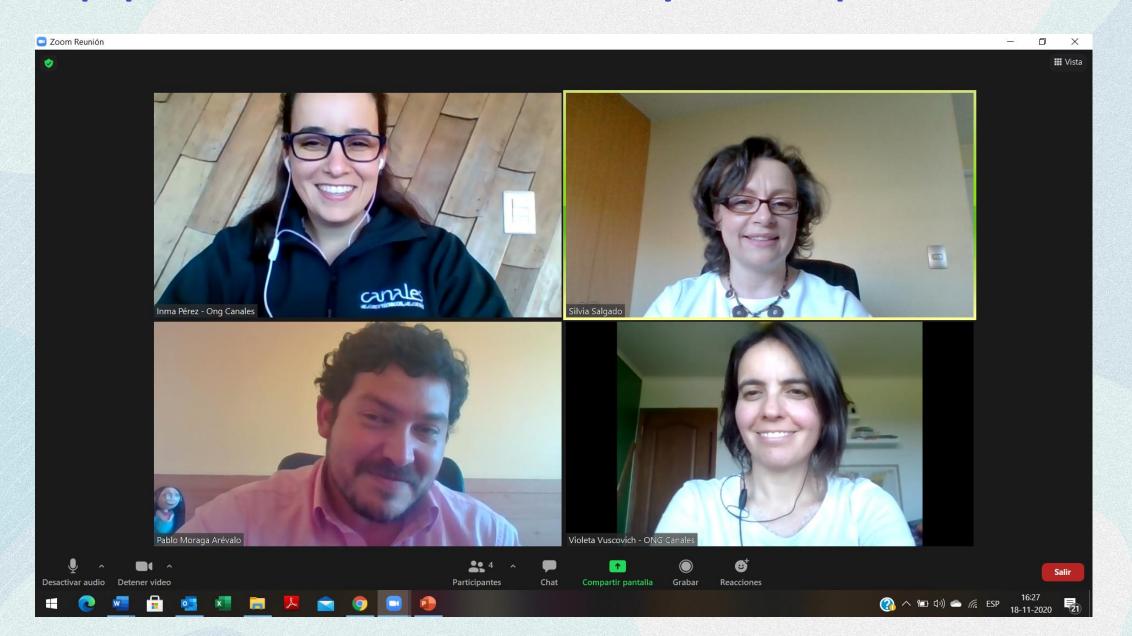








Equipo SalmonChile, ONG Canales y OTEC Capital Humano





Empresas que apoyaron este proyecto:













Relatora Marisol Gacitúa Espinoza



Biólogo Marino de la Universidad de Concepción.

Diplomado en Medioambiente de la Universidad de Santiago. Con 25 años de experiencia laboral principalmente relacionada a la Industria Salmonera y Alimentaria, en las áreas de aseguramiento de calidad e implementación de normativas y estándares nacionales e internacionales asociados. Auditorías y relatorías en Sistemas de Gestión de Calidad y Medio Ambientales.



Relatora **Adriana Ponce Zamora**



Ingeniero en Alimentos de la Universidad Católica de Valparaíso. Con 35 años de experiencia laboral principalmente en el sector pesquero y acuícola a cargo de áreas de producción y de aseguramiento de calidad, con una visión global de los procesos productivos, implementación de estándares nacionales e internacionales relacionados y sus autorías. 14 años de docencia para la carrera de Ingeniería de Acuicultura de la Universidad Austral de Chile Sede Puerto Montt. Auditorías y relatorías en Sistemas de Gestión de Calidad y Procesos Productivos.



Relator **Tomás Correa Cárdenas**



Ingeniero de Ejecución en Acuicultura de la Universidad de Los Lagos, Osorno. Especialista en el cultivo de algas, moluscos y peces. Con 21 años de experiencia laboral principalmente relacionada a la planificación y gestión de proyectos de I&D para la industria acuícola, docencia en institutos y universidades y autor de variadas publicaciones científicas.



Relator Oscar Concha Riquelme



Médico Veterinario de la Universidad Católica de Temuco. Magíster en Ciencias Veterinarias mención Patología Animal en la Universidad Austral de Chile, Valdivia. Con 20 años de experiencia laboral principalmente relacionada a la industria acuícola en áreas de salud y de producción en el cultivo de salmónidos, laboratorio de diagnóstico de enfermedades ictiológicas y elaboración de informes sanitarios para empresas y Sernapesca.



Resultados Finales Certificación 2020:







(138 estudiantes y 16 docentes)



Total certificado especialidad Acuicultura 85 alumnos

(75 estudiantes y 10 docentes)



Total certificado
especialidad Elaboración Industrial Alimentos
69 alumnos

(63 estudiantes y 6 docentes)





Alcance del Programa: aporte de técnicos de nivel medio y docentes certificados a la industria acuícola local.