



Departamento de Educación
Secretaría Ministerial de Educación
Región Metropolitana

REGLAMENTO DE
PRÁCTICA Y TITULACIÓN 2022
Actualización 2021

DECRETO EXENTO N° 2.516/2007 Y SUS MODIFICACIONES.

LICEO TÉCNICO CLOTARIO BLEST RIFFO

RBD: 9686-5

COMUNA: PEDRO AGUIRRE CERDA

AÑO 2021

INDICE

	Pág,
1. ANTECEDENTES ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL	3
2. CUADRO DE ESPECIALIDADES Y MENCIONES	4
2. ESPECIALIDADES QUE IMPARTE EL ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL	5
3. CRITERIOS Y PROCEDIMIENTO Y EVALUACIÓN PARA ELABORACIÓN PLAN DE PRÁCTICA	5
4. PROCEDIMIENTO DE SUPERVISIÓN Y REGISTRO DEL PROCESO DE PRÁCTICA PROFESIONAL	6
5. CRITERIOS PARA ELABORAR, EVALUAR, SUSCRIBIR Y RENOVAR CONVENIOS	6-7
6. CRITERIOS PARA SUSPENSIÓN Y/O INTERRUPCIÓN DE LA PRÁCTICA	8
7. DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL ESTUDIANTE EN PRÁCTICA Y FUNCIONES DEL PROFESOR TUTOR Y MAESTRO GUÍA DE LA EMPRESA.	8-9
8. CRITERIOS PARA EL CONTROL DEL PLAN DE PRÁCTICA	10
9. OTROS ASPECTOS	11-12
ANEXOS	13
PLAN DE PRÁCTICA	14-44
COPIA REX POR CADA ESPECIALIDAD QUE IMPARTE EL ESTABLECIMIENTO.	45
COPIA DEL CONSEJO ESCOLAR, DONDE DA CUENTA DE LA TOMA DE CONOCIMIENTO DEL REGLAMENTO, CON FIRMAS Y TIMBRE ESTABLECIMIENTO.	46-47
MODELO DE BITÁCORA DEL ESTUDIANTE, INCLUYENDO HOJA DE ASISTENCIA.	48-51
MODELO DE INFORME DE SUPERVISIÓN DE LA PRÁCTICA PROFESIONAL	52-53
MODELO DE EVALUACIÓN DE EMPRESAS CON LAS QUE EL ESTABLECIMIENTO TIENE CONVENIOS	54-54
COPIA DE LOS CONVENIOS DEL ESTABLECIMIENTO CON LAS EMPRESAS	56

1.- ANTECEDENTES ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL

NOMBRE DE ESTABLECIMIENTO	LICEO TÉCNICO CLOTARIO BLEST RIFFO
RBD	9686-5
DIRECCIÓN	AVDA. CLOTARIO BLEST N°6049
COMUNA	PEDRO AGUIRRE CERDA
TELÉFONO FIJO	225219151
TELÉFONO CELULAR	
CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL	clotarioblest@comeduc.cl
DEPENDENCIA	Administración delegada
NOMBRE SOSTENEDOR	Fundación Educacional Comeduc
CORREO ELECTRÓNICO SOSTENEDOR	jfernandez@comeduc.cl
NOMBRE DIRECTOR/A	Nataly Araneda Linero
CORREO ELECTRÓNICO DIRECTOR/A	nataly.araneda@comeduc.cl
NOMBRE ENCARGADO O COORDINADOR TÉCNICO PROFESIONAL	Valeria Castillo Moreno
CORREO ELECTRÓNICO DE ENCARGADO O COORDINADOR TÉCNICO-PROFESIONAL	valeriacastillo@comeduc.cl
PROFESOR TUTOR ESPECIALIDAD:	Ana María Vega
CORREO ELECTRÓNICO PROFESOR TUTOR	anavega@comeduc.cl
PROFESOR TUTOR ESPECIALIDAD:	Patricio Rocco
CORREO ELECTRÓNICO PROFESOR TUTOR	patriciorocco@comeduc.cl

2.- CUADRO ESPECIALIDADES Y MENCIONES

SECTOR ECONOMICO	ESPECIALIDAD	MENCIÓN
Administración	1. Contabilidad	
	2. Administración	Logística Recursos Humanos
Agropecuaria	3. Agropecuaria	Agricultura
		Pecuaria
		Vitivinicola
Alimentación	4. Elaboración Industrial de Alimentos	
	5. Gastronomía	Cocina Pastelería y Repostería
Confección	6. Vestuario y Confección Textil	
Construcción	7. Construcción	Edificación
		Obras Viales e Infraestructura
		Terminaciones de la Construcción
	8. Instalaciones Sanitarias	
	9. Montaje Industrial	
	10. Refrigeración y Climatización	
Electricidad	11. Electricidad	
	12. Electrónica	
Gráfico	13. Dibujo Técnico	
	14. Gráfica	
Hostelería y Turismo	15. Servicios de Hostelería	
	16. Servicios de Turismo	
Maderero	17. Forestal	
	18. Muebles y Terminaciones en Madera	
Marítimo	19. Acuicultura	
	20. Operaciones Portuarias	
	21. Pesquería	
	22. Tripulación Naves Mercantes y Especiales	
Metalmeccánica	23. Mecánica Industrial	Mantenimiento Electromecánico
		Máquinas Herramientas
	24. Construcciones Metálicas	Matricería
	25. Mecánica Automotriz	
Minero	26. Explotación Minera	
	27. Metalurgia Extractiva	
	28. Asistencia en Geología	
Química e Industria	29. Química Industrial	Laboratorio Químico
		Planta Química
Salud y Educación	30. Atención de Enfermería	Adultos Mayores
	31. Atención de Párvulos	Enfermería
Tecnología y Comunicaciones	32. Conectividad y Redes	
	33. Programación	
	34. Telecomunicaciones	

3.- ESPECIALIDADES QUE IMPARTE EL ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL, NÚMERO DE HORAS DE PRÁCTICA Y Nº REX RECONOCIMIENTO OFICIAL DE LA ESPECIALIDAD.

ANOTE EN EL CUADRO, LAS ESPECIALIDADES, MENCIONES (SI CORRESPONDE), REX DE RECONOCIMIENTO OFICIAL DE LA ESPECIALIDAD Y NÚMERO DE HORAS DE PRÁCTICA PROFESIONAL.

ESPECIALIDAD (1)	MENCIÓN (SOLO SI CORRESPONDE)	Nº REX DE RECONOCIMIENTO OFICIAL (2) (Nº REX/AÑO)	HORAS TRADICIONAL (HORAS SIN MODIFICACION DEL DECRETO N°546)	HORAS ALTERNANCIA ANUAL (HORAS SIN MODIFICACIÓN DEL DECRETO N°546)	Nº DE REX QUE APRUEBA ESTRATEGIA DE ALTERNANCIA ANUAL (Nº REX/AÑO)
ATENCIÓN DE PÁRVULOS		655-2001	360		
GASTRONOMÍA	COCINA	655-2001	360		

(1) Anote la especialidad y mención, tal como aparece en el cuadro de las especialidades y menciones (punto N°2 de este reglamento)

(2) indique el Nº de la (s) resolución(es) de reconocimiento oficial de la SECREDOC, para cada una de las especialidades que dicta el establecimiento.

NOTA debe adjuntar una copia de estas resoluciones en el anexo, al final de este reglamento.

PRÁCTICA INTERMEDIA: SÓLO SE REALIZA UNA VEZ EGRESADO 3º MEDIO.

ESPECIALIDAD	PERÍODO	NÚMERO DE HORAS

4.- CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA ELABORACIÓN, EVALUACIÓN Y APROBACIÓN DEL PLAN DE PRÁCTICA DE CADA ESTUDIANTE (PERFIL DEL EGRESADO Y REVISADO EN CONFORMIDAD AL PERFIL PROFESIONAL Y/O OCUPACIONAL)

4.1.- CRITERIOS

Las competencias específicas de cada especialidad, las cuales están compuestas por los objetivos de aprendizaje (OA) de la especialidad, más los objetivos de aprendizajes genéricos (OAG), los cuales conforman a su vez el perfil de egreso. (estas se extraen del programa de estudio, de acuerdo con la especialidad)
Los objetivos de aprendizajes genéricos (OAG) (ver formato plan de estudios en anexo)
Las tareas por realizar, acorde con el perfil de egreso, para ser explicitadas en su plan de práctica.

4.2.- PROCEDIMIENTO PRÁCTICA TRADICIONAL Y PRÁCTICA ESTRATEGIA DUAL

Todo alumno(a) tendrá un plan de práctica, documento técnico que serán elaborado por el profesor tutor, en conjunto con el estudiante, de acuerdo con sus logros académicos alcanzados en su formación diferenciada Técnico – Profesional, en ella se consignará:

Áreas de Competencia y Perfil de Egreso de la especialidad.
Tareas y actividades ¹ que se espera que el alumno(a) desarrolle en la empresa.
Los indicadores ² para cada una de las tareas y actividades
Tareas relacionadas directamente con el perfil de egreso (Competencias Específicas)
Duración de la práctica profesional en la empresa, expresadas en horas cronológicas y de acuerdo con las horas pedagógicas, debidamente calendarizadas.
Otras anotaciones que se consideren necesarias.

EVALUACIÓN

a) Área de competencias del perfil de Egreso
b) Competencias expresadas a través de los Objetivos de Aprendizaje genéricos.

NOTA: DEBE PRESENTAR EL PLAN DE APRENDIZAJE POR ESPECIALIDAD Y MENCIÓN Y ANEXARLO A ESTE REGLAMENTO (UTILICE EL FORMATO QUE SE ANEXA)

5.- PROCEDIMIENTOS DE SUPERVISIÓN Y REGISTRO DEL PROCESO DE LA PRÁCTICA PROFESIONAL, QUE DEBERÁ INDICAR: (MÍNIMO 2 VISTAS)

NÚMERO DE VISITAS DEL PROFESOR TUTOR	2
NÚMERO DE REUNIONES CON EL MAESTRO GUÍA DEL CENTRO DE PRÁCTICA.	2
NÚMERO DE REUNIONES CON LOS ESTUDIANTES EN PRÁCTICA.	2
NÚMERO DE INFORMES DE SUPERVISIÓN CONSIDERANDO PARTICULARMENTE LOS PERÍODOS DE VACACIONES ESCOLARES	2

6.- CRITERIOS PARA ELABORAR, EVALUAR, SUSCRIBIR Y RENOVAR CONVENIOS ENTRE EL ESTABLECIMIENTO Y LAS EMPRESAS.

El EE realizará convenios con distintas empresas. Dicho convenio se podrá suscribir, evaluar y renovar con la empresa cada año, en relación con los siguientes criterios:

CRITERIOS	INDICADORES
INFORMACIÓN GENERAL DE LA EMPRESA QUE SE REALIZARÁ LA PRÁCTICA PROFESIONAL	Nombre del centro de práctica, Rol único Tributario (RUT), descripción del giro comercial, dirección, teléfono y correo electrónico.
DURACIÓN DEL CONVENIO.	El convenio deberá incluir en un apartado la duración del convenio de práctica.
DURACIÓN DE LA PRÁCTICA Y NÚMERO DE CUPOS.	El convenio deberá incluir la cantidad de horas expresadas en horas cronológicas y los cupos que se compromete a ofrecer el centro de práctica.
BENEFICIO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO N°8 DEL CÓDIGO DEL TRABAJO	El centro de práctica en que se realice dicha práctica le proporcionará colación y movilización, o una asignación compensatoria de dichos beneficios, convenida anticipada y expresamente, lo que no constituirá remuneración para efecto legal alguno. El convenio deberá incluir esta información.

¹ TAREA: secuencias de actividades para conseguir objetivos.

ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: se refieren a todas aquellas acciones que el estudiante puede llevar a cabo para el cumplimiento de una tarea.

² INDICADORES: Son enunciados que describen señales o manifestaciones que evidencian con claridad los aprendizajes de los estudiantes respecto a una capacidad, competencia y/o actitud.

DISPONIBILIDAD DE PROFESORES GUÍAS PARA ACOMPAÑAR A LOS ESTUDIANTES.	El centro de Práctica dispone de profesores guías suficientes para acompañar a los estudiantes en práctica, en el convenio debe incluir nombre y cargo de persona(s) que ejercerá el rol de contraparte técnica y/o profesor guía.
DESARROLLO DE ACTIVIDADES ACORDES CON LA ESPECIALIDAD Y EL PLAN DE PRÁCTICA.	Los estudiantes desarrollan actividades en la empresa de acuerdo con su especialidad y acordes con su el plan de práctica.
DESARROLLO DE TAREAS, ROLES O ACTIVIDADES QUE ENRIQUEZCA SU PROCESO DE FORMACIÓN.	El centro de práctica propiciará que el estudiante pueda desarrollar diferentes tareas, roles o actividades que enriquezca su proceso de formación, en la medida en que la empresa y la especialidad y/o mención lo permita. Cada convenio deberá incluir como anexo el plan de práctica de cada estudiante.
CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD.	El centro de práctica deberá cumplir con las condiciones de seguridad, acorde con las leyes, tanto en la ley 16744 y otras que correspondan. El convenio de práctica deberá expresar los procedimientos para monitorear las condiciones de seguridad en que los estudiantes realizan la práctica profesional, enfrentar eventuales accidentes sufridos por los estudiantes en práctica, la forma de utilización del seguro escolar.
RESGUARDO DE LA INTEGRIDAD FÍSICA Y/O EMOCIONAL DEL ESTUDIANTE.	El centro de práctica velará por la integridad física y/o emocional de los estudiantes, no sometiéndolos a situaciones que pongan en riesgo o los dañen. El convenio deberá incluir como se resguardará este punto.
MONITOREO DE LA PRÁCTICA.	El centro de práctica proveerá al profesor tutor los tiempos y espacios para monitorear a los estudiantes en práctica en relación con su desempeño, en concordancia con su plan de práctica. El convenio deberá contener la cantidad de supervisiones, cada supervisión deberá generar un informe, este informe deberá estar como anexo de cada convenio.
VERIFICACIÓN LABORALES Y NORMAS DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS.	El centro de práctica proveerá al profesor tutor de los tiempos y espacios para verificar las condiciones laborales, y las normas de seguridad y prevención de riesgos en las cuales deben tener los estudiantes y los documentos obligatorios del Seguro Escolar. El convenio deberá expresar las cantidades de visitar para verificar las condiciones de seguridad y prevención de riesgo y capacitar a los profesores guías en los procedimientos para el uso del seguro escolar.

7.- CRITERIOS PARA SUSPENSIÓN Y/O INTERRUPCIÓN DE LA PRÁCTICA POR RAZONES ATRIBUIBLES A LA EMPRESA Y/O AL ESTUDIANTE (ESTUDIANTES EMBARAZADAS Y MADRES).

CRITERIOS	INDICADORES/REMEDIAL
Interrupción y/o suspensión de práctica por prescripciones médicas o tareas no aptas para la salud de la estudiante de práctica embarazada y/o madre.	<p>La empresa incumple con las condiciones establecidas por prescripciones médicas y/o le solicita tareas que atentan con la salud de la madre.</p> <p>La estudiante madre deberá respaldar con certificado médico su condición de salud y podrá retomar el proceso cuando sus condiciones de salud mejor.</p>
Ajustes de horarios de la práctica de estudiantes que son padres y/o madres.	<p>La empresa no ajusta los horarios de práctica profesional de estudiantes que son madres y/o padres.</p> <p>El establecimiento deberá reubicar a los estudiantes en otro centro que permita el desarrollo de su práctica profesional con ajuste de horario.</p>
Interrupción y/o suspensión del proceso por razones del centro de práctica.	<p>La empresa interrumpe el proceso de práctica profesional del estudiante, por razones de la misma empresa.</p> <p>El establecimiento deberá reubicar al estudiante para dar cumplimiento a su plan de práctica.</p>
Interrupción y/o suspensión del proceso por razones del estudiante.	<p>El Jefe de UTP en conjunto con el(la) Profesor(a) Tutor(a) se entrevistan con el estudiante para evaluar y resolver su situación de práctica profesional con el fin de que éste finalice su proceso dentro de un plazo de 2 años como máximo.</p>

8.- DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL ESTUDIANTE EN PRÁCTICA Y FUNCIONES DEL PROFESOR TUTOR Y MAESTRO GUÍA DE LA EMPRESA.

ESTUDIANTES	
DERECHOS	OBLIGACIONES
<p>a. iniciar su proceso de Práctica en los plazos establecidos.</p> <p>b. recibir orientación con respecto al centro de práctica en una reunión al inicio del proceso.</p> <p>c. tener un profesor guía en el centro de práctica que lo oriente y apoye en su proceso.</p> <p>d. ser supervisados y retroalimentado según sus capacidades, fortalezas y debilidades en el proceso de práctica.</p> <p>e. estar presente en la evaluación que realiza el maestro guía.</p> <p>e. ser informado de los beneficios a los que puede optar, tales como pase escolar, becas y/o aquellos a los que se refiere el artículo N°8 del código del trabajo.</p>	<p>a. entregar toda la documentación requerida para iniciar su proceso de práctica profesional.</p> <p>b. acatar sugerencias realizadas por el profesor tutor y maestro guía durante las supervisiones.</p> <p>c. ejecutar y dar cumplimiento al plan de aprendizaje acordado con el tutor(a) y maestro(a) guía.</p> <p>e. mantener una constante comunicación con el establecimiento, para así poder facilitar cualquier inconveniente que pudiese generarse durante la práctica profesional.</p> <p>f. mantener una conducta intachable en su ambiente laboral, acorde con los valores entregados por el establecimiento.</p>

El establecimiento educacional comunicará a los estudiantes y sus familias, antes del inicio de práctica, las indicaciones y procedimientos del proceso de práctica y lo establecido en el presente reglamento mediante el siguiente mecanismo:

Sensibilización del proceso de Práctica y Titulación hacia los estudiantes de cuarto medio del Liceo Técnico Clotario Blest Riffo a través de conversatorios referentes a los lineamientos y características del proceso de práctica profesional (beneficios, Reglamento de práctica, información del perfil de egreso, derechos y deberes del practicante, n° de horas, información sobre los centros de práctica, plan de práctica, convenio de práctica, bitácora, seguro escolar).

Charlas con ex estudiantes quienes comparten su experiencia a través del proceso realizado, resaltando los aprendizajes logrados.

Se publican los centros de práctica disponibles para llevar a cabo este proceso y se designan a cada estudiante

Se agenda reunión con los padres y apoderados de los estudiantes que cursan cuarto año medio para dar a conocer los lineamientos y características del proceso de práctica profesional de los estudiantes.

El equipo sicosocial y UTP realizan charla orientada a las características de la Beca TP y su postulación.

Difusión del proceso de práctica profesional a través de los canales oficiales del establecimiento.

PROFESOR TUTOR	PROFESOR GUÍA CENTRO DE PRÁCTICA
FUNCIONES	
<ul style="list-style-type: none"> a. Realizar 2 supervisiones como mínimo en terreno. b. velar el cumplimiento del plan de práctica. c. velar por la seguridad del alumno tanto emocional como física. d. mantener contacto continuo con los practicantes, atendiendo sus necesidades y/o consultas relacionadas con la práctica. e. mantener contacto con el centro de práctica vía telefónica y/o vía correo electrónico. 	<ul style="list-style-type: none"> a. velar por el cumplimiento del plan de práctica acordado con el establecimiento educacional y los estudiantes. b. orientar y supervisar el desarrollo de tareas según el perfil de la especialidad del estudiante c. comunicarse con el establecimiento educacional en el caso de que el estudiante presente algún problema tanto laboral como físico (accidente). d. evaluar al estudiante junto al profesor tutor en presencia del estudiante. e. velar por la seguridad del estudiante y conocer los procedimientos para monitorear las condiciones de seguridad en que los estudiantes realizan la práctica profesional, enfrentar eventuales accidentes sufridos por los estudiantes en práctica, la forma de utilización del seguro escolar. f. velar por el cumplimiento de la ley del código del trabajo.

El cumplimiento de las funciones del profesor guía del centro de práctica, serán supervisadas por el profesor tutor, y las funciones del profesor tutor serán supervisadas por el coordinador/a de la formación técnico-profesional o quién designe el Director/a del establecimiento educacional.

9.- CRITERIOS PARA EL CONTROL DE LA PRÁCTICA, DEL PLAN DE PRÁCTICA, Y FUNCIONES DEL PROFESOR TUTOR.

CRITERIOS	INDICADORES
<p>PLAN DE APRENDIZAJE.</p>	<p>El profesor tutor revisa el plan de práctica, junto al estudiante y profesor guía (centro de práctica). Se deberá dejar acta de esta instancia, la cual deberá firmar todos los participantes.</p>
	<p>El profesor tutor coteja las actividades del plan de práctica, y las actividades que realiza el estudiante en la empresa.</p>
	<p>El profesor tutor evalúa de manera parcial, el cumplimiento de las competencias adquiridas por el estudiante, a través del cumplimiento y desarrollo de las actividades de aprendizaje explicitadas en el plan de práctica.</p>
<p>ACOMPañAMIENTO, MONITOREO Y SUPERVISIÓN.</p>	<p>El profesor tutor agenda fechas y horas de visitas en el centro de práctica, vía correo y/o teléfono para monitorear las actividades realizadas por el estudiante en concordancia con su plan de práctica. Cada visita deberá generar un informe de supervisión de práctica.</p>
	<p>El profesor tutor acompaña al estudiante en su proceso de práctica, a través de reuniones y/o encuentros, como mínimo dos veces. Cada reunión y/o encuentro deberá generar un informe o acta con los acuerdos y necesidades durante el proceso de práctica.</p>
	<p>El profesor tutor acompaña al estudiante y evalúa el grado de avance del plan de práctica, junto al profesor guía, utilizando un instrumentos de supervisión (hoja de supervisión profesor tutor, bitácora del estudiante) de las tareas según la especialidad.</p>
<p>REVISIÓN PLAN DE PRÁCTICA Y ACTIVIDADES FINAL DEL PROCESO.</p>	<p>El profesor tutor revisar plan de práctica y actividades del estudiante para evaluar el término del proceso.</p>

10.- REQUISITOS DE APROBACIÓN DE LA PRÁCTICA PROFESIONAL.

Completar el número de horas mínimas de práctica de acuerdo con lo establecido en el decreto N°2516 de 2008 y todas sus modificaciones posteriores y lo establecido en el presente reglamento para la especialidad del estudiante.

Mostrar el logro de las tareas y exigencias del plan de práctica, de acuerdo con lo evaluado por el profesor guía, quién deberá realizar un informe al término de la práctica conforme a los criterios establecidos en el presente reglamento de práctica.

La aprobación de la práctica profesional se certificará a través de un informe final de práctica firmado por el representante del centro de práctica, el profesor tutor y por el director del establecimiento educacional.

11.- REQUISITOS DE TITULACIÓN PARA ESTUDIANTES CON MÁS DE TRES AÑOS DESDE SU EGRESO.

Situación	Procedimiento
ESTUDIANTE SIN PROCESO DE PRÁCTICA CON MÁS DE TRES AÑOS.	<p>1° Verificar si su concentración está en línea en página Web www.ayudamineduc.cl, de lo contrario solicitarla al número 600-600 - 2626 opción.</p> <p>2° Solicitar al estudiante que pida y retire autorización en la SEREMI de Educación R.M., en Unidad de titulación, para titularse fuera de plazo.</p> <p>3° En caso de tener experiencia laboral en el área de la especialidad que cursó, el estudiante debe presentar para el reconocimiento de esa experiencia un mínimo 4 meses de cotizaciones y carta de respaldo del empleador, al establecimiento.</p> <p>4° Si el estudiante no presenta antecedentes, deberá hacer práctica, previa verificación de conocimientos y/o actualización de ellos, de ser necesario.</p> <p>5° Una vez obtenidos todos los antecedentes, el establecimiento debe presentar el expediente en la Secretaría Ministerial R.M. (SEREMI) para Titulación.</p>
RECONOCIMIENTO DE PRÁCTICA PROFESIONAL Y TITULACIÓN DE ESPECIALIDADES NO ESTABLECIDAS EN LA BBCC.	No aplica
OTRAS SITUACIONES.	Las situaciones de prácticas profesionales realizadas en condiciones distintas a las definidas en el presente decreto serán resueltas por las Secretarías Regionales Ministeriales de Educación respectivas, a expresa petición y presentación de antecedentes por parte del director del establecimiento educacional.

12.- OTROS ASPECTOS QUE NO SE INCLUYEN EN LOS PUNTOS ANTERIORES.

Situación	Remedial
Hurto en lugar de práctica	El estudiante será citado al establecimiento para analizar el caso, hacer retroalimentación, firmar compromiso.
Ausencia y atrasos reiterados	

	El estudiante será citado al establecimiento para analizar situación, hacer retroalimentación, firmar compromiso
--	--



A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Nataly Araneda Linero', written over a horizontal line.

NATALY ARANEDA LINERO

NOMBRE FIRMA TIMBRE DEL DIRECTOR DEL ESTABLECIMIENTO

FECHA: _____

ANEXOS

1. Plan de Práctica (formato adjunto)
2. Copia Resolución de reconocimiento oficial por cada especialidad que imparte el establecimiento.
3. Copia del acta de sesión del consejo escolar, donde da cuenta de la toma de conocimiento del reglamento, con firmas y timbre establecimiento.
4. Modelo de bitácora del estudiante, incluyendo hoja de asistencia.
5. Modelo de informe de supervisión. (elaboración propia, debe incluir firmas del representante del centro de práctica, profesor tutor y estudiante)
6. Modelo de evaluación de empresas con las que el establecimiento tiene convenios (considerar todos los elementos que se incluyen en punto 6 de este reglamento)
7. Copia de los convenios del establecimiento con el centro de práctica (deben ser generales y no por cada estudiante)
8. Resolución de aprobación del reglamento anterior.

Plan de Práctica Profesional ESPECIALIDAD DE ATENCIÓN DE PÁRVULOS

I. IDENTIFICACIÓN	
A: DATOS DE LA EMPRESA	
NOMBRE EMPRESA:	Rut:
	Dirección:
	Correo Electrónico:
	Teléfono:
Maestro Guía Empresa	Rut
	E-Mail
	Teléfono
	Cargo en la Empresa
B: DATOS DEL ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL	
I. IDENTIFICACIÓN	
NOMBRE DEL LICEO LICEO TÉCNICO CLOTARIO BLEST RIZZO	RBD: 9686-5
	Dirección: AVDA. CLOTARIO BLEST N°6049
	Correo Electrónico: CLOTARIOBLEST@COMEDUC.CL
	Teléfono: 22 5219151-22 5231847
C. DATOS DEL ESTUDIANTE EN PRÁCTICA	
Nombre	Rut
	Dirección
	Comuna:
	E-Mail
	Teléfono
En Caso de emergencia comunicarse con	
Nombre	Teléfono:
D. DATOS PRACTICA PROFESIONAL	
PROFESOR TUTOR ESTABLECIMIENTO ANA MARIA VEGA	Rut 7629578-6
	Cargo DOCENTE DE ESPECIALIDAD
	Teléfono 999059384
	E-Mail: anavega@comeduc.cl
JORNADA DE PRACTICA	
HORARIO	
TOTAL HORAS A REALIZAR	
FECHA INICIO	FECHA TERMINO

II. TAREAS QUE REALIZA EL PRACTICANTE

Áreas de competencia que el estudiante pondrá en práctica y competencias de empleabilidad que se evaluarán durante la práctica profesional.

Escala de 1 a 5

5: EXCELENTE, domina los aprendizajes esperados, cumpliendo con la totalidad a cabalidad los indicadores señalados y las tareas específicas a su cargo.

4: BIEN, alcanza los aprendizajes esperados, cumpliendo con los indicadores señalados y las tareas específicas a su cargo.

3: REGULAR, no alcanza con todos los aprendizajes esperados, cumpliendo con dificultad los indicadores señalados y las tareas específicas a su cargo.

2: INSUFICIENTE, no alcanza todos los aprendizajes esperados, y cumple con dificultad los indicadores señalados y las tareas específicas a su cargo.

1: DEFICIENTE, no alcanza los aprendizajes esperados, y no cumple con los indicadores señalados y las tareas específicas a su cargo.

(1) ANOTE EL ÁREA DE COMPETENCIA

(2) ANOTE EL VALOR DE LA EVALUACIÓN DE ACUERDO A LA ESCALA INDICADA.

Áreas de Competencia: (1)	1. Crea y evalúa actividades educativas de acuerdo a las Bases Curriculares de la Educación Parvularia.							
Perfil de Egreso	1.1 .Realizar y evaluar actividades educativas con párvulos de los distintos niveles, creando ambientes pedagógicos adecuados a sus necesidades y a su desarrollo cognitivo, emocional, social y psicomotor, de acuerdo a las Bases Curriculares de la Educación Parvularia y a las orientaciones e instrumentos recibidos de las educadoras.							
HORAS DE PRACTICA	SEMANALES		DIARIAS					
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	ACTIVIDADES	Indicadores	Nivel de logro (2)					Tiempo (horas)
			1	2	3	4	5	
1.1.1. Organiza experiencias pedagógicas respetando los intereses y posibilidades de niños y niñas menores de seis años.	1. Utilizar instrumentos musicales de percusión, viento o cuerda u otros en interpretaciones sencillas, de acuerdo a lo planificado con el educador o la educadora y a las características de desarrollo y aprendizaje del niño o la niña.	Organiza experiencias pedagógicas de acuerdo a los intereses y etapa de desarrollo de los niños.						
1.1.2. Colabora en los procesos de evaluación de los aprendizajes de niños y niñas menores de seis años.	1. Aplicar estrategias de evaluación, acordadas con la educadora o el educador, para determinar los aprendizajes desarrollados por los niños y las niñas en el ámbito motriz, cognitivo y socioafectivo.	Participa en los procesos de evaluación de los niños.						
1.1.3. Colabora en el diseño de estrategias metodológicas efectivas, adecuadas a las experiencias de aprendizajes de niños y niñas menores de seis años.	1. Aportar ideas para el diseño de estrategias metodológicas, considerando los procesos de mediaciones pertinentes al nivel de desarrollo y aprendizaje de los niños y las niñas y los referentes curriculares vigentes.	Integra estrategias metodológicas de acuerdo a los niveles de aprendizaje de los niños						
	2. Colaborar en la implementación de estrategias metodológicas que potencien el carácter lúdico de la enseñanza, considerando las diversas formas de interacción afectiva y positiva que establecen las niñas y niños con los adultos y con la comunidad.	Potencia el carácter lúdico de la enseñanza en distintos momentos de la enseñanza.						

	3. Implementar ambientes de aprendizajes utilizando eficientemente el espacio físico y los recursos, de acuerdo a la estrategia metodológica consensuada con la educadora o el educador y su planificación.	Emplea el espacio físico de manera eficiente según estrategia metodológica diseñada por la educadora.							
	4. Generar un ambiente de aprendizaje inclusivo que considera los derechos del niño y la niña, el respeto, la empatía, la confianza y la valoración de la diversidad.	Genera ambiente de aprendizaje inclusivo respetando los derechos de los niños y las niñas.							

1.1.4. Colabora en la planificación de actividades educativas acorde a las Bases Curriculares de la Educación Parvularia.	1. Proponer actividades que potencien aprendizajes desafiantes para el niño o niña, de acuerdo a la Bases Curriculares y a la normativa de la educación parvularia vigente, resguardando el bienestar integral de los párvulos.	Propone actividades que potencien aprendizajes desafiantes para niños y niñas.							
	2. Colaborar en la planificación de experiencias de aprendizaje, considerando el nivel de desarrollo y aprendizaje, las características biopsicosociales y culturales y los derechos e intereses de los niños y niñas.	Colabora en la planificación de experiencias de aprendizaje, considerando el nivel de desarrollo e intereses de los niños y niñas.							
	3. Prevenir situaciones de riesgo incorporando en la planificación normas de autocuidado y de seguridad y fomento del bienestar integral.	Previene situaciones de riesgo y autocuidado de niños y niñas							
1.1.5. Ofrece experiencias educativas a los niños y niñas en consenso con la educadora o el educador.	1. Preparar con anticipación el espacio físico, estrategias metodológicas y recursos pedagógicos establecidos en la planificación de la experiencia de aprendizaje, según lo acordado con el educador o la educadora.	Desarrolla actividades pedagógicas consensuadas con la educadora.							
	2. Organizar el espacio físico previo a la experiencia de aprendizaje, de acuerdo a la etapa de desarrollo y aprendizaje de los párvulos, considerando las condiciones climáticas y de ventilación, la temperatura, la iluminación y las normas de higiene y seguridad.	Organiza el espacio físico en relación a la experiencia educativa que se va a desarrollar.							
	3. Comunicar a los párvulos instrucciones verbales claras y precisas que favorezcan las interacciones positivas y cálidas, considerando el volumen de la voz y sugerencias de mediación pertinentes a procesos educativos propios de este nivel educativo.	Comunica a los párvulos instrucciones verbales claras y precisas pertinentes a procesos educativos propios de este nivel educativo							
	4. Realizar experiencias de aprendizajes inclusivas, potenciando su carácter lúdico de acuerdo a los principios pedagógicos y las especificaciones técnicas de la planificación (inicio, desarrollo y cierre), en un marco de desarrollo progresivo de autonomía.	Realiza experiencias de aprendizajes inclusivas, potenciando las especificaciones técnicas de la planificación (inicio, desarrollo y cierre), en un marco de							

		desarrollo progresivo de autonomía.								
	5. Realizar acciones, en conjunto con las niñas y los niños, para el cuidado y protección de los recursos naturales y del medioambiente durante el desarrollo de las experiencias educativas, y así favorecer progresivamente la conciencia ecológica.	Realiza acciones, en conjunto con las niñas y los niños, para favorecer progresivamente la conciencia ecológica.								
	6. Utilizar las TIC como recurso didáctico en experiencias de aprendizaje que respeten el nivel desarrollo, las características biopsicosociales y culturales de los niños y las niñas y que consideren sus intereses y bienestar.	Utiliza las TIC como recurso didáctico en experiencias de aprendizaje de los niños y las niñas y que consideren sus intereses y bienestar								
Áreas de Competencia: (1)	2. Prepara, almacena y utiliza material didáctico y de ambientación educativa.									
Perfil de Egreso	2.1. Preparar, utilizar y almacenar material didáctico y de ambientación educativa para el apoyo a las actividades con los párvulos, aplicando criterios pedagógicos, estéticos y de equidad en materia de género, etnia y cultura.									
HORAS DE PRACTICA	SEMANALES			DIARIAS						
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	ACTIVIDADES		Indicadores		Nivel de logro (2)					Tiempo (horas)
					1	2	3	4	5	
2.1.1. Diseña y confecciona material didáctico para el apoyo de experiencias educativas.	1. Seleccionar los recursos necesarios para la preparación del material didáctico de acuerdo a la planificación educativa, resguardando criterios de estética, la pertinencia cultural y las normas de higiene y seguridad.		Selecciona los recursos necesarios para la preparación del material didáctico resguardando criterios de estética, la pertinencia cultural y las normas de higiene y seguridad							

	2. Reutilizar los recursos y aprovecha el material el material reciclable en la elaboración de estos, considerando estándares de calidad y seguridad y respeto por el medioambiente.	Reutiliza los recursos y aprovecha el material reciclable para confeccionar material de apoyo.							
	3. Aplicar técnicas plásticas y de manualidades en la preparación de materiales educativos según los requerimientos de planificación, considerando principios pedagógicos y estéticos y las variables de género y pertinencia cultural.	Aplica técnicas plásticas y de manualidades en la preparación de materiales educativos.							
2.1.2. Ambienta espacios educativos de interior y exterior utilizando variedad de técnicas plásticas y considerando criterios y principios pedagógicos y estéticos acordados con la educadora o educador.	1. Seleccionar elementos didácticos para ambientar el espacio, respondiendo a las características y necesidades de aprendizaje de niños y niñas, resguardando su participación activa y la de sus familias y potenciando diversas posibilidades de desplazamiento y juego.	Selecciona elementos didácticos para ambientar el espacio, respondiendo a las características y necesidades de aprendizaje de niños y niñas.							

	<p>2. Ambientar el espacio exterior e interior permitiendo la participación activa de la comunidad educativa, incluyendo principios de respeto a la diversidad y considerando criterios de valor estético, género y pertinencia cultural.</p>	<p>Ambienta el espacio exterior e interior permitiendo la participación activa de la comunidad educativa, considerando criterios de valor estético, género y pertinencia cultural.</p>							
	<p>3. Ambientar utilizando material reciclado, cuidando los recursos naturales y el medioambiente y resguardando la higiene y seguridad de los niños y las niñas.</p>	<p>Ambienta utilizando material reciclado, resguardando la higiene y seguridad de los niños y las niñas.</p>							
<p>2.1.3. Elabora recursos de apoyo al aprendizaje para el desarrollo de experiencias educativas de acuerdo a la planificación y consensuados con la educadora o educador.</p>	<p>1. Organizar los materiales en un espacio higiénico y seguro, según criterios administrativos de uso y orden, y los dispone para el uso de los niños y las niñas.</p>	<p>Organiza los materiales en un espacio higiénico y seguro.</p>							
	<p>2. Almacenar los materiales de acuerdo a las características, cantidad y funcionalidad de los recursos pedagógicos, resguardando su mantenimiento acorde a los requerimientos del proceso educativo.</p>	<p>Almacena los materiales de acuerdo a las características, cantidad y funcionalidad de los recursos pedagógicos,</p>							
	<p>3. Realizar inventario de los recursos didácticos en forma manual o digital, según formato e indicaciones consensuadas.</p>	<p>Realiza inventario de los recursos didácticos en forma manual o digital, según indicaciones consensuadas.</p>							
<p>Áreas de Competencia: (1)</p>	<p>3. Establece comunicación efectiva y afectiva con los niños y niñas, sus familias o adultos responsables.</p>								
<p>Perfil de Egreso</p>	<p>3.1. Comunicarse en forma efectiva y afectiva con los niños niñas, con sus familias o adultos responsables, de manera individual y colectiva, creando ambientes cordiales y de preocupación por el bienestar del párvulo.</p>								
<p>HORAS DE PRACTICA</p>	<p>SEMANALES</p>		<p>DIARIAS</p>						
<p>TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.</p>	<p>ACTIVIDADES</p>	<p>Indicadores</p>	<p>Nivel de logro (2)</p>					<p>Tiempo (horas)</p>	
			1	2	3	4	5		
<p>3.1.1. Participa en actividades individuales o colectivas con las familias, aplicando estrategias de comunicación en un ambiente de respeto por la diversidad.</p>	<p>1. Organizar el espacio físico, el mobiliario y los recursos de apoyo, antes y después de la actividad con las familias, en un marco de apertura y respeto por la diversidad.</p>	<p>Organiza el espacio físico, el mobiliario y los recursos de apoyo, antes y después de la actividad con las familias, en un marco de apertura y respeto por la diversidad.</p>							
	<p>2. Aplicar técnicas de comunicación oral, escrita y corporal, según la actividad con las familias, como entrevistas, reunión de apoderados, talleres y otras.</p>	<p>Aplica técnicas de comunicación oral, escrita y corporal, según la actividad con las familias, como</p>							

		entrevistas, reunión de apoderados, talleres y otras.							
	3. Aplicar estrategias inclusivas para promover la participación de las familias en las actividades de la institución respetando su diversidad sociocultural y económica.	Aplica estrategias inclusivas para promover la participación de las familias en las actividades de la institución respetando su diversidad sociocultural y económica.							
3.1.2. Recepciona y despide a los niños y niñas en un ambiente grato y seguro de acuerdo a su edad, grado de madurez y autonomía.	1. Propiciar un ambiente grato, cálido y seguro para acoger a los niños, las niñas y sus familias en la recepción y despedida de la jornada.	Propicia un ambiente grato, cálido y seguro para acoger a los niños, las niñas y sus familias en la recepción y despedida de la jornada.							

	2. Utilizar comunicación oral y corporal afectiva y efectiva con los niños, las niñas y sus familias en la recepción y despedida, considerando la etapa evolutiva y nivel de aprendizaje de los párvulos.	Utiliza comunicación oral y corporal afectiva y efectiva con los niños, las niñas y sus familias en la recepción y despedida, considerando la etapa evolutiva y nivel de aprendizaje de los párvulos							
--	---	--	--	--	--	--	--	--	--

Áreas de Competencia: (1)	4. Alimenta a niños y niñas menores de seis años de acuerdo a su edad y requerimientos dietéticos.								
Perfil de Egreso	4.1. Alimentar a niños y niñas menores de seis años, de acuerdo a su edad, a sus requerimientos dietéticos y a los horarios convenidos, favoreciendo una alimentación saludable y la autonomía en la ingesta de alimentos.								

TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	ACTIVIDADES	Indicadores	Nivel de logro (2)					Tiempo (horas)
			1	2	3	4	5	
4.1.1. Alimenta a niños y niñas menores de dos años favoreciendo gradualmente su autonomía en un ambiente grato y seguro	1. Preparar su presentación e higiene y la del niño o la niña, antes y después de la realización de la actividad.	Prepara su presentación e higiene y la del niño o la niña, antes y después de la realización de la actividad.						
	2. Controlar la temperatura de las preparaciones, según mecánica de comprobación.	Controla la temperatura de las preparaciones, según mecánica de comprobación.						
	3. Alimentar y apoyar la alimentación de la niña o el niño, propiciando la autonomía progresiva.	Alimenta y apoyar la alimentación de la niña o el niño, propiciando la autonomía progresiva.						
	4. Alimentar y apoyar la alimentación del niño o la niña, generando un ambiente afectivo y tranquilo, establecimiento interacciones positivas orientadas al desarrollo de un vínculo de apego seguro y	Alimenta y apoyar la alimentación del niño o la niña, generando un ambiente afectivo y tranquilo, establecimiento interacciones positivas						

	considerando su propio ritmo y volumen de ingesta.	orientadas al desarrollo de un vínculo de apego seguro y considerando su propio ritmo y volumen de ingesta.						
4.1.2. Apoya a niños y niñas de entre dos y seis años en una alimentación autónoma, sana y equilibrada en un ambiente grato y seguro.	1. Ordenar y limpiar el espacio físico en colaboración con los niños y las niñas, de acuerdo a su nivel de autonomía y participación.	Ordena y limpia el espacio físico en colaboración con los niños y las niñas, de acuerdo a su nivel de autonomía y participación.						
	2. Controlar el aseo personal y la posición postural de niños y niñas, antes, durante y después de la actividad alimentaria, de acuerdo a principios ergonómicos y de autocuidado.	Controla el aseo personal y la posición postural de niños y niñas, antes, durante y después de la actividad alimentaria, de acuerdo a principios ergonómicos y de autocuidado.						
	3. Apoyar la ingesta alimentaria autónoma de la niña o el niño, resguardando los patrones de deglución, los requerimientos dietéticos y las porciones indicadas por el o la especialista.	Apoya la ingesta alimentaria autónoma de la niña o el niño, resguardando los patrones de deglución, los requerimientos dietéticos y las porciones indicadas por el o la especialista.						
Áreas de Competencia: (1)	5. Muda a niños y niñas menores de dos años según necesidad, y apoya en el aprendizaje de vestirse y desvestirse.							
Perfil de Egreso	5.1. Mudar a niños y niñas menores de dos años y apoyar a vestirse y desvestirse en forma autónoma a mayores de dos años, resguardando principios de salud, seguridad e higiene de los párvulos y aplicando principios ergonómicos.							
HORAS DE PRACTICA	SEMANALES		DIARIAS					
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	ACTIVIDADES	Indicadores	Nivel de logro (2)					Tiempo (horas)
			1	2	3	4	5	
5.1.1. Muda a niños y niñas menores de dos años según necesidad y orientaciones pedagógicas, aplicando técnicas y normativas de higiene y seguridad ambiental y corporal.	1. Organizar el espacio físico, antes y después de la actividad, verificando el orden, la temperatura, la higiene y la seguridad, de acuerdo a las normas establecidas.	Organiza el espacio físico, antes y después de la actividad, verificando el orden, la temperatura, la higiene y la seguridad, de acuerdo a las normas establecidas.						
	2. Mudar al niño o a la niña en un ambiente afectivo y tranquilo, estableciendo interacciones positivas que fortalezcan el vínculo de apego seguro.	Muda al niño o a la niña en un ambiente afectivo y tranquilo, estableciendo interacciones positivas que fortalezcan el vínculo de apego seguro						
	3. Aplicar técnicas de muda considerando procedimientos ergonómicos y de autocuidado, de acuerdo a las características y necesidades de la niña o el niño.	Aplica técnicas de muda considerando procedimientos ergonómicos y de						

		autocuidado, de acuerdo a las características y necesidades de la niña o el niño.							
5.1.2. Apoya a niños y niñas de entre dos y seis años en el aprendizaje de vestirse y desvestirse, considerando su grado de autonomía y respetando su intimidad y las normas de higiene y seguridad.	1. Organizar con anticipación el espacio físico, considerando la temperatura, la higiene y la seguridad del recinto.	Organiza con anticipación el espacio físico, considerando la temperatura, la higiene y la seguridad del recinto.							
	2. Realizar o apoyar la selección y el orden de las prendas de vestir, considerando el nivel de autonomía y las necesidades de cada niño o niña y las sugerencias de la educadora o el educador de párvulos	Realiza o apoya la selección y el orden de las prendas de vestir, considerando el nivel de autonomía y las necesidades de cada niño o niña y las sugerencias de la educadora o el educador de párvulos							
	3. Propiciar el desarrollo autónomo y respetuoso de los momentos de vestir y desvestir en un clima afectivo y tranquilo, utilizando interacciones verbales claras y precisas que consideren la edad y las necesidades emergentes de la niña o el niño.	Propicia el desarrollo autónomo y respetuoso de los momentos de vestir y desvestir en un clima afectivo y tranquilo, utilizando interacciones verbales claras y precisas que consideren la edad y las necesidades emergentes de la niña o el niño.							
	4. Colaborar en el cambio de vestimenta del niño o de la niña, propiciando su participación gradual de acuerdo a su edad, grado de autonomía.	Colabora en el cambio de vestimenta del niño o de la niña, propiciando su participación gradual de acuerdo a su edad y grado de autonomía.							
	5. Ordenar el lugar y las prendas de vestir, una vez finalizada la actividad, en colaboración con el niño o niña, según su grado de autonomía y las normas de la institución.	Ordena el lugar y las prendas de vestir, una vez finalizada la actividad, en colaboración con el niño o niña, según su grado de autonomía y las normas de la institución.							
Áreas de Competencia: (1)	6. Promueve hábitos de salud, higiene y autocuidado en niños y niñas menores de seis años.								
Perfil de Egreso	6.1. Promover hábitos de salud, higiene y autocuidado en niños y niñas menores de seis años, utilizando las técnicas señaladas en el manual de salud y en el programa de prevención de riesgos y evacuación de la institución.								
HORAS DE PRACTICA	SEMANALES		DIARIAS						
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	ACTIVIDADES	Indicadores	Nivel de logro (2)					Tiempo (horas)	
			1	2	3	4	5		
6.1.1. Atiende y apoya a niños y niñas menores de dos años en el aprendizaje de control de esfínteres, según hábitos de salud y autocuidados, considerando el	1. Apoyar el proceso de control de esfínteres, considerando los principios de salud y autocuidado y el grado de madurez y el ritmo de cada niño o niña.	Apoya el proceso de control de esfínteres, considerando los principios de salud y autocuidado y el grado							

grado de madurez y autonomía del párvulo, normas de higiene y seguridad resguardando su bienestar integral.		de madurez y el ritmo de cada niño o niña.							
	2. Cuidar su mecánica postural y la del niño o niña, considerando principios ergonómicos de autocuidado, de seguridad y de prevención de riesgos.	Cuidar su mecánica postural y la del niño o niña, considerando principios ergonómicos de autocuidado, de seguridad y de prevención de riesgos.							
	3. Informar a la educadora o educador y a la familia los logros del niño o de la niña, según las indicaciones establecidas en el plan de seguimiento del control de esfínteres.	Informa a la educadora o educador y a la familia los logros del niño o de la niña, según las indicaciones establecidas en el plan de seguimiento del control de esfínteres.							
	4. Permitir a la niña o el niño usar materiales e implementos de higiene en la experiencia de aprendizaje de control de esfínteres, de acuerdo al grado de autonomía de cada uno.	Permite a la niña o el niño usar materiales e implementos de higiene en la experiencia de aprendizaje de control de esfínteres, de acuerdo al grado de autonomía de cada uno.							
6.1.2. Apoya el aseo personal de niños y niñas menores de seis años con respeto por su intimidad de acuerdo a sus necesidades y grado de autonomía y respetando normas de higiene, seguridad y prevención de riesgos.	1. Limpiar y ordenar el lugar, antes y después de la actividad, según las normas de seguridad e higiene ambiental.	Limpia y ordena el lugar, antes y después de la actividad, según las normas de seguridad e higiene ambiental.							
	2. Seleccionar eficientemente los insumos necesarios para el aseo personal de los niños y las niñas, de acuerdo a la actividad higiénica y a las necesidades especiales de cada uno.	Selecciona eficientemente los insumos necesarios para el aseo personal de los niños y las niñas, de acuerdo a la actividad higiénica y a las necesidades especiales de cada uno.							
	3. Permitir el uso progresivo de los elementos de aseo personal (cepillo y pasta dental, peineta, jabón, colonia, etc), de acuerdo al grado de autonomía de la niña o el niño.	Permite el uso progresivo de los elementos de aseo personal (cepillo y pasta dental, peineta, jabón, colonia, etc), de acuerdo al grado de autonomía de la niña o el niño.							
	4. Aplicar las normas de prevención de riesgos y cuidar su mecánica y posición postural y la de la niña o el niño, antes, durante y después del aseo personal del párvulo.	Aplica las normas de prevención de riesgos y cuidar su mecánica y posición postural y la de la niña o el niño, antes, durante y después del aseo personal del párvulo.							
6.1.3. Aplica programa de prevención de riesgos y evacuación con niños y niñas menores de seis años,	1. Realizar con los niños y las niñas ejercicios de simulacros, de acuerdo al plan de evacuación y seguridad consensuado en el establecimiento, respetando las	Realiza con los niños y las niñas ejercicios de simulacros, de acuerdo al plan de evacuación y							

resguardando la integridad de los párvulos y adultos responsables.	características e intereses de los infantes y la didáctica propia del aprendizaje en la educación parvularia.	seguridad consensuado en el establecimiento, respetando las características e intereses de los infantes y la didáctica propia del aprendizaje en la educación parvularia.						
	2. Cumplir con las funciones designadas, de acuerdo al programa de emergencia y seguridad de la institución.	Cumple con las funciones designadas, de acuerdo al programa de emergencia y seguridad de la institución.						
Áreas de Competencia: (1)	7. Controla peso y talla de los niños y las niñas, de acuerdo al manual de salud.							
Perfil de Egreso	7.1. Controlar peso y talla de los niños y las niñas, de acuerdo al manual de salud, e informar a los educadores para que estos efectúen las acciones correctivas en caso de que se requiera.							
HORAS DE PRACTICA	SEMANALES		DIARIAS					
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	ACTIVIDADES	Indicadores	Nivel de logro (2)					Tiempo (horas)
			1	2	3	4	5	
7.1.1. Colabora en el control de peso, talla y registro de vacunas de niños y niñas menores de seis años, aplicando técnicas de medición e indicaciones consensuadas con la educadora o educador, respetando los derechos del niño.	1. Establecer interacciones positivas, en un contexto de respeto a las niñas y los niños. 2. Registrar manual o digitalmente, en formato previamente acordado con el educador o la educadora, las vacunas y las medidas antropométricas del niño o la niña entregadas por el especialista en el centro de salud correspondiente y considerando el Manual de Salud.	1. Establece interacciones positivas, en un contexto de respeto a las niñas y los niños. 2. Registra manual o digitalmente, en formato previamente acordado con el educador o la educadora, las vacunas y las medidas antropométricas del niño o la niña entregadas por el especialista en el centro de salud correspondiente y considerando el Manual de Salud.						
Áreas de Competencia: (1)	8. Detecta síntomas de enfermedades más comunes, maltratos y abusos, atención de accidentes menores y suministra medicamentos a niños y niñas menores de seis años.							
Perfil de Egreso	8.1. Detectar síntomas de enfermedades más comunes, maltratos y abusos, atender en situación de accidente menor y suministrar medicamentos a niños y niñas menores de seis años, según el manual de salud, primeros auxilios y prescripción médica, además de informar oportunamente a educadores y personal especializado sobre los hechos acontecidos.							
HORAS DE PRACTICA	SEMANALES		DIARIAS					
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	ACTIVIDADES	Indicadores	Nivel de logro (2)					Tiempo (horas)
			1	2	3	4	5	
8.1.1. Detecta, registra y comunica los síntomas de enfermedades más comunes en	1. Detectar, mediante la observación permanente y diaria, síntomas de enfermedad en niños y niñas, aplicando	1. Detecta, mediante la observación permanente y diaria,						

niños y niñas menores de seis años.	algún medio de verificación si es pertinente (por ejemplo, el control de la temperatura), e informa a quien corresponda, cuidando así el bienestar de los párvulos.	síntomas de enfermedad en niños y niñas, aplicando algún medio de verificación si es pertinente (por ejemplo, el control de la temperatura), e informa a quien corresponda, cuidando así el bienestar de los párvulos.							
8.1.2. Detecta, registra y comunica evidencias de maltrato y abuso infantil en niños y niñas menores de seis años.	1. Observar detalladamente y escuchar el relato de los párvulos durante la jornada diaria, identificando evidencias de maltrato o abuso infantil, e informa oportuna y claramente a la educadora o el educador.	1. Observa detalladamente y escuchar el relato de los párvulos durante la jornada diaria, identificando evidencias de maltrato o abuso infantil, e informa oportuna y claramente a la educadora o el educador.							
8.1.3. Suministra medicamentos a niños y niñas de acuerdo a prescripción médica y los procedimientos son acordados con la educadora o educador.	1. Proporcionar dosis de medicamentos a los niños y las niñas según prescripción médica.	1. Proporciona dosis de medicamentos a los niños y las niñas según prescripción médica.							
	2. Registrar en forma precisa la ingesta de medicamentos, detallando la fecha, horario y dosis, y dejando constancia de la prescripción médica, según formato de la institución y en acuerdo con el educador o la educadora.	2. Registra en forma precisa la ingesta de medicamentos, detallando la fecha, horario y dosis, y dejando constancia de la prescripción médica, según formato de la institución y en acuerdo con el educador o la educadora							
8.1.4. Atiende oportunamente a niños y niñas menores de seis años en situación de accidente, aplicando técnicas de primeros auxilios en un contexto de promoción del bienestar integral.	1. Aplicar técnicas de primeros auxilios, según la evaluación de la gravedad del accidente de la niña o el niño, en un marco de interacciones positivas, y con acciones, pertinentes a la edad y el nivel de aprendizaje de los infantes.	1. Aplica técnicas de primeros auxilios, según la evaluación de la gravedad del accidente de la niña o el niño, en un marco de interacciones positivas, y con acciones, pertinentes a la edad y el nivel de aprendizaje de los infantes.							
	2. Informar y registrar la situación del accidente, en forma veraz y oportuna, según el procedimiento acordado con la educadora o el educador.	2. Informa y registra la situación del accidente, en forma veraz y oportuna, según el procedimiento acordado con la educadora o el educador.							

	2. Ejecutar acciones de autocuidado y protección de los recursos naturales y el medioambiente, durante actividades recreativas (de interior y exterior) ofrecidas a los párvulos acordes a su edad y nivel de aprendizajes.	2. Ejecuta acciones de autocuidado y protección de los recursos naturales y el medioambiente, durante actividades recreativas (de interior y exterior) ofrecidas a los párvulos acordes a su edad y nivel de aprendizajes.						
9.1.3. Acompaña y atiende en momentos de descanso y sueño a niños y niñas menores de seis años, de acuerdo al principio de bienestar y seguridad.	1. Organizar, ordenar y limpiar el espacio físico y los recursos, con ayuda de los niños y las niñas y en consenso con el educador o la educadora, antes y después del momento de descanso o sueño, considerando la ventilación, la temperatura ambiental y la iluminación del recinto.	1. Organiza, ordena y limpia el espacio físico y los recursos, con ayuda de los niños y las niñas y en consenso con el educador o la educadora, antes y después del momento de descanso o sueño, considerando la ventilación, la temperatura ambiental y la iluminación del recinto.						
	2. Observar y acompañar a los niños y las niñas que descansan y duermen e informar a la educadora o el educador las alteraciones del sueño observadas o hechos relevantes acontecidos.	2. Observa y acompaña a los niños y las niñas que descansan y duermen e informar a la educadora o el educador las alteraciones del sueño observadas o hechos relevantes acontecidos.						

Áreas de Competencia: (1)

10. Registra, archiva y mantiene actualizado los antecedentes de niños y niñas, familias o adultos responsables.,

PERFIL DE EGRESO DE LA ESPECIALIDAD. OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS DE LA FORMACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL (COMPETENCIAS DE EMPLEABILIDAD)

Escala: E: excelente – B: bueno – S: suficiente – I: insuficiente.

COMPETENCIAS DE EMPLEABILIDAD					
COMPORTAMIENTO DEL ESTUDIANTE EN PRÁCTICA	OBSERVACIONES	NIVEL DE LOGRO DE LA COMPETENCIA			
		E	B	S	I
1. Se comunica oralmente y por escrito con claridad, utilizando registros de habla y de escritura pertinentes a la situación laboral y a la relación con los interlocutores.					
2. Lee y utilizar distintos tipos de textos relacionados con el trabajo realizado (especificaciones técnicas, normativas diversas, legislación laboral, y noticias y/o artículos, etc.)					
3. Realiza las tareas designadas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad, y buscando alternativas y soluciones cuando se presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.					
4. Trabaja eficazmente en equipo, coordinando acciones con otros in situ o a distancia, solicitando y prestando cooperación para el buen cumplimiento de sus tareas habituales o emergentes.					
5. Trata con respeto a subordinados, superiores, colegas, clientes, personas con discapacidades, sin hacer distinciones de género, de clase social, de etnias u otras.					
6. Respeta y solicita respeto de deberes y derechos laborales establecidos, así como de aquellas normas culturales internas de la organización que influyen positivamente en el sentido de pertenencia y en la motivación laboral.					
7. Participa en diversas situaciones de aprendizaje, formales e informales, para desarrollar mejor su trabajo actual o bien para asumir nuevas tareas o puestos de trabajo, en una perspectiva de formación permanente.					
8. Maneja tecnologías de la información y comunicación para obtener y procesar información pertinente al trabajo, así como para comunicar resultados, instrucciones e ideas.					
9. Utiliza eficientemente los insumos para los procesos productivos y disponer cuidadosamente los desechos, en una perspectiva de eficiencia energética y cuidado ambiental.					
10. Emprende iniciativas útiles en los lugares de trabajo y/o proyectos propios, aplicando principios básicos de gestión financiera y administración para generarles viabilidad.					
11. Previene situaciones de riesgo y enfermedades ocupacionales, evaluando las condiciones del entorno del trabajo y utilizando los elementos de protección personal según la normativa correspondiente.					
12. Tomar decisiones financieras bien informadas y con proyección a mediano y largo plazo, respecto del ahorro, especialmente del ahorro previsional, de los seguros, y de los riesgos y oportunidades del endeudamiento crediticio, así como de la inversión.					



PLAN DE PRÁCTICA PROFESIONAL

FECHA DE VIGENCIA: 2020



Este plan de Práctica profesional es acordado en la ciudad

de _____, a _____ de _____ de _____, entre quienes
aquí firman:

Practicante

Nombre : _____

Rut: _____

Profesor Tutor (Establecimiento Educacional)

Nombre: _____

Rut: _____

Firma Maestro Guía (Empresa)

Nombre: _____



PLAN DE PRÁCTICA PROFESIONAL
FECHA DE VIGENCIA: 2020



Rut: _____

En caso de accidente avisar a: _____

Al teléfono: _____



**Plan de Práctica Profesional ESPECIALIDAD DE GASTRONOMÍA
MENCION COCINA**

I. IDENTIFICACIÓN	
A: DATOS DE LA EMPRESA	
NOMBRE EMPRESA GISER	Rut:
	Dirección:
	Correo Electrónico:
	Teléfono:
Maestro Guía Empresa	Rut
	E-Mail
	Teléfono
	Cargo en la Empresa
B: DATOS DEL ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL	
I. IDENTIFICACIÓN	
NOMBRE DEL LICEO LICEO TÉCNICO CLOTARIO BLEST RIFFO	RBD: 9686-5
	Dirección: AVDA. CLOTARIO BLEST N°6049
	Correo Electrónico: CLOTARIOBLEST@COMEDUC.CL
	Teléfono: 22 5219151-22 5231847
C. DATOS DEL ESTUDIANTE EN PRÁCTICA	
Nombre	Rut
	Dirección
	Comuna
	E-Mail
	Teléfono
En Caso de emergencia comunicarse con	
Nombre MARIA ALEJANDRA GARRIDO	Teléfono:
D. DATOS PRACTICA PROFESIONAL	
PROFESOR TUTOR ESTABLECIMIENTO PATRICIO ROCCO	Rut
	Cargo
	Teléfono
	E-Mail
JORNADA DE PRACTICA	
HORARIO	

TOTAL HORAS A REALIZAR					
FECHA INICIO				FECHA TERMINO	

II. TAREAS QUE REALIZA EL PRACTICANTE

Áreas de competencia que el estudiante pondrá en práctica y competencias de empleabilidad que se evaluarán durante la práctica profesional.

Escala de 1 a 5

5: EXCELENTE, domina los aprendizajes esperados, cumpliendo con la totalidad a cabalidad los indicadores señalados y las tareas específicas a su cargo.

4: BIEN, alcanza los aprendizajes esperados, cumpliendo con los indicadores señalados y las tareas específicas a su cargo.

3: REGULAR, no alcanza con todos los aprendizajes esperados, cumpliendo con dificultad los indicadores señalados y las tareas específicas a su cargo.

2: INSUFICIENTE, no alcanza todos los aprendizajes esperados, y cumple con dificultad los indicadores señalados y las tareas específicas a su cargo.

1: DEFICIENTE, no alcanza los aprendizajes esperados, y no cumple con los indicadores señalados y las tareas específicas a su cargo.

(1) ANOTE EL ÁREA DE COMPETENCIA

(2) ANOTE EL VALOR DE LA EVALUACIÓN DE ACUERDO A LA ESCALA INDICADA.

Áreas de Competencia: (1)	1. Aplicar las normas de control de calidad en la recepción y almacenaje de las materias primas, identificando insumos perecibles y semiperecibles, y control de existencia.							
Perfil de Egreso	1.1. Solicitar, recepcionar, almacenar y rotular materias primas, insumos y materiales, aplicando los procedimientos establecidos y sistemas digitales y manuales de inventario para responder a los requerimientos de los servicios gastronómicos.							
	1.2. Higienizar y limpiar materias primas, insumos, utensilios, equipos e infraestructura, utilizando productos químicos autorizados y cumpliendo con la normativa sanitaria vigente							
	1.3 Monitorear el estado de materias primas, insumos y productos intermedios y finales, apoyándose en análisis físico-químicos, microbiológicos y sensoriales básicos de los mismos y aplicando técnicas y procedimientos de aseguramiento de calidad que permitan cumplir con los estándares de calidad e inocuidad establecidos, conforme a la normativa vigente.							
HORAS DE PRACTICA	SEMANALES		DIARIAS					
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	ACTIVIDADES	Indicadores	Nivel de logro (2)					Tiempo (horas)
			1	2	3	4	5	
1.1.1. Solicita insumos y productos, de acuerdo a los requerimientos de la producción, considerando indicaciones específicas del pedido.	1. Solicitar materias primas, de acuerdo a las necesidades y requerimientos de la empresa, manteniendo los estándares de calidad definidos en la orden de compra.	1. Solicita materias primas, de acuerdo a las necesidades y requerimientos de la empresa, manteniendo los estándares de calidad definidos en la orden de compra.						

1.1.2. Recepciona mercadería, de acuerdo a protocolos definidos, considerando las normas establecidas en el Reglamento Sanitario e los Alimentos, aplicando estándares de calidad.	1. Recibir productos que cumplen el estándar solicitado e ingresar información sobre ellos en registros manuales o digitales definidos.	1. Recibe productos que cumplen el estándar solicitado e ingresar información sobre ellos en registros manuales o digitales definidos.						
	2. Rotular materias primas, insumos y materiales, de acuerdo a lo estipulado en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, considerando características de identificación; gramaje, naturaleza, fechas de elaboración, etc.	2. Rotula materias primas, insumos y materiales, de acuerdo a lo estipulado en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, considerando características de identificación; gramaje, naturaleza, fechas de elaboración, etc.						
1.1.3. Almacena mercadería de acuerdo a la naturaleza del producto y protocolos establecidos, considerando las normas del Reglamento Sanitario de los Alimentos y normas de seguridad.	1. Verificar que el lugar de almacenamiento se encuentre limpio y en condiciones adecuadas para el almacenaje, de acuerdo a reglamento sanitario y a los requerimientos de cada actividad.	1. Verifica que el lugar de almacenamiento se encuentre limpio y en condiciones adecuadas para el almacenaje, de acuerdo a reglamento sanitario y a los requerimientos de cada actividad.						
	2. Almacenar los alimentos y productos ordenadamente y de acuerdo a su naturaleza: perecibles y semiperecibles.	2. Almacena los alimentos y productos ordenadamente y de acuerdo a su naturaleza: perecibles y semiperecibles.						
1.2.1. Higieniza insumos, utensilios, equipos, infraestructura y áreas de trabajo, de acuerdo al trabajo a realizar, considerando los protocolos de seguridad alimentaria establecidos en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (RSA).	1. Aplicar el lavado de manos de forma prolija y rigurosa y utilizar el vestuario de acuerdo a los establecido por el Reglamento Sanitario de Alimentos.	1. Se lava las manos de forma prolija y rigurosa y utilizar el vestuario de acuerdo a los establecido por el Reglamento Sanitario de Alimentos.						
	2. Aplicar técnicas de higiene en utensilios, equipos, infraestructura y áreas de trabajo, de acuerdo al reglamento sanitario vigente.	2. Aplica técnicas de higiene en utensilios, equipos, infraestructura y áreas de trabajo, de acuerdo al reglamento sanitario vigente.						
	3. Dosificar productos químicos necesarios para la higienizar los lugares, utensilios y equipos, de acuerdo a indicaciones del fabricante.	3. Dosifica los productos químicos necesarios para la higienizar los lugares, utensilios y equipos, de acuerdo a indicaciones del fabricante.						
1.2.2. Manipula materias primas, insumos, alimentos, de acuerdo a las normas de higiene de la legislación vigente considerando y aplicando estándares de calidad y previniendo situaciones de riesgo.	1. Aplicar principios de higiene para evitar contaminación, durante la manipulación de insumos y alimentos.	1. Aplica los principios de higiene para evitar contaminación, durante la manipulación de insumos y alimentos.						
	2. Investigar de manera regular sobre fuentes y focos de contaminación que se estén presentando en la actualidad, con el fin de anticipar situaciones de riesgo.	2. Investiga de manera regular sobre fuentes y focos de contaminación que se estén presentando en la actualidad, con el fin de anticipar situaciones de riesgo.						

1.2.3. Aplica los siete principios del sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP, sigla en inglés) en los procesos productivos.	1. Interpretar correctamente el diagrama de flujo del producto a elaborar, en todas las etapas del proceso productivo.	1. Interpreta correctamente el diagrama de flujo del producto a elaborar, en todas las etapas del proceso productivo.						
	2. Aplicar medidas correctivas para los procesos productivos previamente establecidas en el protocolo de HACCP.	2. Aplica medidas correctivas para los procesos productivos previamente establecidas en el protocolo de HACCP.						
1.2.4. Controla la calidad de las materias primas, insumos, productos intermedios y finales con los sistemas establecidos por la normativa vigente y/o manuales pre establecidos.	1. Rotular las fechas y observaciones de validez para el uso o consumo de los productos, según el alimento y su tratamiento.	1. Rotula las fechas y observaciones de validez para el uso o consumo de los productos, según el alimento y su tratamiento.						
Áreas de Competencia: (1)	2. Realizar operaciones de preparación y conservación de alimentos para la producción aplicando las normas de higiene y prevención de riesgos.							
Perfil de Egreso	2.1. Elaborar productos de baja complejidad gastronómica utilizando equipos y utensilios para procesar las materias primas e insumos requeridos.							
	2.2. Elaborar alimentos de baja complejidad considerando productos o técnicas de base de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica y/o en las instrucciones de la jefatura de cocina, aplicando técnicas de corte y cocción, utilizando equipos y utensilios, controlando los parámetros de temperatura y humedad mediante instrumentos apropiados.							
	2.3. Ordenar, organizar y disponer los productos intermedios, insumos, equipos y utensilios, de acuerdo con sus características organolépticas, al proceso de elaboración gastronómica y a las normativas de higiene e inocuidad.							
HORAS DE PRACTICA	SEMANALES		DIARIAS					
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	ACTIVIDADES	Indicadores	Nivel de logro (2)					Tiempo (horas)
			1	2	3	4	5	
2.1.1. Organiza equipos y utensilios, considerando uso, volumen de producción y normas de higiene y prevención de riesgos.	1. Seleccionar equipos de acuerdo a la producción que tenga que realizar, considerando las indicaciones de la ficha técnica.	1. Selecciona equipos de acuerdo a la producción que tenga que realizar, considerando las indicaciones de la ficha técnica.						
	2. Higienizar equipos y utensilios utilizando productos adecuados a cada maquinaria o utensilio, de acuerdo a la normativa del reglamento sanitario.	2. Higieniza los equipos y utensilios utilizando productos adecuados a cada maquinaria o utensilio, de acuerdo a la normativa del reglamento sanitario.						
2.2.1. Aplica técnicas de cortes en alimentos de origen vegetal, aplicando las normas de higiene, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo de los desechos de forma responsable, considerando la prevención de los riesgos propios de la actividad.	1. Seleccionar utensilios para aplicar cortes, considerando la higienización de cada uno de ellos, así como también la prevención de los riesgos propios de la utilización de cuchillos.	1. Selecciona los utensilios para aplicar cortes, considerando la higienización de cada uno de ellos, así como también la prevención de los riesgos propios de la utilización de cuchillos.						
	2. Aplicar distintos tipos de cortes, de acuerdo a instrucciones, considerando las medidas de higiene durante todas las etapas del proceso,	2. Aplica los distintos tipos de cortes, de acuerdo a instrucciones, considerando las medidas de higiene durante todas						

	haciendo uso eficiente de los recursos asociados a la actividad.	las etapas del proceso, haciendo uso eficiente de los recursos asociados a la actividad.						
2.2.2. Aplica técnicas de cocción en distintos alimentos, de acuerdo al sistema productivo, aplicando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo de los desechos de forma responsable.	1. Elaborar productos aplicando distintos métodos de cocción por expansión: hervir, pochar, blanquear, al vapor; aplicando higiene durante todas las etapas del proceso, haciendo un uso eficiente de los recursos, y previniendo los riesgos asociados a la actividad.	1. Elabora productos aplicando distintos métodos de cocción por expansión: hervir, pochar, blanquear, al vapor; aplicando higiene durante todas las etapas del proceso, haciendo un uso eficiente de los recursos, y previniendo los riesgos asociados a la actividad.						
	2. Elaborar productos aplicando distintos métodos de cocción por concentración: freír, asar, plancha, saltear, gratinar; aplicando higiene durante todas las etapas del proceso, haciendo un uso eficiente de los recursos, y previniendo los riesgos asociados a la actividad.	2. Elabora productos aplicando distintos métodos de cocción por concentración: freír, asar, plancha, saltear, gratinar; aplicando higiene durante todas las etapas del proceso, haciendo un uso eficiente de los recursos, y previniendo los riesgos asociados a la actividad.						
	3. Elaborar productos aplicando métodos de cocción por temperaturas combinadas: estofar, guisar, brasear; aplicando higiene durante todas las etapas del proceso, haciendo un uso eficiente de los recursos, y previniendo los riesgos asociados a la actividad.	3. Elabora productos aplicando métodos de cocción por temperaturas combinadas: estofar, guisar, brasear; aplicando higiene durante todas las etapas del proceso, haciendo un uso eficiente de los recursos, y previniendo los riesgos asociados a la actividad.						
2.2.3. Elabora platos de la cocina básica nacional e internacional, fríos y calientes, utilizando la ficha técnica y aplicando normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, cumpliendo con los estándares de calidad, realizando las tareas de forma prolija, haciendo uso eficiente de los insumos y disponer de los desechos de forma responsable.	1. Elaborar fondos de base: blanco de vacuno, blanco de ave, blando de pescado, fondo de verduras, fondo oscuro, aplicando normas de higiene y seguridad durante todas las etapas del proceso.	1. Elabora fondos de base: blanco de vacuno, blanco de ave, blando de pescado, fondo de verduras, fondo oscuro, aplicando normas de higiene y seguridad durante todas las etapas del proceso.						
	2. Elaborar salsas de base: salsa española, salsa mayonesa, holandesa, bernesa, blancas, de tomate, dressing, salsas de base oscura: salsas blancas, de mantequilla, aplicando normas de higiene, haciendo uso eficiente de los insumos.	2. Elabora salsas de base: salsa española, salsa mayonesa, holandesa, bernesa, blancas, de tomate, dressing, salsas de base oscura: salsas blancas, de mantequilla, aplicando normas de higiene, haciendo uso eficiente de los insumos						
	3. Elaborar platos principales, de acuerdo a ficha técnica, aplicando normas de higiene, cumpliendo con el tiempo establecido.	3. Elabora platos principales, de acuerdo a ficha técnica, aplicando normas de higiene, cumpliendo con el tiempo establecido.						

	4. Elaborar postres básico nacionales e internacionales, de acuerdo a ficha técnica, aplicando la higiene, cumpliendo con el tiempo establecido.	4. Elabora postres básico nacionales e internacionales, de acuerdo a ficha técnica, aplicando la higiene, cumpliendo con el tiempo establecido.						
	5. Elaborar productos de pastelería básica, como masas batidas y quebradas, cumpliendo con el tiempo establecido, haciendo uso eficiente de los insumos.	5. Elabora productos de pastelería básica, como masas batidas y quebradas, cumpliendo con el tiempo establecido, haciendo uso eficiente de los insumos.						
2.2.4. Prepara alimentos de acuerdo a las especificaciones y dietas indicadas en la ficha técnica y/o por la jefatura directa, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, cumpliendo con los estándares de calidad, realizando las tareas de forma prolija, haciendo uso eficiente de los insumos y disponer de los desechos de forma responsable.	1. Elaborar fichas técnicas de dietas, de acuerdo a los requerimientos nutricionales del cliente, considerando las normas establecidas en el RSA.	1. Elabora fichas técnicas de dietas, de acuerdo a los requerimientos nutricionales del cliente, considerando las normas establecidas en el RSA.						
	2. Elaborar preparaciones, siguiendo las instrucciones dadas en fichas técnicas, de acuerdo a los requisitos nutricionales, considerando las normas de higiene necesarias para la producción de alimentos inocuos.	2. Elabora preparaciones, siguiendo las instrucciones dadas en fichas técnicas, de acuerdo a los requisitos nutricionales, considerando las normas de higiene necesarias para la producción de alimentos inocuos.						

2.3.1. Selecciona insumos, utensilios y equipos de acuerdo al tipo de producción a elaborar considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos.	1. Organizar insumos, de acuerdo a la naturaleza, considerando la producción a elaborar, aplicando durante todo el proceso la normativa vigente.	1. Organiza insumos, de acuerdo a la naturaleza, considerando la producción a elaborar, aplicando durante todo el proceso la normativa vigente.						
	2. Seleccionar utensilios y equipos, de acuerdo a la naturaleza de la producción a elaborar, aplicando permanentemente normas de higiene.	2. Selecciona utensilios y equipos, de acuerdo a la naturaleza de la producción a elaborar, aplicando permanentemente normas de higiene.						
2.3.2. Planifica la producción de acuerdo a la ficha técnica, considerando los estándares de calidad y realizar las tareas de forma prolija.	1. Programar las tareas de acuerdo a la ficha técnica, ciñéndose a las normas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, y en el formato definido para ello.	1. Programa las tareas de acuerdo a la ficha técnica, ciñéndose a las normas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, y en el formato definido para ello.						
2.3.3. Realiza mise en place de insumos alimenticios y utensilios, de acuerdo a la producción, aplicando las	1. Seleccionar utensilios e insumos alimenticios, de acuerdo a la planificación de la producción, considerando las normas	1. Selecciona utensilios e insumos alimenticios, de						

normas de higiene necesarias, actuando con prolijidad para prevenir riesgos ocupacionales y de los clientes.	de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos.	acuerdo a la planificación de la producción, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos.						
	2. Realizar mise en place a insumos alimenticios, practicando cortes, de acuerdo a la ficha técnica y a los estándares establecidos a productos de origen animal y vegetal, considerando las normas de higiene y la prevención de los riesgos establecidos.	2. Realiza mise en place a insumos alimenticios, practicando cortes, de acuerdo a la ficha técnica y a los estándares establecidos a productos de origen animal y vegetal, considerando las normas de higiene y la prevención de los riesgos establecidos.						
	3. Devolver los utensilios utilizados de acuerdo al protocolo de limpieza, higiene y uso, a los lugares de acopio correspondientes.	3. Devolver los utensilios utilizados de acuerdo al protocolo de limpieza, higiene y uso, a los lugares de acopio correspondientes.						
Áreas de Competencia: (1)	3. Realizar las operaciones de preparación, terminación y presentación de alimentos para los diferentes servicios de la industria gastronómica.							
Perfil de Egreso	3.1. Armar, decorar y presentar distintos tipos de productos gastronómicos, utilizando técnicas culinarias básicas para servirlos, de acuerdo con las indicaciones de recetas, protocolo y tipo de servicio solicitado.							
	3.2. Disponer los implementos, ornamentos y utensilios en comedores, bares y salones de acuerdo con las características del evento o servicio a entregar, aplicando principios estéticos de higiene y de calidad.							
HORAS DE PRACTICA	SEMANALES		DIARIAS					
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	ACTIVIDADES	Indicadores	Nivel de logro (2)					Tiempo (horas)
			1	2	3	4	5	
3.1.1. Planifica la decoración y presentación de productos, considerando las técnicas culinarias, los tiempos de preparación y el tipo de servicio solicitado.	1. Clasificar distintos tipos de decoraciones que se utilizan en presentaciones de platos, considerando las normas internacionales.	1. Clasifica los distintos tipos de decoraciones que se utilizan en presentaciones de platos, considerando las normas internacionales.						
3.1.2. Elabora y realiza montaje de platos, aplicando normas de presentación, de acuerdo al tipo de menú o carta y tipo de servicio, considerando las normas de higiene necesarias para la producción de alimentos inocuos, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo de los desechos de manera responsable.	1. Preparar platos, aplicando normas internacionales de presentación, de acuerdo al tipo de servicio, equilibrio, unidad, punto focal, flujo, considerando normas de equilibrio para la presentación de los platos. Aplicando las normas de higiene, realizando un trabajo prolijo, haciendo eficiente de los insumos y disponiendo los desechos de forma responsable.	1. Prepara los platos, aplicando normas internacionales de presentación, de acuerdo al tipo de servicio, equilibrio, unidad, punto focal, flujo, considerando normas de equilibrio para la presentación						

		de los platos. Aplicando las normas de higiene, realizando un trabajo prolijo, haciendo eficiente de los insumos y disponiendo los desechos de forma responsable.						
	2. Montar platos: utilizando tonos tierras y colores brillantes, combinando diversas texturas, diferentes sabores, diferentes métodos de cocción, considerando las normas de higiene, el trabajo en equipo, el manejo de desechos y haciendo uso eficiente de los insumos.	2. Monta los platos: utilizando tonos tierras y colores brillantes, combinando diversas texturas, diferentes sabores, diferentes métodos de cocción, considerando las normas de higiene, el trabajo en equipo, el manejo de desechos y haciendo uso eficiente de los insumos.						
	3. Elaborar productos de coctelería, fríos y calientes, aplicando las normas internacionales de presentación y aplicando higiene en cada proceso.	3. Elabora los productos de coctelería, fríos y calientes, aplicando las normas internacionales de presentación y aplicando higiene en cada proceso.						
3.1.3. Diseña y monta diferentes tipos de buffet, de acuerdo a lo solicitado por el cliente, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, el personal necesario para el evento, produciendo un trabajo en equipo.	1. Diseñar distintos tipos de buffet, considerando los requisitos del cliente.	1. Diseña los distintos tipos de buffet, considerando los requisitos del cliente.						
	2. Realizar decoraciones para disponer en un buffet; tallados, esculturas en hielo, arreglos de frutas y florales, etc., considerando las normas de higiene y los riesgos propios de la actividad.	2. Realiza las decoraciones para disponer en un buffet; tallados, esculturas en hielo, arreglos de frutas y florales, etc., considerando las normas de higiene y los riesgos propios de la actividad.						
	3. Montar secuencialmente las preparaciones en un buffet, de acuerdo a las características de él, armando bandejas de presentación, cumpliendo con los plazos establecidos, logrando un trabajo en equipo, cumpliendo con los estándares de calidad.	3. Monta de manera secuencial las preparaciones en un buffet, de acuerdo a las características de él, armando bandejas de presentación, cumpliendo con los plazos establecidos, logrando un trabajo en equipo, cumpliendo con los estándares de calidad.						
3.2.1. Selecciona implementos, ornamentos y utensilio, de acuerdo al	1. Clasificar tipos de eventos, servicios y montajes, de acuerdo al objetivo y	1. Clasifica tipos de eventos, servicios y						

tipo de servicio a entregar, considerando las normas de higiene.	destinatarios de ellos, considerando el personal necesario para llevarlo a cabo.	montajes, de acuerdo al objetivo y destinatarios de ellos, considerando el personal necesario para llevarlo a cabo.							
	2. Seleccionar Bigfour (mantelería, utensilios, petit menage, cristeria, cubiertos y lozas), de acuerdo al tipo de servicio y montaje que ofrecerá, considerando las normas establecidas, los requerimientos del cliente y protocolo internacional.	2. Selecciona Bigfour (mantelería, utensilios, petit menage, cristeria, cubiertos y lozas), de acuerdo al tipo de servicio y montaje que ofrecerá, considerando las normas establecidas, los requerimientos del cliente y protocolo internacional.							
3.2.2. Decora, con los implementos, ornamentos y utensilios seleccionados, los lugares definidos de acuerdo al tipo de servicios a entregar, considerando las normas de higiene, realizando un trabajo prolijo y en equipo.	1. Diseñar montajes de lugares, de acuerdo al evento a realizar, considerando las normas de higiene, de protocolo y de la prevención de riesgos.	1. Diseña montajes de lugares, de acuerdo al evento a realizar, considerando las normas de higiene, de protocolo y de la prevención de riesgos.							
	2. Realizar el montaje de mesas de acuerdo al servicio a realizar, considerando elementos complementarios, como iluminación, arreglos florales, u otros, sin descuidar las normas de protocolo y las instrucciones recibidas.	2. Realiza el montaje de mesas de acuerdo al servicio a realizar, considerando elementos complementarios, como iluminación, arreglos florales, u otros, sin descuidar las normas de protocolo y las instrucciones recibidas.							
	3. Realizar las tareas de manera prolija y coordinada con otros puestos de trabajo considerando el tipo de evento.	3. Realiza las tareas de manera prolija y coordinada con otros puestos de trabajo considerando el tipo de evento.							
Áreas de Competencia: (1)	4. Planificar la producción, programando las actividades. Para ello considerar factor tiempo, procedimiento, costo y los estándares de la empresa.								
Perfil de Egreso	4.1. (MENCION COCINA) Preparar una variedad de platos de cocina básica, de preparación rápida y lenta, de acuerdo a los gustos y costumbres culinarias de diversas zonas del país, así como de requerimientos de alimentación saludable, cumpliendo estándares de calidad.								
	4.2. (MENCION COCINA) Preparar productos gastronómicos básicos de cocina internacional de países como Perú, México, China, Francia, Italia, entre otros, cumpliendo especificaciones y estándares de calidad								
	4.3. (MENCION COCINA) Introducir variaciones en las recetas de productos gastronómicos de la cocina básica y/o en la manera de servirlos, buscando mejorar sabores y texturas para adaptarlas al gusto de una demanda diversa.								

	4.4. (MENCION COCINA) Preparar diversos cocteles de consumo habitual con bebidas alcohólicas y no alcohólicas, de acuerdo a recetas nacionales e internacionales.			
	4.5. (MENCION COCINA) Elaborar cartas y menús para servicios y establecimientos de consumo frecuente o masivo, que consideren la estación del año, el tipo de cliente y sus requerimientos nutricionales, la disponibilidad de los insumos.			
HORAS DE PRACTICA	SEMANALES		DIARIAS	

TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	ACTIVIDADES	Indicadores	Nivel de logro (2)					Tiempo (horas)
			1	2	3	4	5	
4.1.1. Selecciona distintos tipos de productos típicos de la cocina chilena, considerando las zonas del país y estacionalidad.	1. Clasificar ingredientes y utensilios tradicionales de la cocina chilena, considerando la evolución histórica de la cocina.	1. Clasifica ingredientes y utensilios tradicionales de la cocina chilena, considerando la evolución histórica de la cocina.						
	2. Seleccionar y clasificar los ingredientes típicos de la cocina chilena de las distintas zonas del país.	2. Selecciona y clasificar los ingredientes típicos de la cocina chilena de las distintas zonas del país.						
4.1.2. Elabora preparaciones de la cocina tradicional chilena, propias de la zona norte, centro y sur del país, aplicando la higiene y los estándares de calidad requeridos.	1. Elaborar platos de la cocina tradicional chilena, considerando las características propias del territorio.	1. Elabora platos de la cocina tradicional chilena, considerando las características propias del territorio.						
	2. Aplicar técnicas de higiene en todas las etapas del proceso, realizando un trabajo prolijo y cumpliendo con los estándares de calidad.	2. Aplica técnicas de higiene en todas las etapas del proceso, realizando un trabajo prolijo y cumpliendo con los estándares de calidad.						
4.1.3. Elabora preparaciones de la cocina tradicional chilena, de las distintas zonas del país, considerando los requerimientos de alimentación saludable, aplicando la higiene y los estándares de calidad requeridos.	1. Preparar platos típicos de la cocina chilena, utilizando alimentos de características saludables, aplicando las normas de higiene.	1. Prepara platos típicos de la cocina chilena, utilizando alimentos de características saludables, aplicando las normas de higiene.						
4.2.1. Clasifica productos propios de la cocina de países tales como: Perú, China, México, Francia, Italia, entre otros, participando de diversas situaciones de aprendizaje, considerando un trabajo prolijo.	1. Investigar sobre las características culinarias de países como Perú, China, México, Francia, Italia, entre otros, considerando las tradiciones culinarias de cada región.	1. Investiga sobre las características culinarias de países como Perú, China, México, Francia, Italia, entre otros,						

		considerando las tradiciones culinarias de cada región.						
	2. Seleccionar y clasificar productos y técnicas representativos de Perú, México, China, Francia, Italia y Japón, considerando la cultura de cada país.	2. Selecciona y clasifica productos y técnicas representativos de Perú, México, China, Francia, Italia y Japón, considerando la cultura de cada país.						
4.2.2. Elabora platos de la cocina internacional de mayor presencia en Chile, como México, China, Perú, Japón, Francia e Italia, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, cumpliendo con los estándares de calidad, realizando las tareas de forma prolija, haciendo uso eficiente de los insumos y disponer de los desechos de forma responsable.	1. Realizar mise en place de insumos y utensilios, considerando lo que indica la ficha técnica y aplicando las normas higiénicas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.	1. Realiza mise en place de insumos y utensilios, considerando lo que indica la ficha técnica y aplicando las normas higiénicas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.						
	2. Elaborar platos de la cocina de Perú, México, China, Francia, Italia y Japón, considerando las características propias de cada territorio, resguardando las características originarias de las recetas de cada país.	2. Elabora platos de la cocina de Perú, México, China, Francia, Italia y Japón, considerando las características propias de cada territorio, resguardando las características originarias de las recetas de cada país.						
4.3.1. Elabora productos gastronómicos, aplicando técnicas innovadoras en la producción, considerando las normas de higiene y realizando las tareas de forma prolija, cumpliendo con los estándares de calidad, haciendo uso eficiente de los insumos, previniendo situaciones de riesgo.	1. Investigar las técnicas y nuevas tendencias de la cocina moderna, considerando las normas internacionales.	1. Investiga las técnicas y nuevas tendencias de la cocina moderna, considerando las normas internacionales.						
	2. Preparar productos gastronómicos, introduciendo tendencias innovadoras de la cocina internacional, considerando las normas de higiene y la prevención de riesgos propios de la actividad, trabajando en equipo y coordinando las acciones con otros en las tareas a realizar.	2. Prepara productos gastronómicos, introduciendo tendencias innovadoras de la cocina internacional, considerando las normas de higiene y la prevención de riesgos propios de la actividad, trabajando en equipo y coordinando las acciones con otros en las tareas a realizar.						
4.3.2. Aplica técnicas innovadoras de decoración y montaje, para mejorar sabores, texturas y presentaciones en productos gastronómicos de la cocina básica, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos y realizando las tareas de forma prolija, cumpliendo	1. Realizar decoraciones a preparaciones de productos gastronómicos de la cocina básica, aplicando técnicas innovadoras, considerando la higiene necesaria para obtener productos inocuos y trabajando en equipo y coordinando las acciones con otros en las tareas a realizar.	1. Realiza decoraciones a preparaciones de productos gastronómicos de la cocina básica, aplicando técnicas innovadoras,						

con los estándares de calidad, haciendo uso eficiente de los insumos, previniendo situaciones de riesgo.		considerando la higiene necesaria para obtener productos inocuos y trabajando en equipo y coordinando las acciones con otros en las tareas a realizar.						
	2. Realizar montajes de platos aplicando técnicas innovadoras, considerando los estándares de calidad y las normas internacionales.	2. Realiza montajes de platos aplicando técnicas innovadoras, considerando los estándares de calidad y las normas internacionales.						
4.4.1. Elabora bebestibles alcohólicos, de acuerdo al recetario nacional e internacional, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los productos, haciendo uso eficiente de los insumos, trabajando de forma coordinada.	1. Investigar y clasificar los productos que se pueden utilizar para la elaboración de cocteles alcohólicos, considerando las fichas técnicas.	1. Investiga y clasificar los productos que se pueden utilizar para la elaboración de cocteles alcohólicos, considerando las fichas técnicas.						
	2. Realizar mise en place de utensilios y productos para la elaboración de los bebestibles, considerando las normas de higiene.	2. Realiza mise en place de utensilios y productos para la elaboración de los bebestibles, considerando las normas de higiene.						
	3. Elaborar diversos bebestibles alcohólicos de acuerdo al recetario nacional e internacional, considerando las normas de higiene y el trabajo en equipo.	3. Elabora diversos bebestibles alcohólicos de acuerdo al recetario nacional e internacional, considerando las normas de higiene y el trabajo en equipo.						
4.4.2. Elabora cocteles con bebidas analcohólicas, de acuerdo al recetario nacional e internacional, aplicando las normas de higiene.	1. Investigar y clasificar los productos que se pueden utilizar para la elaboración de cocteles analcohólicos, considerando las fichas técnicas.	1. Investiga y clasifica los productos que se pueden utilizar para la elaboración de cocteles analcohólicos, considerando las fichas técnicas.						
	2. Realizar mise en place de utensilios e insumos para la elaboración de cocteles, aplicando normas de higiene.	2. Realiza mise en place de utensilios e insumos para la elaboración de cocteles, aplicando normas de higiene.						
	3. Elaborar cocteles analcohólicos, considerando las fichas técnicas, aplicando estándares de calidad.	3. Elabora cocteles analcohólicos, considerando las fichas técnicas, aplicando estándares de calidad.						
4.5.1. Diseña menú, teniendo en cuenta tipo de servicio y establecimiento, considerando la	1. Diseñar menú, considerando el tipo de servicio, alimentación colectiva, restaurantes, etc., las demandas de los	1. Diseña menú, considerando el tipo de servicio,						

<p>estacionalidad, tipo de cliente y requerimientos nutricionales.</p>	<p>clientes, las normas internacionales de elaboración de menú, los requerimientos nutricionales, aplicando técnicas de redacción, y normas de presentación gráfica.</p>	<p>alimentación colectiva, restaurantes, etc., las demandas de los clientes, las normas internacionales de elaboración de menú, los requerimientos nutricionales, aplicando técnicas de redacción, y normas de presentación gráfica.</p>						
<p>4.5.2. Diseña cartas, de acuerdo al establecimiento, al tipo de servicio, aplicando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos y realizando las tareas de forma prolija, cumpliendo con los estándares de calidad.</p>	<p>1. Clasificar las distintas cartas, que se presentan en los servicios gastronómicos de acuerdo a su tipo.</p> <p>2. Diseñar cartas, aplicando técnicas de redacción, tipo de servicio y demanda de los clientes.</p>	<p>1. Clasifica las distintas cartas, que se presentan en los servicios gastronómicos de acuerdo a su tipo.</p> <p>2. Diseña cartas, aplicando técnicas de redacción, tipo de servicio y demanda de los clientes.</p>						

PERFIL DE EGRESO DE LA ESPECIALIDAD. OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS DE LA FORMACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL (COMPETENCIAS DE EMPLEABILIDAD)

Escala: E: excelente – B: bueno – S: suficiente – I: insuficiente.

COMPETENCIAS DE EMPLEABILIDAD					
COMPORTAMIENTO DEL ESTUDIANTE EN PRÁCTICA	OBSERVACIONES	NIVEL DE LOGRO DE LA COMPETENCIA			
		E	B	S	I
1. Se comunica oralmente y por escrito con claridad, utilizando registros de habla y de escritura pertinentes a la situación laboral y a la relación con los interlocutores.					
2. Lee y utilizar distintos tipos de textos relacionados con el trabajo realizado (especificaciones técnicas, normativas diversas, legislación laboral, y noticias y/o artículos, etc.)					
3. Realiza las tareas designadas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad, y buscando alternativas y soluciones cuando se presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.					
4. Trabaja eficazmente en equipo, coordinando acciones con otros in situ o a distancia, solicitando y prestando cooperación para el buen cumplimiento de sus tareas habituales o emergentes.					
5. Trata con respeto a subordinados, superiores, colegas, clientes, personas con discapacidades, sin hacer distinciones de género, de clase social, de etnias u otras.					
6. Respeta y solicita respeto de deberes y derechos laborales establecidos, así como de aquellas normas culturales internas de la organización que influyen positivamente en el sentido de pertenencia y en la motivación laboral.					
7. Participa en diversas situaciones de aprendizaje, formales e informales, para desarrollar mejor su trabajo actual o bien para asumir nuevas tareas o puestos de trabajo, en una perspectiva de formación permanente.					
8. Maneja tecnologías de la información y comunicación para obtener y procesar información pertinente al trabajo, así como para comunicar resultados, instrucciones e ideas.					
9. Utiliza eficientemente los insumos para los procesos productivos y disponer cuidadosamente los desechos, en una perspectiva de eficiencia energética y cuidado ambiental.					
10. Emprende iniciativas útiles en los lugares de trabajo y/o proyectos propios, aplicando principios básicos de gestión financiera y administración para generarles viabilidad.					
11. Previene situaciones de riesgo y enfermedades ocupacionales, evaluando las condiciones del entorno del trabajo y utilizando los elementos de protección personal según la normativa correspondiente.					
12. Tomar decisiones financieras bien informadas y con proyección a mediano y largo plazo, respecto del ahorro, especialmente del ahorro previsional, de los seguros, y de los riesgos y oportunidades del endeudamiento crediticio, así como de la inversión.					

Este plan de Práctica profesional es acordado en la ciudad

de _____, a _____ de _____ de _____, entre quienes
aquí firman:

Practicante

Nombre : _____

Rut: _____

Profesor Tutor (Establecimiento Educativo)

Nombre: _____

Rut: _____

Firma Maestro Guía (Empresa)

Nombre: _____



Rut: _____

En caso de accidente avisar a: _____

Al teléfono: _____

PERFIL DE EGRESO DE LA ESPECIALIDAD. OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS DE LA FORMACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL

Escala: E: excelente – B: bueno – S: suficiente – I: insuficiente.

COMPORTAMIENTO DEL ESTUDIANTE EN PRÁCTICA	OBSERVACIONES	NIVEL DE LOGRO DE LA COMPETENCIA			
		E	B	S	I
1. Se comunica oralmente y por escrito con claridad, utilizando registros de habla y de escritura pertinentes a la situación laboral y a la relación con los interlocutores.					
2. Lee y utiliza distintos tipos de textos relacionados con el trabajo realizado (especificaciones técnicas, normativas diversas, legislación laboral, y noticias y/o artículos, etc.)					
3. Realiza las tareas asignadas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad, y buscando alternativas y soluciones cuando se presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.					
4. Trabaja eficazmente en equipo, coordinando acciones con otros, in situ o a distancia, solicitando y prestando cooperación para el buen cumplimiento de sus tareas habituales o emergentes.					
5. Trata con respeto a subordinados, superiores, colegas, clientes, personas con discapacidades, sin hacer distinciones de género, de clase social, de etnias u otras.					
6. Respeta y solicita respeto de deberes y derechos laborales establecidos, así como de aquellas normas culturales internas de la organización que influyen positivamente en el sentido de pertenencia y en la motivación laboral.					
7. Participa en diversas situaciones de aprendizaje, formales e informales, para desarrollar mejor su trabajo actual o bien para asumir nuevas tareas o puestos de trabajo, en una perspectiva de formación permanente.					
8. Maneja tecnologías de la información y comunicación para obtener y procesar información pertinente al trabajo, así como para comunicar resultados, instrucciones e ideas.					



9. Utiliza eficientemente los insumos para los procesos productivos y disponer cuidadosamente los desechos, en una perspectiva de eficiencia energética y cuidado ambiental.					
10. Emprende iniciativas útiles en los lugares de trabajo y/o proyectos propios, aplicando principios básicos de gestión financiera y administración para generar viabilidad.					
11. Previene situaciones de riesgo y enfermedades ocupacionales, evaluando las condiciones del entorno del trabajo y utilizando los elementos de protección personal según la normativa correspondiente.					
12. Toma decisiones financieras bien informadas y con proyección a mediano y largo plazo, respecto del ahorro, especialmente del ahorro previsional, de los seguros, y de los riesgos y oportunidades del endeudamiento crediticio, así como de la inversión.					

Este plan de Práctica profesional es acordado en la ciudad

de _____, a _____ de _____ de _____,

entre quienes aquí firman:

 Practicante:
 Nombre: _____
 Rut: _____

 Profesor Tutor:
 Nombre: _____
 Rut: _____



Firma Maestro Guía (Empresa)

Nombre: _____

Rut: _____

En caso de accidente avisar a:

Al teléfono:

**GOBIERNO DE CHILE
MINISTERIO DE EDUCACIÓN
REGIÓN METROPOLITANA**

Edure



AMTA AMIGO DELGADO

**AUTORIZASE CAMBIO DE
NOMENCLATURA EN LA MODALIDAD
TÉCNICO PROFESIONAL
CORRESPONDIENTE A
ESTABLECIMIENTOS EDUCACIONALES
QUE SE INDICAN DE LAS COMUNAS DE
SAN JOAQUIN, SAN MIGUEL Y PEDRO
AGUIRRE CERDA POR APLICACIÓN DEL
DECRETO SUPREMO DE EDUCACION N°
220, DE 1998,**

RESOLUCIÓN EXENTA N°

000655 15.MAR2001

VISTO:

Lo dispuesto en el Título II de Ley N° 18.962, de 1990 "Orgánica Constitucional de Enseñanza"; el DFL N° 2 de Educación, de 1998, los Decretos Supremos de Educación N° 3166, de 1980, 177, de 1996 y 220, de 1998, la Resolución N° 520, de 1996, modificada por Resolución N° 488, de 1997, ambas de Contraloría General de la República; los Decretos de Traspaso N°s 1859, de 1986; 480, de 1981; 1409, de 1986; 2848, de 1964; todos del Ministerio de Educación; las Resoluciones Exentas N° 12659, de 1981; 13299, de 1982; 13303, de 1982; 13004, de 1982; 17702, de 1981; 17715, de 1981; 14896, de 1981; y sus respectivas modificaciones todas de esta Secretaría Ministerial de Educación y

SECRETARIA MINISTERIAL DE EDUCACION REGION METROPOLITANA

CONSIDERANDO:

Que en el mes de Octubre del 2000, los Sostenedores de los establecimientos educacionales que se indican:

<u>Nombre:</u>	<u>Comuna:</u>
1.- Escuela Industrial Particular Lautaro	San Miguel
2.- Escuela Técnica Libertador Bdo. O'Higgins N° 3	San Joaquín
3.- Escuela Industrial Libertador Bdo. O'Higgins N° 3	San Joaquín
4.- Instituto Comercial Libertador Bdo. O'Higgins N° 3	San Joaquín
5.- Escuela Industrial Particular Saint Lawrence	San Joaquín
6.- Instituto Comercial Particular Saint Lawrence	San Joaquín
7.- Liceo Industrial B -98	San Joaquín
8.- Complejo Educacional Monseñor Luis A. Pérez	Pedro Aguirre Cerda
9.- Liceo Técnico B-102 Dr. Esteban Kemeny Harmas	Pedro Aguirre Cerda
10.- Escuela Industrial General Carrera	San Miguel
11.- Liceo Industrial de San Miguel Agustín Edwards Ross	San Joaquín

Solicitaron la adscripción a los de Sectores Económicos, de acuerdo a las especialidades que imparten en el marco de la aplicación del Decreto Supremo de Educación N° 220, de 1998, a contar del año escolar 2001.

- Que, por Memorandum Interno N° 1109-16, de fecha 11/01/2001, el Departamento de Educación de Secretaría Ministerial de Educación, Región Metropolitana, envía a Asesoría Jurídica de la misma, carpetas de los mencionados establecimientos educacionales que deben cambiar la nomenclatura en la modalidad Técnico Profesional, en las siguientes cohortes.

2001	3°s
2002	3°s y 4°s
2003	3°s y 4°s
2004	4°s

-Que de acuerdo a lo solicitado por los sostenedores, lo informado por el Departamento de Educación y lo dispuesto en el D.S.E N° 220, de 1998, dicto la siguiente:

RESOLUCIÓN:

1.- **Autorízase**, el cambio de nomenclatura que se indica para los establecimientos educacionales que se señalan, por aplicación gradual del Decreto Supremo de Educación N° 220, de 1998, en las cohortes y cursos de 3°-2001; 3° y 4°-2002; 3° y 4°-2003 y 4°-2004, en la modalidad Técnico Profesional en las especialidades que se mencionan.

Nombre Establecimiento	Comuna	Rama	Sector Económico	Especialidad
Escuela Industrial Lautaro RBD 9487-0	San Miguel	Industrial	Metalmecánico	.Mecánica Automotriz
Escuela Técnica Libertador Bdo. O'Higgins N° 3 RBD 9468-4	San Joaquín	Técnica	Alimentación	.Servicio de Alimentación Colectiva
Escuela Industrial Libertador Bdo. O'Higgins N° 3 RBD 9468-4	San Joaquín	Industrial	Metalmecánico	.Mecánica Automotriz
Instituto Comercial Libertador Bdo. O'Higgins N° 3 RBD 9468-4	San Joaquín	Comercial	Administración y Comercio	.Contabilidad
Escuela Industrial Particular Saint Lawrence RBD 9483-8	San Joaquín	Industrial	Electricidad Metalmecánica	.Electrónica .Mecánica Automotriz

Nombre Establecimiento	Comuna	Rama	Sector Económico	Especialidad
Instituto Comercial Particular Saint Lawrence RBD 9483-8	San Joaquín	Comercial	Administración y Comercio	.Contabilidad .Secretariado
Liceo Industrial B-98 RBD 9408-0	San Joaquín	Industrial	Metalmecánico Electricidad	.Mecánica Industrial .Electricidad
Complejo Educacional Particular Monseñor Luis Arturo Pérez RBD 9799-3	Pedro Aguirre Cerda	Comercial	Administración y Comercio	.Administración
Liceo Técnico B-102 Dr. Esteban Kemeny Harms RBD 9686-5	Pedro Aguirre Cerda	Técnica Industrial Técnica	Alimentación Confección Programas y Proyectos Sociales	.Servicio de Alimentación Colectiva .Vestuario y Confección Textil .Atención de Párvulos
Escuela Industrial General Carrera RBD 9469-2 Anexo 24831-2	San Miguel	Industrial	Electricidad Metalmecánico	. Electricidad .Mecánica Automotriz
Liceo Industrial de San Miguel Agustín Edwards RBD 9579-6	San Joaquín	Industrial	Metalmecánico Electricidad	Construcciones Metálicas . Mecánica Industrial .Electricidad

2.- Señálase que la Escuela Industrial Lautaro, RBD 9487-0, comuna de San Miguel, aplica la estructura curricular Dual en la especialidad de Mecánica Automotriz, sector económico metalmecánico (rama Industrial) y que el Liceo Técnico B-102 Dr. Esteban Kemeny, RBD 9686-5, comuna de Pedro Aguirre Cerda, aplica la estructura curricular Dual en la especialidad de Servicios de Alimentación Colectiva, Sector económico Alimentación (Rama Técnica).

3.- **Téngase** presente para todos los efectos legales y administrativos.

ANOTESE, REGISTRESE Y COMUNIQUESE



ATC/MAG/LAV/ERC/jpv.

Distribución

2c. Of. Partes
5c. A. Jurídica
2c. Presupuestos
2c. Planificación
2c. Depto. Prov. Educ.
2c. Dept. Educ.
1c. Establecimiento
Exp. N° 1109-16
09/03/01

Marque tipo de reunión:

CEDE Consejo De Evaluación Consejo Escolar Consejo Técnico
 Equipo Directivo Jornada Planificación Departamento Otra _____

Fecha	13 de enero 2022	Hora Inicio	12:30	Hora de Término	13:30
Establecimiento	Liceo Técnico Clotario Blest Rizzo				

Agenda		ok
1	Saludo inicial	OK
2	Ajustes Reglamento de Práctica y Titulación 2022	OK
3	Varios	OK

Participantes	Cargo	Firma
1 Araneda Linero Nataly	Directora	A (Vía remota)
2 Figueroa Bravo Patricio	Inspector General	A (Vía remota)
3 Vega Vega Ana María	Representante Docente	A (Vía remota)
4 Constanza Dezerega	Gestora de Cultura	A (Vía remota)
5 Escanilla Fuentes Fabiola	Representante Asistente de la Educación	A (Vía remota)
6 Bravo Daniela	Representante Apoderados	A (Vía remota)
7 Montenegro Antonia	Representante Estudiantes	A (Vía remota)

Acuerdos	Fecha Tope	Responsable	Estado
1 Saludo y bienvenida.		Sra. Nataly Araneda	
2 Presentación ajustes a Reglamento de Práctica y Titulación: <ul style="list-style-type: none"> - Se definen 360 horas. de Práctica. - Remedial en caso de abandono de práctica - Convenios Vigentes 		Sra. Nataly Araneda	
3 Cierre de la reunión			

Observaciones

Se adjunta PPT con los detalles de los cambios en nuevo Reglamento de Práctica y Titulación.

INSTRUCCIONES

El cuaderno de informe (Bitácora) constituye una de las piezas claves del proceso de aprendizaje en la empresa, resumiendo lo que él o la estudiante en práctica ha realizado, observado y aprendido a través del trabajo en su proceso de práctica.

El cuaderno debe contener la información de lo que el alumno o alumna realizó en el Centro de Práctica. Para tal efecto, debe hacer sus registros aplicando su capacidad de síntesis, apoyado de esquemas, croquis y gráficos que simplifiquen la narración escrita de los procesos desarrollados y que tengan relación con su aprendizaje, abreviando y haciendo una referencia de aquellas actividades que se repitan en el tiempo.

En forma resumida, el empleo del cuaderno de informe debe permitir que:

- El o la estudiante aprendiz lo utilice como un instrumento de consulta, de estudio, de complementación con lo aprendido en el establecimiento. Además, como medio para practicar la redacción de informes.
- El Maestro Guía, encargado de la puesta en práctica del Plan de Aprendizaje en la Empresa, verifique si él o la estudiante registró sus actividades y además, asigne tareas específicas a realizar en las hojas correspondientes.

El Cuaderno debe ser un medio facilitador para la reflexión sobre lo aprendido y, cuando sea necesario, la reorganización del proceso. Con su firma ratifica la veracidad de los apuntes.

COMO LLEVAR EL CUADERNO DE INFORME (BITÁCORA)

1. Complete en la primera página (portada) todo los datos requeridos, sin omitir ninguno.
2. Escriba sobre lo que usted ha realizado, observado o aprendido a través de su trabajo.
3. Evite los informes largos. Realice una explicación corta y objetiva, con indicación de las etapas de la labor realizada, de las herramientas y del material utilizado.
4. Escriba con letra clara y ordenada.
5. Consulte a su maestro guía o profesor tutor, en el caso que tenga dudas sobre lo que deba escribir en su informe de trabajo.
6. No olvide registrar la numeración correlativa de las páginas en el encabezamiento, la fecha completa.
7. El cuaderno de informe, debe presentarse una vez al mes al maestro guía, para su revisión y retroalimentación mientras dura su proceso de práctica.

EVALUACIÓN DEL CUADERNO DE INFORME (BITÁCORA)

El Maestro Guía, para apoyarle en su proceso de práctica y retroalimentarle permanentemente, considerará los siguientes aspectos de su bitácora:

1. Cuaderno con protección (forado/anillado con tapa de mica)
2. Portada completa.
3. ¿Realiza síntesis de los días?
4. ¿Realiza informes de trabajo?
5. ¿Explica proceso de las tareas?
6. Ortografía.
7. Letra legible.
8. Redacción.
9. Orden.
10. Firmas del Maestro Guía.

INFORMACIÓN DEL ESTUDIANTE

NOMBRE : _____

CURSO : _____

CEDULA DE IDENTIDAD: _____

FECHA DE NACIMIENTO: _____

TELÉFONO PARTICULAR: _____

DIRECCIÓN: _____

NOMBRE APODERADO : _____ FIRMA APODERADO _____

PROFESOR TUTOR : _____

FECHA DE INGRESO : _____

FECHA DE EGRESO : _____

INFORMACIÓN DE LA EMPRESA

NOMBRE : _____

DIRECCIÓN : _____

TELÉFONO : _____

MAESTRO GUÍA 1 : _____ SECCIÓN _____

Modelo de informe de supervisión.

Establecimiento Educativo:						
Nombre de Alumno(a)						
Especialidad						
Profesor(a) Supervisor(a)						
Nombre de la empresa						
Dirección de la Empresa y Comuna						
Teléfonos						
Jefe a cargo de Alumno/a						
Cargo que ocupa						
Periodo de Práctica Profesional	Fecha de Inicio			Fecha de Término		

Supervisión N°	
-----------------------	--

Observaciones	

FECHA SEGÚN REGLAMENTO: _____

Fecha		

FIRMA DEL ALUMNO

FIRMA DE PROF. SUP.

FIRMA Y TIMBRE JEFE EMP.

Modelo de evaluación de empresas con las que el establecimiento tiene convenios.

ESPECIALIDAD	
EMPRESA	
DIRECCION	

CRITERIOS	INDICADORES	CUMPLE INDICADOR	
		SI	NO
DISPONIBILIDAD DE PROFESORES GUÍAS PARA ACOMPAÑAR A LOS ESTUDIANTES.	La empresa dispone de profesores guías suficientes para acompañar a los estudiantes en práctica.		
DESARROLLO DE ACTIVIDADES ACORDES CON LA ESPECIALIDAD Y EL PLAN DE APRENDIZAJES.	Los estudiantes desarrollan actividades en la empresa de acuerdo con su especialidad y acordes con su el plan de aprendizajes		
DESARROLLO DE TAREAS, ROLES O ACTIVIDADES QUE ENRIQUEZCA SU PROCESO DE FORMACIÓN.	La empresa propicia que el estudiante pueda desarrollar diferentes tareas, roles o actividades que enriquezca su proceso de formación, en la medida en que la empresa y la especialidad y/o mención lo permita.		
CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD.	La empresa debe cumplir con las condiciones de seguridad, acorde con las leyes, tanto en la ley 16744 y otras que correspondan		

<p>RESGUARDO DE LA INTEGRIDAD FÍSICA Y/O EMOCIONAL DEL ESTUDIANTE.</p>	<p>La empresa vela por la integridad física y/o emocional de los estudiantes, no sometiéndolos a situaciones que pongan en riesgo o los dañen.</p>		
<p>MONITOREO DE LA PRÁCTICA.</p>	<p>La empresa provee al profesor tutor de los tiempos y espacios para monitorear a los estudiantes en práctica en relación a su desempeño, en concordancia con su plan de aprendizaje.</p>		
<p>VERIFICACIÓN LABORALES Y NORMAS DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS.</p>	<p>La empresa provee al profesor tutor de los tiempos y espacios para verificar las condiciones laborales, y las normas de seguridad y prevención de riesgos en las cuales deben tener los estudiantes y los documentos obligatorios del Seguro Escolar.</p>		
<p>CUMPLIMIENTO DEL CONVENIO.</p>	<p>La empresa cumple con todas las cláusulas del convenio de práctica.</p>		

NOMBRE EVALUADOR _____

FECHA _____

FIRMA



CONVENIO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES

En Santiago, a 22 de Noviembre de 2023, se firma el presente Convenio de práctica entre la empresa Escuela Párvulos San José School ubicada en San José Patronila 17 comuna Lo Barnechea y representado por Lorena Navarro López, por una parte, y el Liceo Técnico Clotario Blest Ríffo, ubicado en Av. Clotario Blest 80349, comuna de Pedro Aguero Cerda, representado por su Directora, Patricia Araneda Linares, hemos acordado celebrar el presente Convenio para el desarrollo de prácticas profesionales de estudiantes del Colegio en la EMPRESA, que se regirá por las cláusulas que a continuación se estipulan, premissas las siguientes consideraciones:

PRIMERO: Que el Colegio y LA EMPRESA pueden suscribir convenios para la formación profesional considerando la necesidad de los estudiantes egresados de cumplir con el plan de práctica establecido por el Colegio y conocido por LA EMPRESA.

SEGUNDO: Que las dos entidades entienden la práctica profesional como la aplicación de los conocimientos, valores y destrezas que han adquirido los estudiantes durante el proceso enseñanza-aprendizaje, en un campo de actividades relacionadas con la especialidad de Atención de Párvulos; orientada socialmente a la satisfacción de las necesidades del país.

TERCERO: Que los estudiantes que se presentan a la práctica están debidamente matriculados en el Colegio y por lo tanto se acogen a los derechos y deberes que les corresponden en calidad de tales.

CUARTO: Que LA EMPRESA, por no constituir un contrato de trabajo, no responderá por enfermedades o eventuales accidentes que pudieran ocurrirle al ESTUDIANTE en práctica profesional. No obstante, independientemente de lo estipulado, la ley 16.744, en las normas legales que se indicarán a continuación, tiene una protección para el estudiante, en esta forma:

"Estarán protegidos, también todos los estudiantes de establecimientos fiscales o particulares por los accidentes que sufran con ocasión de su estudio o en realización de su práctica profesional". Este artículo concuerda con el Decreto 313 (D.O. de 12.05.1973) que incluye a escolares en Seguro de Accidentes.

QUINTO: Que este convenio se enmarcará en los reglamentos internos que el Colegio y LA EMPRESA han expedido en relación con prácticas profesionales.

SEXTO: Que LA EMPRESA reconoce el carácter académico y formativo del programa de prácticas profesionales y está dispuesta a apoyarlo en forma consecuente con dichas características poniendo a disposición del alumno-practicante de T. Barrios los recursos humanos idóneos y los recursos materiales que faciliten su desempeño profesional y técnico.

SEPTIMO: Que LA EMPRESA conoce el Reglamento de Prácticas Profesionales del Liceo técnico Clotario Blest Ríffo

ACUERDAN

Compromiso de LA EMPRESA

En su calidad de Co-educador de los alumnos egresados la empresa:

- 1.- Aceptará 4 alumnos en práctica de la Especialidad de Atención de Párvulos, que se imparte en el establecimiento por un mínimo de 180 horas.
- 2.- Nombrará un maestro guía quién evaluará a los alumnos de acuerdo al Plan de Práctica en conjunto con el docente-supervisor nombrado por el colegio. El maestro guía tendrá como roles fundamentales, los siguientes:
 - Colaborar con la formación técnica y valórica del estudiante.
 - Asesorar al alumno-practicante en el desarrollo de las actividades del Plan de Práctica profesional y orientarlo en el logro de sus tareas.
 - Coordinar sus acciones de tutoría con el profesor-supervisor de prácticas del Colegio compartiendo su percepción y evaluación del desempeño del estudiante.
- 3.-Destinará a los alumnos en puestos de trabajo relacionados con las funciones propias de su especialidad.
- 4.- Informará directamente al colegio sobre el desempeño que haya tenido el ESTUDIANTE.

dato liceo dirección, teléfonos

5. Otorgará al ESTUDIANTE una suma de dinero a modo de "Bono de Práctica" que será de \$ _____; cantidad que podrá ser aumentada si la EMPRESA lo estima conveniente.

6. -El presente convenio regirá desde la fecha de su suscripción y hasta que alguna de las partes considere modificar su duración por no cumplimiento de alguno de los compromisos u otros. Si la situación lo requiere, se podrá establecer períodos o condiciones diferentes de la práctica profesional resguardando el término del periodo de ésta.

La vigencia del convenio se renovará cada dos años, periodo que regirá durante los años 2021 | y 2022.

Compromiso del COLEGIO

- 1.- Enviar alumnos/as egresados en las Especialidades de Servicios Hoteleros y Alimentación Colectiva, con las competencias técnicas y valóricas necesarias para realizar sus prácticas.
- 2.- Nombrar un profesor-supervisor de práctica de la especialidad quién se comprometerá, por escrito, a cumplir con las responsabilidades y plazos estipulados en el Reglamento de Práctica.
- 3.- Determinar previamente, en el programa de prácticas profesionales, las condiciones para la evaluación del estudiante;
- 4.- Atender las inquietudes y requerimientos que formule LA EMPRESA para el buen desarrollo del programa.
- 5.- Entregar nómina anexa de alumnos en práctica con RUT Y FIRMA aceptando lo estipulado en el presente convenio.

Compromiso del ESTUDIANTE:

1. En su práctica profesional EL ESTUDIANTE se compromete a observar los reglamentos y las Normas de Seguridad vigentes de LA EMPRESA.
2. EL ESTUDIANTE reconoce que la supervigilancia y control de su práctica profesional dentro de la EMPRESA, no es propia de una de carácter laboral, sino que, de tipo Técnico-Pedagógico.

Para constancia, se firman dos ejemplares de convenio suscrito, quedando uno en poder de la EMPRESA y otro en el _____".

Firman:

Nombre y firma director
ESTABLECIMIENTO

Lorena Navarro López
Directora.

Nombre, Firma y Timbre
REPRESENTANTE EMPRESA

dato liceo dirección, teléfonos

CONVENIO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES

En Santiago, a 22 de Noviembre de 2021, se firma el presente Convenio de Práctica entre la empresa Hotelera Leon S.A ubicada en Alonso de Cordoba 6050 comuna Las Puntas y representado por Victor Huerta Cabrera por una parte; y el Liceo técnico Clotario Blest Riffo, ubicado en Av. Clotario Blest #6049, comuna de Pedro Aguirre Cerda, representado por su Director(a), Nataly Araneda Linero, hemos acordado celebrar el presente Convenio para el desarrollo de prácticas profesionales de estudiantes del Colegio en la EMPRESA, que se registrará por las cláusulas que a continuación se estipulan, previas las siguientes consideraciones:

PRIMERO: Que el Colegio y LA EMPRESA pueden suscribir convenios para la formación profesional considerando la necesidad de los estudiantes egresados de cumplir con el plan de práctica establecido por el Colegio y conocido por LA EMPRESA.

SEGUNDO: Que las dos entidades entienden la práctica profesional como la aplicación de los conocimientos, valores y destrezas que han adquirido los estudiantes durante el proceso enseñanza-aprendizaje, en un campo de actividades relacionadas con la especialidad de Gastronomía mención Cocina; orientada socialmente a la satisfacción de las necesidades del país.

TERCERO: Que los estudiantes que se presentan a la práctica están debidamente matriculados en el Colegio y por lo tanto se acogen a los derechos y deberes que les corresponden en calidad de tales.

CUARTO: Que LA EMPRESA, por no constituir un contrato de trabajo, no responderá por enfermedades o eventuales accidentes que pudieran ocurrirle al ESTUDIANTE en práctica profesional. No obstante, independientemente de lo estipulado, la ley 16.744, en las normas legales que se indicarán a continuación, tiene una protección para el estudiante, en esta forma:

"Estarán protegidos, también todos los estudiantes de establecimientos fiscales o particulares por los accidentes que sufran con ocasión de su estudio o en realización de su práctica profesional". Este artículo concuerda con el Decreto 313 (D.O. de 12.05.1973) que incluye a escolares en Seguro de Accidentes.

QUINTO: Que este convenio se enmarcará en los reglamentos internos que el Colegio y LA EMPRESA han expedido en relación con prácticas profesionales.

SEXTO: Que LA EMPRESA reconoce el carácter académico y formativo del programa de prácticas profesionales y está dispuesta a apoyarlo en forma consecuyente con dichas características poniendo a disposición del alumno-practicante de _____ los recursos humanos idóneos y los recursos materiales que faciliten su desempeño profesional y técnico.

SEPTIMO: Que LA EMPRESA conoce el Reglamento de Prácticas Profesionales del Liceo técnico Clotario Blest Riffo

ACUERDAN

Compromiso de LA EMPRESA

En su calidad de Co-educador de los alumnos egresados la empresa:

- 1.- Aceptará 5 alumnos en práctica de la Especialidad de Gastronomía en las menciones de Cocina, que se imparte en el establecimiento por un mínimo de 180 horas.
- 2.- Nombrará un maestro guía quién evaluará a los alumnos de acuerdo al Plan de Práctica en conjunto con el docente-supervisor nombrado por el colegio. El maestro guía tendrá como roles fundamentales, los siguientes:
 - Colaborar con la formación técnica y valórica del estudiante.
 - Asesorar al alumno-practicante en el desarrollo de las actividades del Plan de Práctica profesional y orientarlo en el logro de sus tareas.
 - Coordinar sus acciones de tutoría con el profesor-supervisor de prácticas del Colegio compartiendo su percepción y evaluación del desempeño del estudiante.
- 3.-Destinará a los alumnos en puestos de trabajo relacionados con las funciones propias de su especialidad.
- 4.- Informará directamente al colegio sobre el desempeño que haya tenido el ESTUDIANTE.

dato liceo dirección, teléfonos

5. Otorgará al ESTUDIANTE una suma de dinero a modo de "Bono de Práctica" que será de \$ 40.000; cantidad que podrá ser aumentada si la EMPRESA lo estima conveniente.

6. -El presente convenio regirá desde la fecha de su suscripción y hasta que alguna de las partes considere modificar su duración por no cumplimiento de alguno de los compromisos u otros. Si la situación lo requiere, se podrá establecer períodos o condiciones diferentes de la práctica profesional resguardando el término del periodo de ésta.

La vigencia del convenio se renovará cada dos años, periodo que regirá durante los años 2021 | y 2022.

Compromiso del COLEGIO

- 1.- Enviar alumnos/as egresados en las Especialidades de Servicios Hoteleros y Alimentación Colectiva, con las competencias técnicas y valóricas necesarias para realizar sus prácticas.
- 2.- Nombrar un profesor-supervisor de práctica de la especialidad quién se comprometerá, por escrito, a cumplir con las responsabilidades y plazos estipulados en el Reglamento de Práctica.
- 3.- Determinar previamente, en el programa de prácticas profesionales, las condiciones para la evaluación del estudiante;
- 4.- Atender las inquietudes y requerimientos que formule LA EMPRESA para el buen desarrollo del programa.
- 5.- Entregar nómina anexa de alumnos en práctica con RUT Y FIRMA aceptando lo estipulado en el presente convenio.

Compromiso del ESTUDIANTE:

1. En su práctica profesional EL ESTUDIANTE se compromete a observar los reglamentos y las Normas de Seguridad vigentes de LA EMPRESA.
2. EL ESTUDIANTE reconoce que la supervigilancia y control de su práctica profesional dentro de la EMPRESA, no es propia de una de carácter laboral, sino que, de tipo Técnico-Pedagógico.

Para constancia, se firman dos ejemplares de convenio suscrito, quedando uno en poder de la EMPRESA y otro en el _____".

Firman:

Nombre y firma director
ESTABLECIMIENTO



Nombre, Firma y timbre
REPRESENTANTE EMPRESA

Hotelera ICON S.A.
76.613.786-5
Alonso de Córdoba 116050
Las Condes

CONVENIO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES

En Santiago, a 22 de Noviembre de 2021, se firma el presente Convenio de Práctica entre la empresa GISER ubicada en ROGER DE FLOR 2736 P.8 comuna LAS CONDES y representado por ALEXANDER GAGGERO, por una parte; y el Liceo técnico Clotario Blest Rizzo, ubicado en Av. Clotario Blest #6049, comuna de Pedro Aguirre Cerda, representado por su Director(a), Nataly Araneda Linero, hemos acordado celebrar el presente Convenio para el desarrollo de prácticas profesionales de estudiantes del Colegio en la EMPRESA, que se registrará por las cláusulas que a continuación se estipulan, previas las siguientes consideraciones:

PRIMERO: Que el Colegio y LA EMPRESA pueden suscribir convenios para la formación profesional considerando la necesidad de los estudiantes egresados de cumplir con el plan de práctica establecido por el Colegio y conocido por LA EMPRESA.

SEGUNDO: Que las dos entidades entienden la práctica profesional como la aplicación de los conocimientos, valores y destrezas que han adquirido los estudiantes durante el proceso enseñanza-aprendizaje, en un campo de actividades relacionadas con la especialidad de Gastronomía mención Cocina; orientada socialmente a la satisfacción de las necesidades del país.

TERCERO: Que los estudiantes que se presentan a la práctica están debidamente matriculados en el Colegio y por lo tanto se acogen a los derechos y deberes que les corresponden en calidad de tales.

CUARTO: Que LA EMPRESA, por no constituir un contrato de trabajo, no responderá por enfermedades o eventuales accidentes que pudieran ocurrirle al ESTUDIANTE en práctica profesional. No obstante, independientemente de lo estipulado, la ley 16.744, en las normas legales que se indicarán a continuación, tiene una protección para el estudiante, en esta forma:

“Estarán protegidos, también todos los estudiantes de establecimientos fiscales o particulares por los accidentes que sufran con ocasión de su estudio o en realización de su práctica profesional”. Este artículo concuerda con el Decreto 313 (D.O. de 12.05.1973) que incluye a escolares en Seguro de Accidentes.

QUINTO: Que este convenio se enmarcará en los reglamentos internos que el Colegio y LA EMPRESA han expedido en relación con prácticas profesionales.

SEXTO: Que LA EMPRESA reconoce el carácter académico y formativo del programa de prácticas profesionales y está dispuesta a apoyarlo en forma consecuente con dichas características poniendo a disposición del alumno-practicante de _____ los recursos humanos idóneos y los recursos materiales que faciliten su desempeño profesional y técnico.

SEPTIMO: Que LA EMPRESA conoce el Reglamento de Prácticas Profesionales del Liceo técnico Clotario Blest Rizzo

ACUERDAN

Compromiso de LA EMPRESA

En su calidad de Co-educador de los alumnos egresados la empresa:

- 1.- Aceptará 40 alumnos en práctica de la Especialidad de Gastronomía en las menciones de Cocina, que se imparte en el establecimiento por un mínimo de 180 horas.
- 2.- Nombrará un maestro guía quién evaluará a los alumnos de acuerdo al Plan de Práctica en conjunto con el docente-supervisor nombrado por el colegio. El maestro guía tendrá como roles fundamentales, los siguientes:
 - Colaborar con la formación técnica y valórica del estudiante.
 - Asesorar al alumno-practicante en el desarrollo de las actividades del Plan de Práctica profesional y orientarlo en el logro de sus tareas.
 - Coordinar sus acciones de tutoría con el profesor-supervisor de prácticas del Colegio compartiendo su percepción y evaluación del desempeño del estudiante.
- 3.-Destinará a los alumnos en puestos de trabajo relacionados con las funciones propias de su especialidad.
- 4.- Informará directamente al colegio sobre el desempeño que haya tenido el ESTUDIANTE.

5. Otorgará al ESTUDIANTE una suma de dinero a modo de "Bono de Práctica" que será de \$ 100.000 ; cantidad que podrá ser aumentada si la EMPRESA lo estima conveniente.

6. -El presente convenio regirá desde la fecha de su suscripción y hasta que alguna de las partes considere modificar su duración por no cumplimiento de alguno de los compromisos u otros. Si la situación lo requiere, se podrá establecer períodos o condiciones diferentes de la práctica profesional resguardando el término del periodo de ésta.

La vigencia del convenio se renovará cada dos años, periodo que regirá durante los años 2021 | y 2022.

Compromiso del COLEGIO

- 1.- Enviar alumnos/as egresados en las Especialidades de Servicios Hoteleros y Alimentación Colectiva, con las competencias técnicas y valóricas necesarias para realizar sus prácticas.
- 2.- Nombrar un profesor-supervisor de práctica de la especialidad quién se comprometerá, por escrito, a cumplir con las responsabilidades y plazos estipulados en el Reglamento de Práctica.
- 3.- Determinar previamente, en el programa de prácticas profesionales, las condiciones para la evaluación del estudiante;
- 4.- Atender las inquietudes y requerimientos que formule LA EMPRESA para el buen desarrollo del programa.
- 5.- Entregar nómina anexa de alumnos en práctica con RUT Y FIRMA aceptando lo estipulado en el presente convenio.

Compromiso del ESTUDIANTE:

1. En su práctica profesional EL ESTUDIANTE se compromete a observar los reglamentos y las Normas de Seguridad vigentes de LA EMPRESA.
2. EL ESTUDIANTE reconoce que la supervigilancia y control de su práctica profesional dentro de la EMPRESA, no es propia de una de carácter laboral, sino que, de tipo Técnico-Pedagógico.

Para constancia, se firman dos ejemplares de convenio suscrito, quedando uno en poder de la EMPRESA y otro en el Liceo Técnico Clotario Blest Ruffo.

Firman:



Nombre y firma director
ESTABLECIMIENTO

Nombre, Firma y Timbre
REPRESENTANTE EMPRESA

CONVENIO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES

En Santiago, a 22 de Noviembre de 2021, se firma el presente Convenio de Práctica entre la empresa 63 SERVICIO GASTRONOMIUS SPA ubicada en El Noble 877 comuna Recoleta y representado por MAURICIO GLEISEN por una parte; y el Liceo técnico Clotario Blest Rizzo, ubicado en Av. Clotario Blest #6049, comuna de Pedro Aguirre Cerda, representado por su Director(a), Nataly Araneda Linero, hemos acordado celebrar el presente Convenio para el desarrollo de prácticas profesionales de estudiantes del Colegio en la EMPRESA, que se registrará por las cláusulas que a continuación se estipulan, previas las siguientes consideraciones:

PRIMERO: Que el Colegio y LA EMPRESA pueden suscribir convenios para la formación profesional considerando la necesidad de los estudiantes egresados de cumplir con el plan de práctica establecido por el Colegio y conocido por LA EMPRESA.

SEGUNDO: Que las dos entidades entienden la práctica profesional como la aplicación de los conocimientos, valores y destrezas que han adquirido los estudiantes durante el proceso enseñanza-aprendizaje, en un campo de actividades relacionadas con la especialidad de Gastronomía mención Cocina; orientada socialmente a la satisfacción de las necesidades del país.

TERCERO: Que los estudiantes que se presentan a la práctica están debidamente matriculados en el Colegio y por lo tanto se acogen a los derechos y deberes que les corresponden en calidad de tales.

CUARTO: Que LA EMPRESA, por no constituir un contrato de trabajo, no responderá por enfermedades o eventuales accidentes que pudieran ocurrirle al ESTUDIANTE en práctica profesional. No obstante, independientemente de lo estipulado, la ley 16.744, en las normas legales que se indicarán a continuación, tiene una protección para el estudiante, en esta forma:

"Estarán protegidos, también todos los estudiantes de establecimientos fiscales o particulares por los accidentes que sufran con ocasión de su estudio o en realización de su práctica profesional". Este artículo concuerda con el Decreto 313 (D.O. de 12.05.1973) que incluye a escolares en Seguro de Accidentes.

QUINTO: Que este convenio se enmarcará en los reglamentos internos que el Colegio y LA EMPRESA han expedido en relación con prácticas profesionales.

SEXTO: Que LA EMPRESA reconoce el carácter académico y formativo del programa de prácticas profesionales y está dispuesta a apoyarlo en forma consecuente con dichas características poniendo a disposición del alumno-practicante de Gastronomía los recursos humanos idóneos y los recursos materiales que faciliten su desempeño profesional y técnico.

SEPTIMO: Que LA EMPRESA conoce el Reglamento de Prácticas Profesionales del Liceo técnico Clotario Blest Rizzo

ACUERDAN

Compromiso de LA EMPRESA

En su calidad de Co-educador de los alumnos egresados la empresa:

- 1.- Aceptará 4 alumnos en práctica de la Especialidad de Gastronomía en las menciones de Cocina, que se imparte en el establecimiento por un mínimo de 180 horas.
- 2.- Nombrará un maestro guía quién evaluará a los alumnos de acuerdo al Plan de Práctica en conjunto con el docente-supervisor nombrado por el colegio. El maestro guía tendrá como roles fundamentales, los siguientes:
 - Colaborar con la formación técnica y valórica del estudiante.
 - Asesorar al alumno-practicante en el desarrollo de las actividades del Plan de Práctica profesional y orientarlo en el logro de sus tareas.
 - Coordinar sus acciones de tutoría con el profesor-supervisor de prácticas del Colegio compartiendo su percepción y evaluación del desempeño del estudiante.
- 3.-Destinará a los alumnos en puestos de trabajo relacionados con las funciones propias de su especialidad.
- 4.- Informará directamente al colegio sobre el desempeño que haya tenido el ESTUDIANTE.

5. Otorgará al ESTUDIANTE una suma de dinero a modo de "Bono de Práctica" que será de \$ 190.000; cantidad que podrá ser aumentada si la EMPRESA lo estima conveniente.

6. -El presente convenio regirá desde la fecha de su suscripción y hasta que alguna de las partes considere modificar su duración por no cumplimiento de alguno de los compromisos u otros. Si la situación lo requiere, se podrá establecer períodos o condiciones diferentes de la práctica profesional resguardando el término del periodo de ésta.

La vigencia del convenio se renovará cada dos años, periodo que regirá durante los años 2021 y 2022.

Compromiso del COLEGIO

- 1.- Enviar alumnos/as egresados en las Especialidades de Servicios Hoteleros y Alimentación Colectiva, con las competencias técnicas y valóricas necesarias para realizar sus prácticas.
- 2.- Nombrar un profesor-supervisor de práctica de la especialidad quién se comprometerá, por escrito, a cumplir con las responsabilidades y plazos estipulados en el Reglamento de Práctica.
- 3.- Determinar previamente, en el programa de prácticas profesionales, las condiciones para la evaluación del estudiante;
- 4.- Atender las inquietudes y requerimientos que formule LA EMPRESA para el buen desarrollo del programa.
- 5.- Entregar nómina anexa de alumnos en práctica con RUT Y FIRMA aceptando lo estipulado en el presente convenio.

Compromiso del ESTUDIANTE:

1. En su práctica profesional EL ESTUDIANTE se compromete a observar los reglamentos y las Normas de Seguridad vigentes de LA EMPRESA.
2. EL ESTUDIANTE reconoce que la supervigilancia y control de su práctica profesional dentro de la EMPRESA, no es propia de una de carácter laboral, sino que, de tipo Técnico-Pedagógico.

Para constancia, se firman dos ejemplares de convenio suscrito, quedando uno en poder de la EMPRESA y otro en el _____".

Firman:



Nombre y firma director
ESTABLECIMIENTO



SERVICIOS ADMINISTRATIVOS SPA

MAURICIO GLEISER
Nombre, Firma y Timbre
REPRESENTANTE EMPRESA

CONVENIO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES

En Santiago, a 22 de Noviembre de 2021, se firma el presente Convenio de Práctica entre la empresa C. Educativa María Zeballos King ubicada en AV. LA MARINA # 2835 comuna P. A. C. y representado por PAMELA KING ZEBALLOS, por una parte; y el Liceo técnico Clotario Blest Riffo, ubicado en Av. Clotario Blest #6049, comuna de Pedro Aguirre Cerda, representado por su Director(a), Nataly Araneda Linero, hemos acordado celebrar el presente Convenio para el desarrollo de prácticas profesionales de estudiantes del Colegio en LA EMPRESA, que se registrará por las cláusulas que a continuación se estipulan, previas las siguientes consideraciones:

PRIMERO: Que el Colegio y LA EMPRESA pueden suscribir convenios para la formación profesional considerando la necesidad de los estudiantes egresados de cumplir con el plan de práctica establecido por el Colegio y conocido por LA EMPRESA.

SEGUNDO: Que las dos entidades entienden la práctica profesional como la aplicación de los conocimientos, valores y destrezas que han adquirido los estudiantes durante el proceso enseñanza-aprendizaje, en un campo de actividades relacionadas con la especialidad de Atención de Párvulos; orientada socialmente a la satisfacción de las necesidades del país.

TERCERO: Que los estudiantes que se presentan a la práctica están debidamente matriculados en el Colegio y por lo tanto se acogen a los derechos y deberes que les corresponden en calidad de tales.

CUARTO: Que LA EMPRESA, por no constituir un contrato de trabajo, no responderá por enfermedades o eventuales accidentes que pudieran ocurrirle al ESTUDIANTE en práctica profesional. No obstante, independientemente de lo estipulado, la ley 16.744, en las normas legales que se indicarán a continuación, tiene una protección para el estudiante, en esta forma:

"Estarán protegidos, también todos los estudiantes de establecimientos fiscales o particulares por los accidentes que sufran con ocasión de su estudio o en realización de su práctica profesional". Este artículo concuerda con el Decreto 313 (D.O. de 12.05.1973) que incluye a escolares en Seguro de Accidentes.

QUINTO: Que este convenio se enmarcará en los reglamentos internos que el Colegio y LA EMPRESA han expedido en relación con prácticas profesionales.

SEXTO: Que LA EMPRESA reconoce el carácter académico y formativo del programa de prácticas profesionales y está dispuesta a apoyarlo en forma consecuente con dichas características poniendo a disposición del alumno-practicante de _____ los recursos humanos idóneos y los recursos materiales que faciliten su desempeño profesional y técnico.

SEPTIMO: Que LA EMPRESA conoce el Reglamento de Prácticas Profesionales del Liceo técnico Clotario Blest Riffo

ACUERDAN

Compromiso de LA EMPRESA

En su calidad de Co-educador de los alumnos egresados la empresa:

- 1.- Aceptará _____ alumnos en práctica de la Especialidad de Atención de Párvulos, que se imparte en el establecimiento por un mínimo de 180 horas.
- 2.- Nombrará un maestro guía quién evaluará a los alumnos de acuerdo al Plan de Práctica en conjunto con el docente-supervisor nombrado por el colegio. El maestro guía tendrá como roles fundamentales, los siguientes:
 - Colaborar con la formación técnica y valórica del estudiante.
 - Asesorar al alumno-practicante en el desarrollo de las actividades del Plan de Práctica profesional y orientarlo en el logro de sus tareas.
 - Coordinar sus acciones de tutoría con el profesor-supervisor de prácticas del Colegio compartiendo su percepción y evaluación del desempeño del estudiante.
- 3.-Destinará a los alumnos en puestos de trabajo relacionados con las funciones propias de su especialidad.
- 4.- Informará directamente al colegio sobre el desempeño que haya tenido el ESTUDIANTE.

5. Otorgará al ESTUDIANTE una suma de dinero a modo de “Bono de Práctica” que será de \$ _____; cantidad que podrá ser aumentada si la EMPRESA lo estima conveniente.

6. -El presente convenio regirá desde la fecha de su suscripción y hasta que alguna de las partes considere modificar su duración por no cumplimiento de alguno de los compromisos u otros. Si la situación lo requiere, se podrá establecer períodos o condiciones diferentes de la práctica profesional resguardando el término del periodo de ésta.

La vigencia del convenio se renovará cada dos años, periodo que regirá durante los años 2021 y 2022.

Compromiso del COLEGIO

- 1.- Enviar alumnos/as egresados en las Especialidades de Servicios Hoteleros y Alimentación Colectiva, con las competencias técnicas y valóricas necesarias para realizar sus prácticas.
- 2.- Nombrar un profesor-supervisor de práctica de la especialidad quién se comprometerá, por escrito, a cumplir con las responsabilidades y plazos estipulados en el Reglamento de Práctica.
- 3.- Determinar previamente, en el programa de prácticas profesionales, las condiciones para la evaluación del estudiante;
- 4.- Atender las inquietudes y requerimientos que formule LA EMPRESA para el buen desarrollo del programa.
- 5.- Entregar nómina anexa de alumnos en práctica con RUT Y FIRMA aceptando lo estipulado en el presente convenio.

Compromiso del ESTUDIANTE:

1. En su práctica profesional EL ESTUDIANTE se compromete a observar los reglamentos y las Normas de Seguridad vigentes de LA EMPRESA.
2. EL ESTUDIANTE reconoce que la supervigilancia y control de su práctica profesional dentro de la EMPRESA, no es propia de una de carácter laboral, sino que, de tipo Técnico-Pedagógico.

Para constancia, se firman dos ejemplares de convenio suscrito, quedando uno en poder de la EMPRESA y otro en el _____”.

Firman:

Nombre y firma director
ESTABLECIMIENTO

Corporación Educacional
MARTA ZEBALLOS KING
Rut: 65.159.718-8

Nombre, Firma y Timbre
REPRESENTANTE EMPRESA

CONVENIO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES

En Santiago, a 22 de Noviembre de 2021, se firma el presente Convenio de Práctica entre la empresa Amerdeys hb ubicada en Huelmos 28 PT. comuna Santiago y representado por Gravio Acuña por una parte; y el Liceo técnico Clotario Blest Rifo, ubicado en Av. Clotario Blest #6049, comuna de Pedro Aguirre Cerda, representado por su Director(a), Nataly Araneda Linero, hemos acordado celebrar el presente Convenio para el desarrollo de prácticas profesionales de estudiantes del Colegio en la EMPRESA, que se registrará por las cláusulas que a continuación se estipulan, previas las siguientes consideraciones:

PRIMERO: Que el Colegio y LA EMPRESA pueden suscribir convenios para la formación profesional considerando la necesidad de los estudiantes egresados de cumplir con el plan de práctica establecido por el Colegio y conocido por LA EMPRESA.

SEGUNDO: Que las dos entidades entienden la práctica profesional como la aplicación de los conocimientos, valores y destrezas que han adquirido los estudiantes durante el proceso enseñanza-aprendizaje, en un campo de actividades relacionadas con la especialidad de Gastronomía mención Cocina; orientada socialmente a la satisfacción de las necesidades del país.

TERCERO: Que los estudiantes que se presentan a la práctica están debidamente matriculados en el Colegio y por lo tanto se acogen a los derechos y deberes que les corresponden en calidad de tales.

CUARTO: Que LA EMPRESA, por no constituir un contrato de trabajo, no responderá por enfermedades o eventuales accidentes que pudieran ocurrirle al ESTUDIANTE en práctica profesional. No obstante, independientemente de lo estipulado, la ley 16.744, en las normas legales que se indicarán a continuación, tiene una protección para el estudiante, en esta forma:

"Estarán protegidos, también todos los estudiantes de establecimientos fiscales o particulares por los accidentes que sufran con ocasión de su estudio o en realización de su práctica profesional". Este artículo concuerda con el Decreto 313 (D.O. de 12.05.1973) que incluye a escolares en Seguro de Accidentes.

QUINTO: Que este convenio se enmarcará en los reglamentos internos que el Colegio y LA EMPRESA han expedido en relación con prácticas profesionales.

SEXTO: Que LA EMPRESA reconoce el carácter académico y formativo del programa de prácticas profesionales y está dispuesta a apoyarlo en forma consecuente con dichas características poniendo a disposición del alumno-practicante de Gastronomía los recursos humanos idóneos y los recursos materiales que faciliten su desempeño profesional y técnico.

SEPTIMO: Que LA EMPRESA conoce el Reglamento de Prácticas Profesionales del Liceo técnico Clotario Blest Rifo

ACUERDAN

Compromiso de LA EMPRESA

En su calidad de Co-educador de los alumnos egresados la empresa:

- 1.- Aceptará 6 alumnos en práctica de la Especialidad de Gastronomía en las menciones de Cocina, que se imparte en el establecimiento por un mínimo de 180 horas.
- 2.- Nombrará un maestro guía quién evaluará a los alumnos de acuerdo al Plan de Práctica en conjunto con el docente-supervisor nombrado por el colegio. El maestro guía tendrá como roles fundamentales, los siguientes:
 - Colaborar con la formación técnica y valórica del estudiante.
 - Asesorar al alumno-practicante en el desarrollo de las actividades del Plan de Práctica profesional y orientarlo en el logro de sus tareas.
 - Coordinar sus acciones de tutoría con el profesor-supervisor de prácticas del Colegio compartiendo su percepción y evaluación del desempeño del estudiante.
- 3.-Destinará a los alumnos en puestos de trabajo relacionados con las funciones propias de su especialidad.
- 4.- Informará directamente al colegio sobre el desempeño que haya tenido el ESTUDIANTE.

dato liceo dirección, teléfonos

5. Otorgará al ESTUDIANTE una suma de dinero a modo de "Bono de Práctica" que será de \$ ~~10.000~~; cantidad que podrá ser aumentada si la EMPRESA lo estima conveniente.

6. -El presente convenio regirá desde la fecha de su suscripción y hasta que alguna de las partes considere modificar su duración por no cumplimiento de alguno de los compromisos u otros. Si la situación lo requiere, se podrá establecer períodos o condiciones diferentes de la práctica profesional resguardando el término del periodo de ésta.

La vigencia del convenio se renovará cada dos años, periodo que regirá durante los años 2021 | y 2022.

Compromiso del COLEGIO

- 1.- Enviar alumnos/as egresados en las Especialidades de Servicios Hoteleros y Alimentación Colectiva, con las competencias técnicas y valóricas necesarias para realizar sus prácticas.
- 2.- Nombrar un profesor-supervisor de práctica de la especialidad quién se comprometerá, por escrito, a cumplir con las responsabilidades y plazos estipulados en el Reglamento de Práctica.
- 3.- Determinar previamente, en el programa de prácticas profesionales, las condiciones para la evaluación del estudiante;
- 4.- Atender las inquietudes y requerimientos que formule LA EMPRESA para el buen desarrollo del programa.
- 5.- Entregar nómina anexa de alumnos en práctica con RUT Y FIRMA aceptando lo estipulado en el presente convenio.

Compromiso del ESTUDIANTE:

1. En su práctica profesional EL ESTUDIANTE se compromete a observar los reglamentos y las Normas de Seguridad vigentes de LA EMPRESA.
2. EL ESTUDIANTE reconoce que la supervigilancia y control de su práctica profesional dentro de la EMPRESA, no es propia de una de carácter laboral, sino que, de tipo Técnico-Pedagógico.

Para constancia, se firman dos ejemplares de convenio suscrito, quedando uno en poder de la EMPRESA y otro en el

Firman:

Nombre y firma director
ESTABLECIMIENTO

Nombre, Firma y Fmbr
REPRESENTANTE EMPRESA

dato liceo dirección, teléfonos

CONVENIO DE PRÁCTICAS PROFESIONALES

En Santiago, a 22 de Noviembre de 2021, se firma el presente Convenio de Práctica entre la empresa Tarzon S.p.A. de Comercio Ltda ubicada en Saihuepe 02049, comuna Saihuepe y representado por Maguim Federico Diaz por una parte; y el Liceo técnico Clotario Blest Ríffo, ubicado en Av. Clotario Blest #6049, comuna de Pedro Aguirre Cerda, representado por su Director(a), Nataly Araneda Linero, hemos acordado celebrar el presente Convenio para el desarrollo de prácticas profesionales de estudiantes del Colegio en la EMPRESA, que se registrá por las cláusulas que a continuación se estipulan, previas las siguientes consideraciones:

PRIMERO: Que el Colegio y LA EMPRESA pueden suscribir convenios para la formación profesional considerando la necesidad de los estudiantes egresados de cumplir con el plan de práctica establecido por el Colegio y conocido por LA EMPRESA.

SEGUNDO: Que las dos entidades entienden la práctica profesional como la aplicación de los conocimientos, valores y destrezas que han adquirido los estudiantes durante el proceso enseñanza-aprendizaje, en un campo de actividades relacionadas con la especialidad de Atención de Párvulos; orientada socialmente a la satisfacción de las necesidades del país.

TERCERO: Que los estudiantes que se presentan a la práctica están debidamente matriculados en el Colegio y por lo tanto se acogen a los derechos y deberes que les corresponden en calidad de tales.

CUARTO: Que LA EMPRESA, por no constituir un contrato de trabajo, no responderá por enfermedades o eventuales accidentes que pudieran ocurrirle al ESTUDIANTE en práctica profesional. No obstante, independientemente de lo estipulado, la ley 16.744, en las normas legales que se indicarán a continuación, tiene una protección para el estudiante, en esta forma:

"Estarán protegidas, también todos los estudiantes de establecimientos fiscales o particulares por los accidentes que sufran con ocasión de su estudio o en realización de su práctica profesional". Este artículo concuerda con el Decreto 313 (D.O. de 12.05.1973) que incluye a escolares en Seguro de Accidentes.

QUINTO: Que este convenio se enmarcará en los reglamentos internos que el Colegio y LA EMPRESA han expedido en relación con prácticas profesionales.

SEXTO: Que LA EMPRESA reconoce el carácter académico y formativo del programa de prácticas profesionales y está dispuesta a apoyarlo en forma consecuente con dichas características poniendo a disposición del alumno-practicante de _____ los recursos humanos idóneos y los recursos materiales que faciliten su desempeño profesional y técnico.

SEPTIMO: Que LA EMPRESA conoce el Reglamento de Prácticas Profesionales del Liceo técnico Clotario Blest Ríffo

ACUERDAN

Compromiso de LA EMPRESA

En su calidad de Co-educador de los alumnos egresados la empresa:

- 1.- Aceptará _____ alumnos en práctica de la Especialidad de Atención de Párvulos, que se imparte en el establecimiento por un mínimo de 180 horas.
- 2.- Nombrará un maestro guía quién evaluará a los alumnos de acuerdo al Plan de Práctica en conjunto con el docente-supervisor nombrado por el colegio. El maestro guía tendrá como roles fundamentales, los siguientes:
 - Colaborar con la formación técnica y valórica del estudiante.
 - Asesorar al alumno-practicante en el desarrollo de las actividades del Plan de Práctica profesional y orientarlo en el logro de sus tareas.
 - Coordinar sus acciones de tutoría con el profesor-supervisor de prácticas del Colegio compartiendo su percepción y evaluación del desempeño del estudiante.
- 3.-Destinará a los alumnos en puestos de trabajo relacionados con las funciones propias de su especialidad.
- 4.- Informará directamente al colegio sobre el desempeño que haya tenido el ESTUDIANTE.

dato liceo dirección, teléfonos

5. Otorgará al ESTUDIANTE una suma de dinero a modo de "Bono de Práctica" que será de \$ _____ cantidad que podrá ser aumentada si la EMPRESA lo estima conveniente.

6. -El presente convenio regirá desde la fecha de su suscripción y hasta que alguna de las partes considere modificar su duración por no cumplimiento de alguno de los compromisos u otros. Si la situación lo requiere, se podrá establecer periodos o condiciones diferentes de la práctica profesional resguardando el término del periodo de ésta.

La vigencia del convenio se renovará cada dos años, periodo que regirá durante los años 2021 y 2022.

Compromiso del COLEGIO

- 1.- Enviar alumnos/as egresados en las Especialidades de Servicios Hoteleros y Alimentación Colectiva, con las competencias técnicas y valóricas necesarias para realizar sus prácticas.
- 2.- Nombrar un profesor-supervisor de práctica de la especialidad quién se comprometerá, por escrito, a cumplir con las responsabilidades y plazos estipulados en el Reglamento de Práctica.
- 3.- Determinar previamente, en el programa de prácticas profesionales, las condiciones para la evaluación del estudiante;
- 4.- Atender las inquietudes y requerimientos que formule LA EMPRESA para el buen desarrollo del programa.
- 5.- Entregar nómina anexa de alumnos en práctica con RUT Y FIRMA aceptando lo estipulado en el presente convenio.

Compromiso del ESTUDIANTE:

1. En su práctica profesional EL ESTUDIANTE se compromete a observar los reglamentos y las Normas de Seguridad vigentes de LA EMPRESA.
2. EL ESTUDIANTE reconoce que la supervigilancia y control de su práctica profesional dentro de la EMPRESA, no es propia de una de carácter laboral, sino que, de tipo Técnico-Pedagógico.

Para constancia, se firman dos ejemplares de convenio suscrito, quedando uno en poder de la EMPRESA y otro en el _____.

Firman:

Nombre y firma director
ESTABLECIMIENTO


Nombre, Firma y Timbre
REPRESENTANTE EMPRESA



JARDIN INFANTIL
SALA CUNA



CHILE LO
HACEMOS
TODOS

APRUEBESE ACTUALIZACIÓN DEL REGLAMENTO DE PRÁCTICA Y TITULACIÓN, EN LAS ESPECIALIDADES Y MENCIONES QUE INDICA, AL ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL LICEO TÉCNICO CLOTARIO BLEST RIFFO, RBD 9686-5, COMUNA DE PEDRO AGUIRRE CERDA, REGIÓN METROPOLITANA.

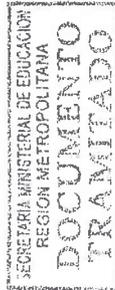
Nº SOLICITUD 650

RESOLUCIÓN EXENTA Nº

000681

SANTIAGO,

14 MAR 2019



VISTOS

Lo dispuesto en los artículos 1, inciso cuarto, 19 Nº 10 y 11, 32 Nº 6 y 35 de la Constitución Política de la República de Chile; en la Ley Nº 18.956, que Reestructura el Ministerio de Educación y sus modificaciones; en la Ley Nº 19.880 que establece Bases de los Procedimientos Administrativos que Rigen los Actos de los Órganos de la Administración del Estado; en el Decreto con Fuerza de Ley Nº 2, de 2009, del Ministerio de Educación, que Fija Texto Refundido, Coordinado y Sistematizado de la Ley Nº 20.370 con las Normas No Derogadas del Decreto con Fuerza de Ley Nº 1, de 2005; en Decreto Supremo de Educación Nº 452, de 2013 que establece las Bases Curriculares para la Educación Media Formación Diferenciada Técnico-Profesional; en Decreto Exento de Educación Nº 2516, de 2007, y sus modificaciones, que fija Normas Básicas del Proceso de Titulación de los Alumnos y Alumnas de Enseñanza Media Técnico-Profesional; en Oficio Ordinario Nº 07/1428, de 21 de julio de 2015, de División Jurídica del Ministerio de Educación; en Oficio Ordinario Nº 39 de 20 de enero de 2016, de División de Educación General de Ministerio de Educación; en Oficio Ordinario Nº 3014, de 17 de noviembre de 2016, de Unidad de Reconocimiento Oficial de Secretaría Regional Ministerial de Educación; en Oficio Ordinario Nº 07, de 27 de enero de 2017, de Secretaría Ejecutiva de Formación Técnico Profesional del Ministerio de Educación; Resolución Exenta Nº 655, de 15 de marzo de 2001 de la Secretaría Regional Ministerial de Educación, Región Metropolitana; y en Resolución Nº 1.600, de 2008, de la Contraloría General de la República, que Fija Normas Sobre Exención del Trámite de Toma de Razón.

CONSIDERANDO

Que, el Decreto Exento de Educación Nº 2516, de 2007, que Fija Normas Básicas del Proceso de Titulación de los Alumnos y Alumnas de Enseñanza Media Técnico- Profesional, en su artículo 11 establece que cada establecimiento educacional Técnico Profesional deberá contar con un Reglamento del proceso de práctica profesional conforme a las disposiciones del citado decreto.

Que, en virtud de lo consagrado en el inciso segundo del artículo en cuestión, se indica que una copia del Reglamento del proceso de práctica profesional se debe enviar a la Secretaría Regional Ministerial de Educación, en este caso, a la de la Región Metropolitana, la que lo aprobará o lo devolverá con las indicaciones que corresponda cuando no sea ajusten al marco normativo vigente de la Educación Media Técnico Profesional, incluyendo el mismo artículo 11 en su inciso tercero, que una copia deberá quedar en dicha Secretaría para los efectos de emitir los documentos y certificados del proceso de titulación.

Que, mediante Resolución Exenta Nº 655, de 15 de marzo de 2001, de la Secretaría Regional Ministerial de Educación, Región Metropolitana, el establecimiento educacional **LICEO TÉCNICO CLOTARIO BLEST RIFFO, RBD 9686-5**, de Formación diferenciada Técnico Profesional, comuna de Pudahuel, Región Metropolitana, está autorizado para impartir las especialidades de **Gastronomía mención Cocina y Atención de Párvulos**.

Que, en virtud de lo indicado mediante Oficio Ordinario N° 07/1428 de División Jurídica del Ministerio de Educación en relación con Resolución Exenta N° 4225, de 26 de octubre de 2018, de la Secretaría Regional Ministerial de Educación, de antecedente el Oficio Ordinario S/N°, de fecha 14 de septiembre de 2018, ingresada por la dirección del establecimiento educacional **LICEO TÉCNICO CLOTARIO BLEST RIFFO, RBD 9686-5**, se homologó la especialidad de Servicios de alimentación colectiva por Gastronomía, con mención en Cocina, del sector de Alimentación.

Que, la Dirección del establecimiento educacional **LICEO TÉCNICO CLOTARIO BLEST RIFFO, RBD 9686-5**, presentó ante esta Secretaría Regional, por medio de Oficio Ordinario N° 53, de 13 de noviembre de 2018, solicitud de actualización de Reglamento de Práctica y Titulación de estudiantes de Enseñanza Media Formación diferenciada Técnica Profesional, para su aprobación y aplicación a partir del año 2019.

Que, la actualización del Reglamento de Práctica y Titulación del establecimiento educacional **LICEO TÉCNICO CLOTARIO BLEST RIFFO, RBD 9686-5**, se encuentra elaborado en conformidad a la normativa vigente, en específico, al Decreto Exento de Educación N° 2516, de 2007, Decreto Supremo de Educación N° 452, de 2013 y sus modificaciones, todos del Ministerio de Educación, por lo que es deber de esta autoridad regional, emitir el presente acto administrativo que apruebe dicha solicitud.

Que, en conformidad a lo anteriormente señalado y a las disposiciones normativas vigentes.

RESUELVO

1°.- APRUÉBESE la actualización del Reglamento de Práctica y Titulación en las especialidades y menciones que indica, según corresponda, para ser aplicado en el establecimiento educacional **LICEO TÉCNICO CLOTARIO BLEST RIFFO, RBD 9686-5**, de Formación Técnico - Profesional, comuna de Pedro Aguirre Cerda, a partir de la dictación del presente acto administrativo, documento el cual se agrega como anexo a esta Resolución Exenta, formando parte integrante de la misma.

RESOLUCIÓN EXENTA QUE APRUEBA ESPECIALIDAD	ESPECIALIDAD	MENCION DE LA ESPECIALIDAD (SEGÚN CORRESPONDA)
Resolución Exenta N° 655, de 15 de marzo de 2001	Gastronomía	Cocina
Resolución Exenta N° 655, de 15 de marzo de 2001	Atención de Párvulos	

2°.- SEÑÁLESE que el establecimiento educacional debe evaluar el Reglamento de Práctica y Titulación de manera permanente y reenviarlo a la Secretaría Regional Ministerial de Educación, Región Metropolitana, cuando efectúen cambios, para su aprobación, de acuerdo con la normativa vigente.

3°.- DÉJESE ESTIPULADO que el Reglamento de Práctica y Titulación, aprobado por medio del presente acto administrativo, regirá mientras las disposiciones legales en virtud del cual se aprobó se mantengan vigentes, siendo deber del establecimiento educacional solicitar ante esta Secretaría, o ante el órgano que la ley establezca, su adecuación o actualización cuando la normativa así lo exija.

4°.- INDÍQUESE que el establecimiento educacional debe mantener a la vista un ejemplar, debidamente visado por esta Secretaría Regional Ministerial de Educación, tanto de este acto administrativo como todo documento anexo a él.

5°.- DÉJESE CONSTANCIA, que la aprobación del Reglamento de Práctica y Titulación que por este acto se efectúa, no implica el reconocimiento de una nueva especialidad por parte de esta Secretaría Regional, ni ninguna otra figura análoga para el establecimiento educacional denominado **LICEO TÉCNICO CLOTARIO BLEST RIFFO, RBD 9686-5**, comuna de Pedro Aguirre Cerda, Región Metropolitana.

6°.- SEÑÁLESE que el establecimiento educacional debe contar con todos los recursos, equipamiento y recintos necesarios para impartir la especialidad y la mención señalada, en conformidad a las exigencias legales y reglamentarias vigentes.

7°.- NOTIFÍQUESE, la presente Resolución en virtud de lo dispuesto por el artículo 46 de la Ley N° 19.880, que establece Bases de los Procedimientos Administrativos que rigen los actos de los órganos de la administración del Estado.

8°.- TÉNGASE PRESENTE para todos los efectos legales y administrativos.

ANÓTESE, COMUNÍQUESE Y REGÍSTRESE



Barbara Soto Silva

BARBARA SOTO SILVA
SECRETARIA REGIONAL MINISTERIAL DE EDUCACIÓN
REGIÓN METROPOLITANA

[Signature]
ESH/LBV/HVM/pac

Distribución:

- (1) Destinatario
 - (2) Departamento de Educación RM
 - (1) Titulación
 - (1) Departamento Provincial de Educación centro
 - (2) Oficina de Partes
 - (1) Unidad de Reconocimiento oficial
 - (1) Unidad Regional de Subvenciones
- Expediente N° 3088 con fecha 27/02/2019