

Gestión de la Industria Pesquera

Modalidad: Asincrónico

Duración total: 50 horas

Objetivo general

Desarrollar competencias especializadas para gestionar de manera eficiente, sostenible y competitiva las operaciones de la industria pesquera, integrando herramientas de administración, control de costos, logística, comercio internacional, aseguramiento de la calidad e innovación tecnológica, contribuyendo al fortalecimiento de la cadena de valor pesquera y al aprovechamiento responsable de los recursos hidrobiológicos

Objetivos específicos

- Analizar la estructura productiva y económica de la industria pesquera chilena para mejorar la toma de decisiones empresariales.
- Aplicar herramientas de gestión de costos, contabilidad y evaluación financiera orientadas a optimizar la rentabilidad del negocio pesquero.
- Implementar sistemas eficientes de gestión de inventarios, almacenamiento y control de mermas en productos pesqueros.
- Diseñar estrategias logísticas y de distribución que aseguren la trazabilidad y continuidad de la cadena de frío.
- Gestionar sistemas de calidad e inocuidad alimentaria conforme a la normativa nacional e internacional vigente.
- Utilizar indicadores de desempeño y herramientas de mejora continua para aumentar la productividad y competitividad organizacional.
- Promover prácticas sostenibles, innovadoras y alineadas con los desafíos actuales del sector pesquero nacional e internacional.

Módulos de aprendizaje

Módulo 1: Industria Pesquera, Gobernanza y Sostenibilidad

- Panorama de la industria pesquera nacional e internacional.
- Recursos hidrobiológicos y biodiversidad marina.
- Pesca artesanal, industrial y acuicultura.
- Institucionalidad pesquera: SUBPESCA, SERNAPESCA e IFOP.
- Gestión de cuotas, gobernanza y sostenibilidad.
- Desafíos y tendencias del sector.

Módulo 2: Procesamiento, Conservación y Calidad

- Calidad de la materia prima pesquera.
- Refrigeración, congelación y conservación industrial.
- Salazón, secado, ahumado y conservas.
- Valor agregado y aprovechamiento de subproductos.
- Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).
- Sistemas HACCP, trazabilidad e inocuidad alimentaria.

Módulo 3: Gestión Financiera, Costos e Inventarios

- Contabilidad aplicada al sector pesquero.
- Costos de captura, procesamiento y distribución.
- Métodos de costeo y análisis de rentabilidad.
- Presupuestos y control financiero.
- Gestión de inventarios y almacenamiento frigorífico.
- Tecnologías de control y reducción de mermas.

Módulo 4: Logística, Comercialización y Comercio Internacional

- Cadena logística pesquera y cadena de frío.
- Transporte y distribución nacional e internacional.
- Optimización de rutas y gestión de riesgos.
- Incoterms y documentación de exportación.
- Mercados pesqueros y tendencias de consumo.
- Certificaciones y acceso a mercados internacionales.

Módulo 5: Gestión Estratégica, Innovación y Competitividad

- Indicadores de desempeño (KPIs) y dashboards.
- Evaluación de productividad y benchmarking.
- Lean Manufacturing y mejora continua.
- Transformación digital e Industria 4.0.
- Automatización, análisis de datos e inteligencia de negocios.
- Innovación, sostenibilidad y competitividad empresarial.

Meta de Aprendizaje

Al finalizar el curso, los participantes serán capaces de gestionar integralmente operaciones pesqueras y de procesamiento, optimizando costos, logística, calidad, inocuidad y comercialización, mediante herramientas de gestión estratégica, innovación y sostenibilidad que fortalezcan la competitividad de las organizaciones del sector pesquero.

Metodología del Curso Asincrónico

El curso se desarrollará completamente en modalidad asincrónica, a través de una plataforma virtual de aprendizaje (LMS), disponible las 24 horas del día durante el período establecido. Esta modalidad permite al participante avanzar a su propio ritmo, accediendo a los materiales y actividades desde cualquier dispositivo con conexión a internet.

1. Estrategia de Aprendizaje

El proceso formativo se centra en el aprendizaje autónomo y flexible, donde cada participante gestiona su tiempo de estudio de acuerdo con su disponibilidad. La metodología combina distintos recursos pedagógicos digitales que promueven la comprensión, análisis y aplicación práctica de los contenidos.

2. Recursos Didácticos

- **Lecturas guiadas:** Materiales teóricos descargables y diseñados con lenguaje claro, esquemas y ejemplos prácticos.
- **Presentaciones interactivas:** Diapositivas con resúmenes de conceptos clave y ejercicios de reflexión.
- **Videos de apoyo:** Material audiovisual breve y complementario, orientado a reforzar los contenidos principales de cada módulo (sin incluir clases explicativas grabadas).
- **Casos prácticos:** Situaciones reales o simuladas que permiten aplicar los conocimientos adquiridos.
- **Foros de participación:** Espacios asincrónicos para el intercambio de ideas y resolución de dudas, moderados por el tutor.

3. Rol del Tutor

El tutor o facilitador cumple un rol de acompañamiento y orientación, respondiendo consultas en foros o mensajería interna de la plataforma. Asimismo, entrega retroalimentación personalizada sobre las actividades evaluativas y fomenta la participación activa del estudiante.

4. Evaluación del Aprendizaje

La evaluación es continua y formativa, con instrumentos que valoran tanto la comprensión teórica como la aplicación práctica:

- Cuestionarios en línea por módulo.
- Actividades prácticas o estudios de caso.

- Evaluación final integradora.

La aprobación del curso requerirá una nota mínima de 4.0 (en escala de 1.0 a 7.0) y un avance total del 100 % en los contenidos.

5. Seguimiento y Soporte

El sistema registra automáticamente el progreso, tiempo de conexión y resultados obtenidos por cada participante. En caso de dificultades técnicas, el estudiante podrá contactar al soporte académico o técnico mediante correo electrónico o chat interno.

6. Cierre y Certificación

Una vez completadas todas las actividades, el participante podrá descargar su certificado digital de aprobación desde la sección correspondiente de la plataforma, con validez oficial emitida por OTEC JCCD LTDA.