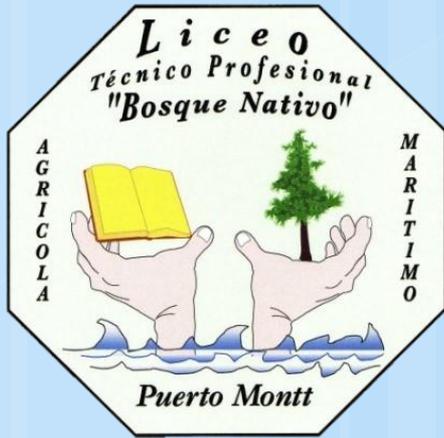


ESPECIALIDADES

2020



ESPECIALIDAD DE ACUICULTURA



PERFIL DE EGRESO

ESPECIALIDAD DE ACUICULTURA

Los egresados de la Especialidad de Acuicultura son técnicos capacitados para aportar al desarrollo productivo de la región siendo competentes e innovadores, con un marcado sello de respeto ético y de responsabilidad social y comprometidos con un desarrollo sustentable.

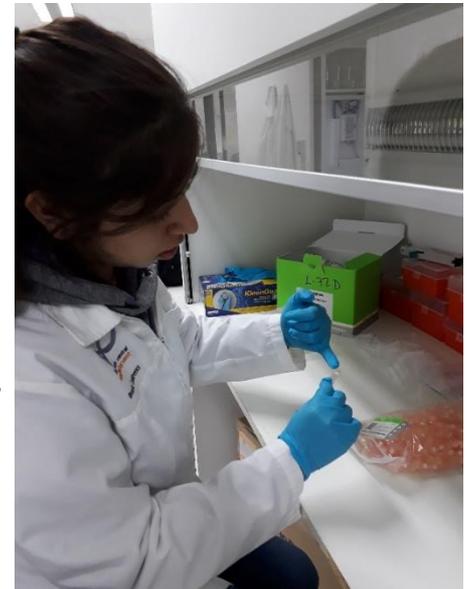
Los egresados de la especialidad pueden desarrollarse en reproducción, desove, producción y cosecha el ámbito acuícola así como el desarrollo de investigación en patologías, de especies de origen acuícola, así como la producción y servicios en el procesamiento de alimentos y productos de origen acuícola. Además del ejercicio profesional en oficinas de gobierno (SERNAPESCA, Institutos de Investigación e Innovación acuícola, Instituto de Fomento Pesquero, etc.)

PLAN DE APRENDIZAJE EN EL LICEO

- Manejo de reproductores, desove y crías de larvas de especies hidrobiológicas.
- Engorde de especies acuícolas
- Seguridad, prevención de riesgos y cuidado del medio ambiente
- Cosecha de especies acuícolas
- Aseguramiento de la calidad
- Operación de sistemas, equipos y maquinarias
- Captación de semillas
- Trabajos subacuáticos en acuicultura
- Manejo de información acuícola
- Emprendimiento y empleabilidad

PLAN DE APRENDIZAJE EN LA EMPRESA (PDAE)

- Manejo de reproductores.
- Cultivo y manejo para primera etapa de vida.
- Crecimiento y engorda.
- Cosecha.
- Operaciones de apoyo.
- Administración.
- Proceso de productos de origen acuático.



EMPRESAS EN CONVENIO ESPECIALIDAD ACUICULTURA 2019

MOWI[®]

Multiexport Foods
Alimentando el futuro



Ventisqueros
pure origin, pure quality

VARD[™]
a Fincantieri company



UNIVERSIDAD DE LOS LAGOS

sealand
AQUACULTURE



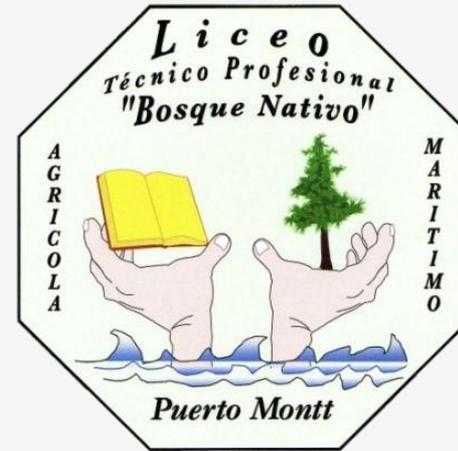
mb  **Embajadores**



Salmones Camanchaca


VETERQUIMICA
CREANDO SALUD ANIMAL

**ESPECIALIDAD
DE
AGROPECUARIA
MENCIÓN
AGRICULTURA**



PERFIL DE EGRESO ESPECIALIDAD AGROPECUARIA

Los Egresados de la especialidad son técnico cuyo interés se enfoca en el desarrollo productivo de la región tanto en el área vegetal como animal. Con un sólido compromiso con el cuidado del medio ambiente.

Los egresados de la especialidad están capacitados para la ejecución y desarrollo de actividades del campo, para la producción de alimentos con un alto compromiso con el cuidado de entorno. Pueden desarrollarse en producción pecuaria como es el ámbito lechero, ganadero, inseminación entre otros, también en el ámbito agrícola para el desarrollo de cultivos y frutales, además del ejercicio profesional en oficinas de gobierno como son el SAG, INDAP, INIA, entre otros.



PLAN DE APRENDIZAJE EN EL LICEO

3° MEDIO

- Manejo de Suelo y Residuos
- Manejo de Técnicas de Riego
- Técnicas de Reproducción Vegetal
- Alimentación y Pesaje Pecuario
- Control de Plagas y Enfermedades

4° MEDIO

- Técnicas de Cultivo de Especies Vegetales
- Manejo para optimización productiva de Frutales
- Postcosecha y guarda de productos agrícolas
- Mantenimiento de Maquinarias y equipos agrícolas
- Emprendimiento y empleabilidad

PLAN DE APRENDIZAJE EN LA EMPRESA (PDAE)

- MAQUINARIAS E IMPLEMENTOS AGRÍCOLAS
- PRODUCCIÓN PECUARIA
- PRODUCCIÓN VEGETAL
- RECEPCIÓN Y ALMACENAJE DE INSUMOS Y PRODUCTOS

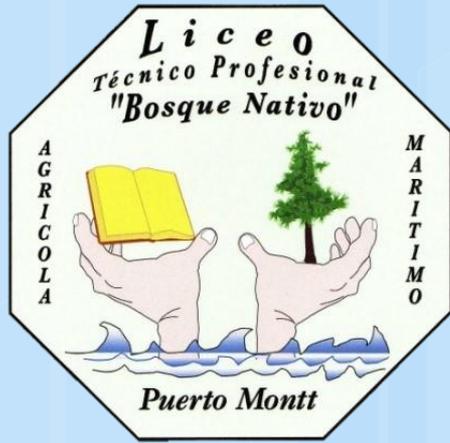


EMPRESAS EN CONVENIO 2019

ESPECIALIDAD AGROPECUARIA

- Vivero San Valentín
- Agrícola La Minga
- Vivero El Parque
- Huerto Interactivo EL Moro
- La Huerta de Gabriel
- Centro Experimentación Agroecológica
- Fundo Playa Venado
- Fundo San Francisco
- Parcela La Goleta
- Granja Educativa
- Fundo Santa Amanda
- Campo Lindo





ESPECIALIDAD SERVICIOS DE HOTELERÍA



PERFIL DE EGRESO ESPECIALIDAD DE SERVICIOS DE HOTELERÍA

Los egresados de la especialidad de Servicios de Hotelería, son técnicos integrales y que aportarán al desarrollo de la Hotelería de la zona.

Por medio de las competencias adquiridas durante dos años, mediante el aprendizaje dual, el egresado es competente para atender al huésped en el área de Servicios de Habitaciones y Recepción puede orientar a los turistas con información acerca de los sitios y actividades de interés que existen y se desarrollan en la zona. De la misma forma está capacitado para preparar alimentos y bebidas utilizando las técnicas básicas y atendiendo el servicio de alimentos y bebidas y apoyando en la realización de eventos especiales como negocios y convenciones.

PLAN APRENDIZAJE EN EL LICEO

3° medio

- Atención al cliente en servicios de Hotelería.
- Servicios de Habitaciones.
- Actividades recreativas y de animación.
- Servicio de Eventos.
- Inglés técnico para la industria de la hospitalidad.
- Elaboración de alimentos de baja complejidad (gastronomía)

4° medio

- Información Turística.
- Servicio de Recepción y Reservas.
- Servicios de Coctelería y Vinos.
- Servicio de Información bilingüe.
- Preparación, diseño y montaje buffet (gastronomía)
- Emprendimiento y empleabilidad.

PLAN DE APRENDIZAJE EN LA EMPRESA PDAE

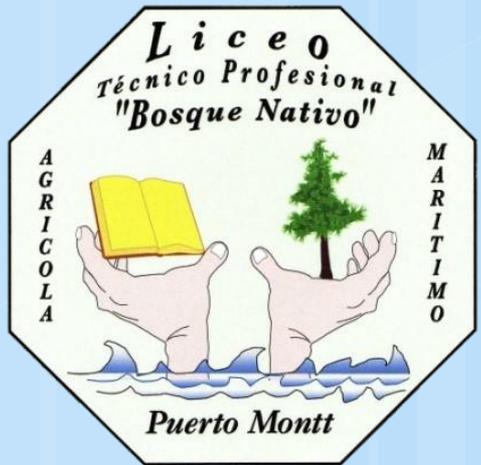
- Recepción, registro y egreso del huésped.
- Habilitación de habitaciones y áreas públicas.
- Orienta, informa y realiza actividades de recreación para huéspedes.
- Elaboración de alimentos (Gastronomía).
- Servicios de alimentación personal y colectiva.

HOTELES CON CONVENIO 2019

PUERTO VARAS - PUERTO MONTT

- Hotel Don Luis
- Hotel Ibis
- Hotel Presidente Suite
- Hotel Gran Pacífico
- Hotel Radisson
- Hotel Park Inn by Radison
- Hotel Germania
- Hotel Puerto Chico
- Hotel AWA





ESPECIALIDAD DE ADMINISTRACIÓN MENCIÓN LOGÍSTICA

PERFIL DE EGRESO ESPECIALIDAD DE ADMINISTRACIÓN

Los egresados de la Especialidad de Administración con Mención en Logística, son técnicos competentes, capaces de responder a estándares cada vez más exigentes de disponibilidad, tiempos de entrega y calidad en las distintas dimensiones de los productos y servicios de las empresas.

Debido a las competencias adquiridas durante su formación los Egresados de la Especialidad apoyan una correcta administración y gestión de la cadena logística, como el transporte, el abastecimiento, el almacenamiento y la distribución, entre otros. Tienen además, un adecuado dominio técnico para resolver de forma efectiva las infinidades de situaciones que se presentan.

PLAN DE APRENDIZAJE EN EL LICEO

3° MEDIO

- Utilización Información Contable.
- Gestión Comercial y Tributaria.
- Procesos Administrativos.
- Operaciones de Almacenamiento.
- Operaciones en Bodegas

4° MEDIO

- Atención de Clientes. Organización de Oficinas.
- Aplicaciones Informáticas para la Gestión Administrativa.
- Logística y Distribución.
- Seguridad en Bodegas.
- Emprendimiento y Empleabilidad.

PLAN DE APRENDIZAJE EN LA EMPRESA (PDAE)

- GESTIÓN COMERCIAL Y CONTABLE
- ADMINISTRACIÓN
- ALMACENAMIENTO, LOGÍSTICA Y DISTRIBUCIÓN
- SEGURIDAD EN BODEGAS



EMPRESAS EN CONVENIO 2019

ADMINISTRACIÓN

