

# Anexo:

## Modificación Reglamento de Práctica y Titulación 2020/2021

Decreto Exente Nº 546 del año 2020, que “modifica decreto Nº2.516 exento, de 2007, del ministerio de educación, que fija normas básicas del proceso de titulación de los alumnos y alumnas de Enseñanza Media Técnico-Profesional en la forma que indica”.

Establecimiento	Centro Educacional, Colegio Américo Vespucio
RBD	9213-4

1.- ANTECEDENTES ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL

NOMBRE	<b>Centro Educacional, Colegio Américo Vespucio</b>
RBD	<b>9213-4</b>
DIRECTOR(A)	<b>M. Cristina Zapata Oyarzo</b>
DIRECCIÓN	<b>Honorable Diputada Laura Rodríguez 6525</b>
COMUNA	<b>Peñalolén</b>
TELÉFONO FIJO	<b>22727138</b>
TELÉFONO CELULAR	<b>957592460</b>
CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL	<b>contacto.web@colegioamericovespucio.cl</b>
CORREO ELECTRÓNICO ALTERNATIVO	<b>direccion@coelgioamericovespucio.cl</b>

## 2. CUADRO ESPECIALIDADES Y MENCIONES

SECTOR ECONÓMICO	ESPECIALIDAD	MENCIÓN
Administración	1. Contabilidad	
	2. Administración	Logística Recursos Humanos
Agropecuario	3. Agropecuaria	Agricultura
		Pecuaria
		Vitivinícola
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	
Hotelería y Turismo	15. Servicios de Hotelería	
	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	
Metalmecánica	23. Mecánica Industrial	Mantenimiento Electromecánico
		Máquinas-Herramientas
	24. Construcciones Metálicas	
	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 Enfermería
	31. Atención de Párvulos	
Tecnología y Comunicaciones	32. Conectividad y Redes	
	33. Programación	
	34. Telecomunicaciones	

3. ESPECIALIDADES QUE IMPARTE EL ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL, NÚMERO DE HORAS DE PRÁCTICA Y N° REX RECONOCIMIENTO OFICIAL DE LA ESPECIALIDAD.

Modifica lo siguiente con vigencia para el año 2020 y 2021 en los siguientes puntos:

ESPECIALIDAD (1)	MENCIÓN	N° REX DE RECONOCIMIENTO OFICIAL (2)	HORAS TRADICIONAL	HORAS DUAL
GASTRONOMÍA	COCINA	001837	180	----

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

(2) indique el N° de la (s) resolución(es) de reconocimiento oficial de la SECREDOC, para cada una de las especialidades que dicta el establecimiento.

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

ESPECIALIDAD	PERÍODO	NÚMERO DE HORAS

OTROS ASPECTOS.

- Los establecimientos educacionales podrán autorizar, excepcionalmente, a realizar un plan de práctica profesional que contemple **horas realizadas en la estrategia de alternancia**, las que deberán corresponder a horas desarrolladas en la empresa, órgano de la Administración del Estado, servicio público o empresa pública, y que se encuentre directamente relacionadas con la especialidad, siempre que, en total, la suma de horas que contemple este plan sea superior a las 180 horas.
- La práctica profesional realizada durante el periodo 2020 y 2021, podrá ser efectuada, en todo o en parte, **bajo la modalidad a distancia**, si así se establece entre el establecimiento educacional, estudiante y lugar de práctica, debiendo ser registrada en el respectivo instrumento de práctica.

4. PROCEDIMIENTOS DE SUPERVISIÓN Y REGISTRO DEL PROCESO DE LA PRÁCTICA PROFESIONAL, QUE DEBERÁ INDICAR:

“Esta visita podrá realizarse mediante mecanismos virtuales, dejando siempre registro y evidencia de la supervisión efectuada”

NÚMERO DE VISITAS DEL PROFESOR TUTOR	2
NÚMERO DE REUNIONES CON EL MAESTRO GUÍA DEL CENTRO DE PRÁCTICA.	1
NÚMERO DE REUNIONES CON EL MAESTRO GUÍA CON LOS ESTUDIANTES EN PRÁCTICA.	1
NÚMERO DE INFORMES DE SUPERVISIÓN CONSIDERANDO PARTICULARMENTE LOS PERÍODOS DE VACACIONES ESCOLARES	1

**M. Cristina Zapata Oyarzo**

NOMBRE FIRMA TIMBRE DEL DIRECTOR DEL ESTABLECIMIENTO

FECHA: 07 de septiembre 2020

**ACTUALIZACIÓN REGLAMENTO DE  
PRÁCTICA Y TITULACIÓN 2019-2020**

**DECRETO EXENTO N° 2516/2007 y DECRETO EXENTO 1353/2017**



**COLEGIO AMÉRICO VESPUCIO**

---

**RBD: 9213 COMUNA: PEÑALOLEN**

## INDICE

1.- ANTECEDENTES ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL .....	8
2.- CUADRO ESPECIALIDADES Y MENCIONES.....	9
3.- ESPECIALIDADES QUE IMPARTE EL ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL .....	10
4.- CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA ELABORACIÓN, EVALUACIÓN Y APROBACIÓN DEL PLAN DE PRÁCTICA .....	10
5.- PROCEDIMIENTOS DE SUPERVISIÓN Y REGISTRO DEL PROCESO DE LA PRÁCTICA PROFESIONAL. ....	13
6.- CRITERIOS PARA ELABORAR, EVALUAR, SUSCRIBIR Y RENOVAR CONVENIOS.....	14
7.- CRITERIOS PARA SUSPENSIÓN Y/O INTERRUPCIÓN DE LA PRÁCTICA .....	15
8.- DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL ESTUDIANTE EN PRÁCTICA Y FUNCIONES DEL PROFESOR TUTOR Y MAESTRO GUÍA DE LA EMPRESA. ....	15
9.- REQUISITOS ESPECIALES PARA REALIZAR EL PROCESO DE TITULACIÓN DE LOS ESTUDIANTES CON MÁS DE TRES AÑOS DE EGRESO. ....	16
10.- CRITERIOS PARA EL CONTROL DE LA PRÁCTICA.....	16
(DEL PLAN DE PRÁCTICA, Y FUNCIONES DEL PROFESOR TUTOR).....	16
11.- OTROS ASPECTOS: QUE NO SE INCLUYEN EN LOS PUNTOS ANTERIORES. ....	17
12.- ANEXOS .....	18

## 1.- ANTECEDENTES ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL

<b>NOMBRE</b>	Centro Educacional Américo Vespucio
<b>RBD</b>	9213-4
<b>DIRECTOR(A)</b>	María Cristina Zapata Oyarzo
<b>DIRECCIÓN</b>	Honorable Diputada Laura Rodríguez 6525
<b>COMUNA</b>	Peñalolén
<b>TELÉFONO FIJO</b>	02-222727138
<b>TELÉFONO CELULAR</b>	
<b>CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL</b>	cavespucio@gmail.com
<b>CORREO ELECTRÓNICO ALTERNATIVO</b>	



## 2.- CUADRO ESPECIALIDADES Y MENCIONES

SECTOR ECONÓMICO	ESPECIALIDAD	MENCIÓN
1.- MADERERO	1.- Forestal.	
	2.- Muebles y terminaciones de madera.	
2.- AGROPECUARIO	3.- Agropecuaria.	Agricultura
		Pecuaria
3.- ALIMENTACIÓN	4.- Elaboración industrial de alimentos.	Vitivinícola
	5.- Gastronomía.	Cocina
4.- CONSTRUCCIÓN	6.- Construcción.	Pastelería y Repostería
		Edificación
		Terminaciones de la Construcción
		Obras viales e Infraestructura
		7.- Refrigeración y climatización.
5- METALMECÁNICA	8.- Instalaciones sanitarias.	
	9.- Montaje Industrial.	
	10.- Mecánica Automotriz.	
	11.- Montaje industrial.	Máquinas - Herramientas
		Matricería
6.- ELECTRICIDAD	12.- Mecánica automotriz.	Mantenimiento Electromecánica
	13.- Electricidad.	
7.- MARÍTIMO	14.- Electrónica.	
	15.- Acuicultura	
8.- MINERO	16.- Pesquería	
	17.- Tripulación de Naves Mercantes y especiales.	
	18.- Operaciones Portuarias.	
	19.- Explotación Minera.	
	20.- Metalurgia Extractiva.	
9.- GRÁFICO	21.- Asistencia en Geología.	
	22.- Gráfica.	
10.- CONFECCIÓN	23.- Dibujo Técnico.	
	24.- Vestuario y confección textil.	
11.- ADMINISTRACIÓN	25.- Administración.	Logística.
		Recursos Humanos.
12.- SALUD Y EDUCACIÓN	26.- Contabilidad.	
	27.- Atención de Párvulos.	
13.- QUÍMICA E INDUSTRIA	28.- Atención de Enfermería.	Adulto Mayor
	29.- Química industrial.	Enfermería
14.- TECNOLOGÍA Y COMUNICACIONES		Planta Química
		Laboratorio Químico
	30.- Conectividad y Redes	
	31.- Telecomunicaciones.	
15.- HOTELERÍA Y TURISMO	32.- Programación.	
	33.- Servicios de Hotelería.	
	34.- Servicios de Turismo.	

### 3.- ESPECIALIDADES QUE IMPARTE EL ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL

NÚMERO DE HORAS DE PRÁCTICA Y N° 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	N° REX DE RECONOCIMIENTO OFICIAL (2)	HORAS TRADICIONAL	HORAS DUAL
GASTRONOMÍA	COCINA	4908 DEL 31/12/2001 Y SUS MODIFICACIONES	360	
(1) Anote la especialidad y mención, tal como aparece en el cuadro de las especialidades y menciones (página 2 de este reglamento)				
(2) indique el N° de la (s) resolución(es) de reconocimiento oficial de la SECREDUC, 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.				

### 4.- CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA ELABORACIÓN, EVALUACIÓN Y APROBACIÓN DEL PLAN DE PRÁCTICA

DE CADA ESTUDIANTE (DE ACUERDO AL PERFIL DEL EGRESADO Y REVISADO EN CONFORMIDAD AL PERFIL PROFESIONAL)

#### 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 a la especialidad)

##### Objetivos de aprendizaje de la especialidad

1. Solicitar, decepcionar, 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.
2. Higienizar y limpiar las materias primas, insumos, utensilios, equipos e infraestructura, utilizando productos químicos autorizados y cumpliendo con la normativa sanitaria vigente.
3. Elaborar productos de baja complejidad gastronómica utilizando equipos y utensilios para procesar las materias primas e insumos requeridos.
4. 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.
5. Elaborar alimentos de baja complejidad considerando productos o técnicas 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.
6. 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.

7. 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.

8. 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.

#### **Objetivos de aprendizaje mención cocina**

1. 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.

2. Preparar productos gastronómicos básicos de cocina internacional, de países como Perú, México, China, Francia, Italia, entre otros, cumpliendo especificaciones y estándares de calidad.

3. Preparar diversos cocteles de consumo habitual con bebidas alcohólicas y no alcohólicas, de acuerdo a recetas nacionales e internacionales.

4. 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.

5. Elaborar cartas y menú 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.

#### **Objetivos de aprendizaje mención Pastelería y repostería**

1. Elaborar masas y pastas para la obtención de productos de pastelería–repostería básicos, de acuerdo a lo establecido en la formulación de recetas.

2. Elaborar diferentes tipos de dulces, cremas y glaseados para componer y/o decorar productos de pastelería y repostería, de acuerdo a recetas.

3. Preparar y armar una variedad de tortas, pasteles y postres de consumo habitual, de acuerdo a los gustos y costumbres culinarias de diversas zonas del país, cumpliendo especificaciones y estándares de calidad.

4. Manejar máquinas, equipos e instrumental para la elaboración de pastelería y repostería básica, para llevar a cabo las actividades de preparación, montaje y decoración de los productos de pastelería y repostería.

5. Introducir variaciones en las recetas de productos de pastelería y repostería y/o en la manera de servirlos, buscando mejorar sabores y texturas para adaptarlas al gusto de una demanda diversa.

#### **Los objetivos de aprendizajes genéricos (OAG)**

1. Comunicarse oralmente y por escrito con claridad.

2. Leer y utilizar distintos tipos de textos relacionados con el trabajo.

3. Realizar las tareas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad.

4. Trabajar eficazmente en equipo.

5. Tratar con respeto a subordinados, superiores, colegas, clientes, personas con discapacidades.

6. Respetar y solicitar respeto de deberes y derechos laborales establecidos.

7. Participar en diversas situaciones de aprendizaje, formales e informales.

8. Manejar tecnologías de la información y comunicación para obtener y procesar información pertinente al trabajo.

9. Utilizar eficientemente los insumos para los procesos productivos y disponer cuidadosamente los desechos.

10. Empezar iniciativas útiles en los lugares de trabajo y/o proyectos propios.
11. Prevenir situaciones de riesgo y enfermedades ocupacionales.
12. Tomar decisiones financieras bien informadas y con proyección a mediano y largo plazo.

Las tareas a realizar, acorde con el perfil de egreso, para ser explicitadas en su plan de práctica.

- Presenta correctamente documentos para iniciar su actividad laboral, como el currículum vitae.
- Aplica lavado de manos y utiliza vestuario de acuerdo a (RSA)
- Aplica técnicas de higiene de utensilios, equipos e infraestructura de trabajo de acuerdo a (RSA)
- Dosifica productos químicos para higienizar de acuerdo a (RSA)
- Manipula materias primas, insumos, alimentos, de acuerdo a las normas de higiene de la legislación vigente.
- Elabora ensaladas básicas nacionales e internacionales, de acuerdo a ficha técnica.
- Elabora sopas y cremas básicas, nacionales e internacionales, de acuerdo a ficha técnica.
- Selecciona utensilios para aplicar cortes, así como también la prevención de los riesgos propios de la utilización de cuchillos.
- Aplica distintos tipos de cortes, de acuerdo a instrucciones y previniendo los riesgos asociados a la actividad.
- Elabora productos aplicando distintos métodos de cocción por expansión: hervir, pochar, blanquear, al vapor.
- Elabora productos aplicando distintos métodos de cocción por concentración: freír, asar, plancha, saltear, gratinar.
- Elabora productos aplicando distintos métodos de cocción por temperaturas combinadas: estofar, guisar, brasear.
- Elabora fondos de base: blanco de vacuno, blanco de ave, blanco de pescado, fondo de verduras, fondo oscuro.
- Elabora salsas de base: salsa española, salsa mayonesa, holandesa, bernesa, blancas, de tomates, dressing, salsas de base oscura: salsas blancas, de mantequilla.
- Elabora platos principales, de acuerdo a ficha técnica.
- Elabora postres básicos nacionales e internacionales, de acuerdo a ficha técnica.
- Elabora productos de pastelería básica, como masas batidas y quebradas.
- Solicita materias primas, de acuerdo a las necesidades y requerimientos de la empresa.
- Recibe productos que cumplen el estándar solicitado e ingresa información sobre ellos en registros manuales o digitales definidos.
- Almacena los alimentos y productos ordenadamente y de acuerdo a su naturaleza.
- Selecciona utensilios e insumos alimenticios, de acuerdo a la planificación de la producción.
- Realiza mise en place a insumos alimenticios, practicando cortes, de acuerdo a la ficha técnica.
- Devuelve los utensilios utilizados de acuerdo al protocolo de limpieza.
- Prepara platos.
- Monta platos.
- Elabora productos de coctelería.
- Diseña montajes de lugares, de acuerdo al evento a realizar.
- Realiza el montaje de mesas de acuerdo al servicio a realizar.
- Realiza las tareas de manera prolija y coordinada con otros puestos de trabajo considerando el tipo de evento.

#### 4.2.- PROCEDIMIENTO PRÁCTICA TRADICIONAL Y PRÁCTICA ESTRATEGIA DUAL

Todo alumno(a) tendrá un plan de aprendizaje, documento técnico que serán elaborado por el profesor tutor, en conjunto con el estudiante, de acuerdo a 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 <sup>1</sup> que se espera que el alumno(a) desarrolle en la empresa.
Señalar los indicadores <sup>2</sup> 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 a las horas pedagógicas, debidamente calendarizadas.
Otras anotaciones que se consideren necesarias.

#### EVALUACIÓN

a) Área de competencias, evaluación maestro guía escala de 1 a 7 (debe indicar las 3 más importantes)
b) Competencias expresadas a través de los Objetivos de Aprendizaje, evaluación maestro guía escala E, B, S, I (debe indicar las 3 más importantes)

**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.

**SE DEBERÁ INDICAR: (MÍNIMO 2 VISTAS)**

NÚMERO DE VISITAS DEL PROFESOR TUTOR	2
NÚMERO DE REUNIONES CON EL MAESTRO GUÍA DEL CENTRO DE PRÁCTICA.	1
NÚMERO DE REUNIONES CON EL MAESTRO GUÍA CON LOS ESTUDIANTES EN PRÁCTICA.	1
NÚMERO DE INFORMES DE SUPERVISIÓN CONSIDERANDO PARTICULARMENTE LOS PERÍODOS DE VACACIONES ESCOLARES	2

<sup>1</sup> **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.

<sup>2</sup> **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.

## 6.- CRITERIOS PARA ELABORAR, EVALUAR, SUSCRIBIR Y RENOVAR CONVENIOS

### ENTRE EL ESTABLECIMIENTO Y LAS EMPRESAS.

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

<b>CRITERIOS</b>	<b>INDICADORES</b>
<b>DISPONIBILIDAD DE MAESTROS GUÍAS PARA ACOMPAÑAR A LOS ESTUDIANTES.</b>	La empresa dispone de maestros guías suficientes para acompañar a los estudiantes en práctica.
<b>DESARROLLO DE ACTIVIDADES ACORDES CON LA ESPECIALIDAD Y EL PLAN DE APRENDIZAJES.</b>	Los estudiantes desarrollan actividades en la empresa de acuerdo con su especialidad y acordes con su el plan de aprendizajes
<b>DESARROLLO DE TAREAS, ROLES O ACTIVIDADES QUE ENRIQUEZCA SU PROCESO DE FORMACIÓN.</b>	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.
<b>CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD.</b>	La empresa debe cumplir con las condiciones de seguridad, acorde con las leyes, tanto en la ley 16744 y otras que correspondan
<b>RESGUARDO DE LA INTEGRIDAD FÍSICA Y/O EMOCIONAL DEL ESTUDIANTE.</b>	La empresa vela por la integridad física y/o emocional de los estudiantes, no someténdolos a situaciones que pongan en riesgo o los dañen.
<b>MONITOREO DE LA PRÁCTICA.</b>	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.
<b>VERIFICACIÓN LABORALES Y NORMAS DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS.</b>	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.
<b>CUMPLIMIENTO DEL CONVENIO.</b>	La empresa cumple con todas las cláusulas del convenio de práctica.

**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
INCUMPLIMIENTO DE PRESCRIPCIONES MÉDICAS O TAREAS NO APTAS PARA LA SALUD DE LA MADRE.	La empresa incumple con las condiciones establecidas por prescripciones médicas y/o le solicita tareas que atentan con la salud de la madre. <sup>3</sup>
AJUSTES DE HORARIOS DE LA PRÁCTICA DE ESTUDIANTES QUE SON PADRES Y/O MADRES.	La empresa no ajusta los horarios práctica profesional de estudiantes que son madres y/o padres.
INTERRUPCIÓN DEL PROCESO POR RAZONES DE LA EMPRESA.	La empresa interrumpe el proceso de práctica profesional del estudiante, por razones de la misma empresa. <sup>4</sup>

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

ESTUDIANTES		PROFESOR TUTOR	MAESTRO GUÍA
DERECHOS	OBLIGACIONES	FUNCIONES	
a. iniciar su proceso de Práctica. b. recibir orientación con respecto a la empresa en una reunión al inicio del proceso mismo. c. tener un profesor guía. d. ser supervisados. e. estar presente en la evaluación que realiza el maestro guía.	a. entregar toda la documentación requerida para iniciar su proceso de práctica profesional. b. acatar sugerencias realizadas por el profesor tutor y maestro guía durante las supervisiones. c. ejecutar y dar cumplimiento al plan de aprendizaje acordado con el tutor(a) y maestro(a) guía. e. mantener una constante comunicación con el establecimiento, para así poder facilitar cualquier inconveniente que pudiese generarse durante la práctica profesional. f. mantener una conducta intachable en su ambiente laboral, acorde con los valores entregados por el establecimiento.	a. Realizar 2 supervisiones como mínimo en terreno. b. velar el cumplimiento del plan de aprendizaje y plan de rotación. c. velar por la seguridad del alumno tanto emocional como física. d. mantener contacto en el practicante atendiendo sus necesidades y/o consultas relacionadas con la práctica. e. mantener contacto con la empresa vía telefónica y/o vía correo electrónico.	a. velar por el cumplimiento del plan de aprendizaje acordado con el colegio. b. orientar y supervisar el desarrollo de tareas según el perfil de la especialidad del alumno(a). c. comunicarse con el colegio en el caso de que el alumno 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. f. velar por el cumplimiento de la ley del código del trabajo.

<sup>3</sup> Si la madre debe interrumpir su práctica profesional, podrá retomar el proceso cuando las condiciones de salud se lo permitan.

<sup>4</sup> El establecimiento deberá reubicar al estudiante para dar cumplimiento a su plan de práctica.

## 9.- REQUISITOS ESPECIALES PARA REALIZAR EL PROCESO DE TITULACIÓN DE LOS ESTUDIANTES CON MÁS DE TRES AÑOS DE EGRESO. SEGÚN ART.11 LETRA F

- Verificar si su concentración está en línea en página Web [www.ayudamineduc.cl](http://www.ayudamineduc.cl), de lo contrario solicitarla al número 600- 600 – 2626 opción 1.
- Solicitar al estudiante que pida y retire autorización en la SEREMI de educación de la Región Metropolitana, en Unidad de titulación, par titularse fuera de plazo
- En caso de tener experiencia laboral, en el área de la especialidad que curso, el estudiante debe presentar para el reconocimiento de esa experiencia un mínimo de 4 meses de cotizaciones y carta de respaldo del empleador, al establecimiento.
- Si el estudiante no presenta antecedentes, deberá hacer prácticas, previa verificación de conocimientos y/o actualización de ellos, de ser necesarios.
- Una vez obtenido todos los antecedentes, el establecimiento debe presentar el expediente en la secretaria ministerial de la Región Metropolitana (SEREMI) para Titulación

## 10.- CRITERIOS PARA EL CONTROL DE LA PRÁCTICA (DEL PLAN DE PRÁCTICA, Y FUNCIONES DEL PROFESOR TUTOR)

CRITERIOS	INDICADORES
PLAN DE APRENDIZAJE.	El profesor tutor revisa el plan de aprendizaje, junto al estudiante y profesor guía (empresa).
	El profesor tutor coteja las actividades del plan de aprendizaje, y las actividades que realiza el estudiante en la empresa.
	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 aprendizaje.
ACOMPAÑAMIENTO, MONITOREO Y SUPERVISIÓN.	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.
	El profesor tutor acompaña al estudiante en su proceso de práctica, a través de reuniones y/o encuentros, como mínimo dos veces.
	El profesor tutor acompaña al estudiante y evalúa el grado de avance del plan de aprendizaje junto al profesor guía, utilizando un instrumentos de supervisión (hoja de supervisión profesor tutor, bitácora del estudiante) de las tareas según la especialidad.
REVISIÓN PLAN DE APRENDIZAJE Y ACTIVIDADES FINAL DEL PROCESO.	El profesor tutor revisar plan de aprendizaje y actividades del estudiante-aprendiz para evaluar el término del proceso.



### 11.- OTROS ASPECTOS: QUE NO SE INCLUYEN EN LOS PUNTOS ANTERIORES.

PROFESIONAL	CASOS ESPECIALES
<ul style="list-style-type: none"><li>• En caso que el centro de practica despida al alumno por razones justificada, deberá informar inmediatamente al profesor tutor quien iniciará proceso.</li><li>• Para aprobar el proceso de práctica profesional el alumno debe obtener nota igual o superior a 4.0, de lo contrario debe solicitar repetir proceso</li><li>• Si el alumno por razones justificadas requiere poner pausa al proceso, debe presentar una carta de solicitud de congelamiento al encargado del departamento de práctica y titulación del establecimiento.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• El profesor tutor debe informar al encargado de práctica para evaluar la situación e informar inmediatamente al apoderado. El alumno puede solicitar traslado de centro de práctica, vía documento formal dirigido al coordinador de prácticas y titulación indicando las razones. Además debe solicitar informe al maestro tutor.</li><li>• El alumno puede solicitar repetir proceso de práctica en un plazo máximo de tres años.</li><li>• Las licencia médicas deben ser presentadas máximo 24 horas emitidas, en primer lugar en el centro de prácticas y en segundo lugar copia al establecimiento educacional (Coordinación de práctica y titulación).</li><li>• El alumno tiene plazos de tres años para reiniciar proceso.</li></ul>

Artículo 13: Las situaciones de prácticas profesionales realizadas en condiciones distintas a las definidas en el presente Reglamento, basado en el decreto N°2516/2007 y N°1357/2017, serán resueltas por las Secretarías Regionales Ministeriales de educación respectivas, a expresa petición y presentación de antecedentes por parte del director del establecimiento educacional.

\_\_\_\_\_  
NOMBRE FIRMA TIMBRE DEL DIRECTOR DEL ESTABLECIMIENTO

FECHA: \_\_\_\_\_

## **12.- ANEXOS**

### **(DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA QUE SE DEBE ANEXAR)**

- 1. Plan de Práctica**
- 2. Copia Rex por cada especialidad que imparte el establecimiento.**
- 3. Copia 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 de estrategia dual**
- 6. Modelo de evaluación de empresas con las que el establecimiento tiene convenios**
- 7. Copia de los convenios del establecimiento con las empresas (no por cada estudiante**



## Plan de Práctica Profesional

ESPECIALIDAD DE GASTRONOMÍA MENCIÓN EN COCINA

I. IDENTIFICACIÓN	
<b>A: DATOS DE LA EMPRESA</b>	
NOMBRE EMPRESA <hr/>	Rut:
	Dirección:
	Correo Electrónico:
	Teléfono:

### B: DATOS DEL ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL

I. IDENTIFICACIÓN	
<b>A: DATOS DE LA EMPRESA</b>	
NOMBRE DEL LICEO <hr/>	RBD: 9213-4
	Dirección: Laura Rodríguez N° 6525 Peñalolén
	Correo Electrónico: <a href="mailto:Cavespucio@gmail.com">Cavespucio@gmail.com</a>
	Teléfono: 222727138

## 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.**

**Tareas relacionadas con el perfil de egreso y áreas de competencia de la especialidad**

<b>Áreas de Competencia:</b>	<b>ELABORA PREPARACIONES DE LA COCINA INTERNACIONAL Y TRADICIONAL CHILENA, REALIZANDO EL SERVICIO AL COMENSAL DE ACUERDO AL PROTOCOLO ESTABLECIDO Y ACONSEJANDO TRAGOS Y MARIDAJES.</b>			
<b>Perfil de Egreso (OA)</b>	<b>1.-Preparar una variedad de platos de cocina básica, rápida y lenta, de acuerdo a los gustos y costumbres culinarias de diversas zonas del país, así como requerimientos de alimentación saludable, cumpliendo estándares de calidad.</b>			
<b>HORAS DE PRACTICA</b>	<b>SEMANALES</b>		<b>DIARIAS</b>	
<b>TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.</b> Acciones generales	<b>ACTIVIDADES</b> Conjunto de acciones para cumplir la meta de un programa	<b>Indicadores</b> (Actitudinal)	<b>Nivel de logro</b> (2)	<b>Tiempo</b> (horas)
<b>1.- Elabora productos gastronómicos fríos y calientes, con materias con materias de origen vegetal o animal, utilizando equipos y utensilios</b>	1.a) Realiza la mise en place 1.b) Elabora ensaladas 1.c) Prepara platos principales. 1.d) Elabora Guarniciones de acuerdo a ficha técnica. 1.e) Elabora sopas y cremas básicas de acuerdo a ficha técnica.	Realiza tareas de manera prolija, cumpliendo los plazos establecidos y estándares de calidad, buscando alternativas y soluciones cuando se presenten problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.		
<b>2.- Elabora platos de la cocina básica nacional e internacional.</b>	2.a) Clasifica y utiliza ayudas de cocina. 2.b) Elabora fondos de base: blanco de vacuno, blanco de ave, fondo de verduras, fondo oscuro.	Trabaja eficazmente en equipo, coordinando acciones con otros in situ o a distancia, solicitando y prestando cooperación para el cumplimiento de sus tareas habituales. O emergentes.		
<b>3.- Aplica técnicas de cocción en distintos alimentos de acuerdo al sistema productivo, aplicando normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo de los desechos de forma responsable</b>	3.a) Elabora productos, aplicando distintos métodos de cocción por expansión: Hervir, pochar blanquear, al vapor. 3.b) Elabora productos aplicando distintos métodos de cocción: Freir, Asar, Plancha, Saltea y Gratinar.	Utilizar eficientemente los insumos para los procesos productivos y disponer cuidadosamente los desechos, en una perspectiva de eficiencia energética y cuidado ambiental.		
<b>4.- Aplica técnicas de cortes de 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.</b>	4.a) Selecciona utensilios para aplicar cortes. 4.b) Aplica distintos tipos de cortes de acuerdo a instrucciones, considerando las medidas de higiene durante todas las etapas del proceso.	Prevenir situaciones de riesgo y enfermedades ocupacionales, evaluando las condiciones del entorno y del trabajo y utilizando los elementos de protección personal según la normativa		

<b>Áreas de Competencia:</b>	<b>ELABORA PREPARACIONES DE LA COCINA INTERNACIONAL Y TRADICIONAL CHILENA, SIENDO CAPAZ DE REALIZAR EL SERVICIO AL COMENSAL DE ACUERDO AL PROTOCOLO ESTABLECIDO Y ACONSEJANDO TRAGOS O MARIDAJE CORRECTO</b>				
<b>Perfil de Egreso (OA)</b>	<b>2.-Preparar productos gastronómicos básicos de cocina internacional, de países como Perú, México, China, Francia, Italia, entre otros, cumpliendo especificaciones y estándares de calidad.</b>				
<b>HORAS DE PRACTICA</b>	<b>SEMANALES</b>		<b>DIARIAS</b>		
<b>TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.</b>	<b>ACTIVIDADES</b>	<b>Indicadores</b>		<b>Nivel de logro (2)</b>	<b>Tiempo (horas)</b>
1.-Clasifica los productos propios de la cocina de países tales como; China, Perú, México, Francia, Italia, entre otros, participando de diversas situaciones de aprendizaje considerando un trabajo prolijo	1.a) Clasifica y selecciona productos y técnicas representativos de la gastronomía internacional.	Realiza tareas de manera prolija, cumpliendo los plazos establecidos y estándares de calidad, buscando alternativas y soluciones cuando se presenten problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.			
2.-Elabora platos de la cocina internacional de mayor presencia en Chile. Tales como Perú, México, china	2.a) Realiza mise en place de insumos e utensilios, considerando lo que indica la ficha técnica. 2.b) Elabora platos de la cocina representativa de Perú, México, China, Francia e Italia	Trabaja eficazmente en equipo, coordinando acciones con otros in situ o a distancia, solicitando y prestando cooperación para el cumplimiento de sus tareas habituales. O emergentes.			
3.-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	3.a) Realiza mise en place de insumos e utensilios, considerando lo que indica la ficha técnica. 3.b) Prepara productos gastronómicos, introduciendo técnicas innovadoras de la cocina internacional. 3.c) Considera normas de higiene y la prevención de riesgos propios de la actividad, trabajando en equipo y coordinando acciones	Utilizar eficientemente los insumos para los procesos productivos y disponer cuidadosamente los desechos, en una perspectiva de eficiencia energética y cuidado ambiental.			

<b>Áreas de Competencia:</b>	<b>ELABORA PREPARACIONES DE LA COCINA INTERNACIONAL Y TRADICIONAL CHILENA, SIENDO CAPAZ DE REALIZAR EL SERVICIO AL COMENSAL DE ACUERDO AL PROTOCOLO ESTABLECIDO Y ACONSEJANDO TRAGOS O MARIDAJE CORRECTO</b>			
<b>Perfil de Egreso (OA)</b>	<b>3.-Preparar productos gastronómicos básicos de cocina Chilena, cumpliendo con las especificaciones y estándares de calidad.</b>			
<b>HORAS DE PRACTICA</b>	<b>SEMANALES</b>		<b>DIARIAS</b>	
<b>TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.</b>	<b>ACTIVIDADES</b>	<b>Indicadores</b>	<b>Nivel de logro (2)</b>	<b>Tiempo (horas)</b>
1.-Clasifica los productos propios de la cocina Chilena,	1.a) Clasifica y selecciona productos y técnicas representativos de la gastronomía Chilena.	Realiza tareas de manera prolija, cumpliendo los plazos establecidos y estándares de calidad, buscando alternativas y soluciones cuando se presenten problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.		
2.-Elabora platos de la cocina en Chile.	2.a) Realiza mise en place de insumos e utensilios, considerando lo que indica la ficha técnica. 2.b) Elabora platos de la cocina Chilena	Trabaja eficazmente en equipo, coordinando acciones con otros in situ o a distancia, solicitando y prestando cooperación para el cumplimiento de sus tareas habituales. O emergentes.		
3.-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.	3.a) Realiza mise en place de insumos e utensilios, considerando lo que indica la ficha técnica. 3.b) Prepara productos gastronómicos, introduciendo técnicas innovadoras de la cocina internacional. 3.c) Considera normas de higiene y la prevención de riesgos propios de la actividad, trabajando en equipo y coordinando acciones	Utilizar eficientemente los insumos para los procesos productivos y disponer cuidadosamente los desechos, en una perspectiva de eficiencia energética y cuidado ambiental.		

<b>Áreas de Competencia:</b>	<b>ELABORA PREPARACIONES DE LA COCINA INTERNACIONAL Y TRADICIONAL CHILENA, SIENDO CAPAZ DE REALIZAR EL SERVICIO AL COMENSAL DE ACUERDO AL PROTOCOLO ESTABLECIDO Y ACONSEJANDO TRAGOS O MARIDAJE CORRECTO</b>			
<b>Perfil de Egreso (OA)</b>	<b>4.-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</b>			
<b>HORAS DE PRACTICA</b>	<b>SEMANALES</b>		<b>DIARIAS</b>	
<b>TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.</b>	<b>ACTIVIDADES</b>	<b>Indicadores</b>	<b>Nivel de logro (2)</b>	<b>Tiempo (horas)</b>
<b>1.- Selecciona implementos, ornamentos y utensilios, de acuerdo al tipo de servicio a entregar, considerando las normas de higiene</b>	1.a) Selecciona los materiales de servicio, de acuerdo al tipo de actividad y montaje, que ofrecerá, considerando las normas establecidas, los requerimientos del cliente y protocolo	Realiza tareas de manera prolija, cumpliendo los plazos establecidos y estándares de calidad, buscando alternativas y soluciones cuando se presenten problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.		
<b>2.- Decora con los implementos, ornamentos y utensilios seleccionados, los lugares definidos de acuerdo al tipo de servicio a entregar considerando las normas de higiene.</b>	2.a) Diseña montaje de lugares, de acuerdo al evento a realizar, considerando las normas de higiene, de protocolo y de prevención de riesgos 2.b) Realiza montaje de mesas de acuerdo al servicio a realizar, considerando elementos complementarios como la iluminación, decoración, etc.	Trabaja eficazmente en equipo, coordinando acciones con otros in situ o a distancia, solicitando y prestando cooperación para el cumplimiento de sus tareas habituales. O emergentes.		



<b>Áreas de Competencia:</b>	<b>ELABORA PREPARACIONES DE LA COCINA INTERNACIONAL Y TRADICIONAL CHILENA, SIENDO CAPAZ DE REALIZAR EL SERVICIO AL COMENSAL DE ACUERDO AL PROTOCOLO ESTABLECIDO Y ACONSEJANDO TRAGOS O MARIDAJE CORRECTO</b>			
<b>Perfil de Egreso (OA)</b>	<b>5.- Preparar diversos cocteles de consumo habitual con bebidas alcohólicas y no alcohólicas, de acuerdo a las recetas nacionales e internacionales, integrando a los menús el maridaje de acuerdo al protocolo.</b>			
<b>HORAS DE PRACTICA</b>	<b>SEMANALES</b>		<b>DIARIAS</b>	
<b>TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.</b>	<b>ACTIVIDADES</b>	<b>Indicadores</b>	<b>Nivel de logro (2)</b>	<b>Tiempo (horas)</b>
<b>1.- Elabora tragos de acuerdo al recetario nacional e internacional</b>	<p>1.a) Realiza mise en place de utensilios y productos para la elaboración de los bebestibles, considerando las normas de higiene</p> <p>1.b) Elabora diversos bebestibles alcohólicos de acuerdo al recetario nacional e internacional, considerando las normas de higiene.</p> <p>1.c) Elabora diversos bebestibles analcohólicos, considerando las fichas técnicas, aplicando estándares de calidad.</p>	Trabaja eficazmente en equipo, coordinando acciones con otros in situ o a distancia, solicitando y prestando cooperación para el cumplimiento de sus tareas habituales. O emergentes.		
<b>2.- Aconseja maridajes clásicos de las cepas relacionadas con la cocina internacional y nacional</b>	<p>2.a) Identifica las cepas tradicionales y no tradicionales que se producen en los valles viníferos de Chile.</p> <p>2.b) Realiza el servicio de vinos de acuerdo a la orden y temperatura de servicio.</p> <p>2.c) Recomendar el complemento ideal entre vinos y comidas.</p>	Utilizar eficientemente los insumos para los procesos productivos y disponer cuidadosamente los desechos, en una perspectiva de eficiencia energética y cuidado ambiental.		

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

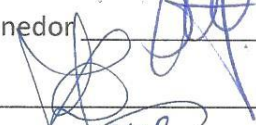

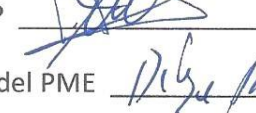
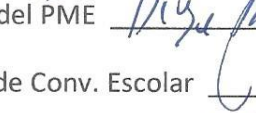
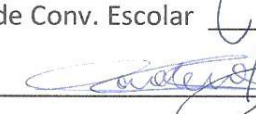

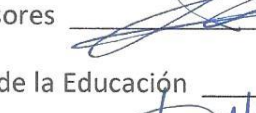




Escala: E: excelente – B: bueno – S: suficiente – I: insuficiente.

<b>COMPETENCIAS DE EMPLEABILIDAD</b>					
<b>COMPORTAMIENTO DEL ESTUDIANTE EN PRÁCTICA</b>	<b>OBSERVACIONES</b>	<b>NIVEL DE LOGRO DE LA COMPETENCIA</b>			
		<b>E</b>	<b>B</b>	<b>S</b>	<b>I</b>
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.					
Lee y utiliza distintos tipos de textos relacionados con el trabajo realizado (especificaciones técnicas, normativas diversas, legislación laboral, y noticias y/o artículos, etc.)					
Trata con respeto a subordinados, superiores, colegas, clientes, personas con discapacidades, sin hacer distinciones de género, de clase social, de etnias u otras.					
Respeto 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.					
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.					



**Consejo Escolar 1/2019**  
**Jueves 21 de Marzo del 2019.**

**Asisten:**

Sra. Daniela Ramírez Caselli	Repr. Sostenedor	
Sra. M. Cristina Zapata Oyarzo	Directora	
Sra. Iris León Abarca	Jefa de UTP	
Sr. Diego Duarte Díaz	Encargado del PME	
Sr. Jorge Quintana León	Encargado de Conv. Escolar	
Sra. Claudia Ordenes Cerda	Coord. PIE	
Sr. Marcos Olmedo Ojeda	Repr. Profesores	
Sra. Carolina Gálvez Campos	Repr. Asist. de la Educación	
Srta. Javiera Astudillo Orellana	Repr. Estudiantes	
Sr. Felix Chacana Reyes	Repr. CGP	
Sra. Yocelyn Díaz Nuñez	Repr. Apoderados	

**Tabla.**

**1.- Lectura del acta anterior.**

**2.- Constitución del Consejo Escolar.**

**3.- Informe Directora**

- Presentación equipo de gestión
- Presentación coordinadores académicos
- Metas
- Re estructuración administrativa
- Normativas vigentes.

**4.- Plan anual consejo escolar**

**5.- Planificación UTP**

- Objetivos y metas
- Actualización de Reglamento de Práctica y Titulación 2019
- Actualización de Reglamento de Evaluación

**6.- Planificación anual de Convivencia Escolar**

- Objetivo
- Rol del profesor jefe.
- Protocolos
- Presentación de equipos

**7.- Cuenta de Gestión PME y PEI**

- Presentación PEI
- Implementación PME

**8.- Planificación anual PIE**

**9. - Planificación anual del C.G.P**

## **5.2.- Reglamento de Práctica y Titulación 2019**

### **Objetivo**

Dar a conocer al consejo escolar los lineamientos del nuevo marco curricular (452/15) y el decreto de los planes y programas que actualiza los aprendizajes esperados en la enseñanza técnico profesional.

### **Descripción de carrera**

En el año 2013 el consejo nacional de educación, aprobó las bases curriculares de la formación diferenciada técnico profesional, para 34 especialidades y 17 menciones, una de ellas es la nuestra que cambia de nombre desde “servicios de alimentación colectiva” a “Gastronomía”, pero además establece dos menciones, cada colegio puede tomar ambas o elegir una de ellas:

1. Mención en cocina.
2. Mención en pastelería y repostería.

En el caso de nuestro colegio, solo mantendrá la mención de cocina, pero insertará un módulo ocupando cuatro horas de libre elección de pastelería, panadería y repostería.

Además en tercero medio utiliza dos horas de libre elección en un módulo de taller de computación.

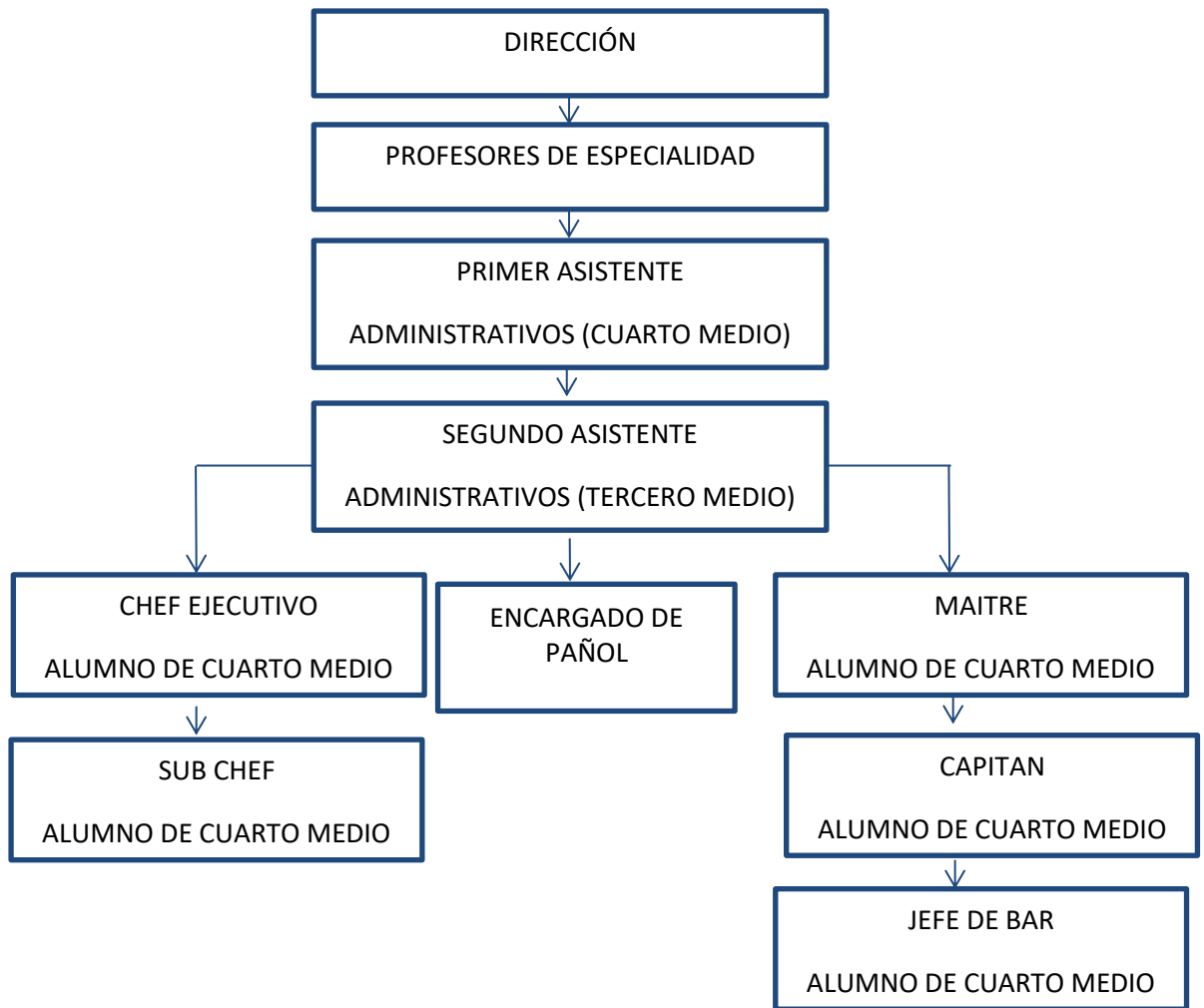
El cambio incorpora nuevos módulos tales como:

1. Cocina Chilena.
2. Elaboración de Bebidas, Alcohólicas y Analcohólicas.
3. Emprendimiento y empleabilidad.

Cabe destacar que el CEAV, como objetivos genéricos busca desarrollar el trabajo en equipo, y con ello la responsabilidad, tolerancia, creatividad y respeto, de esta forma se crean actividades que enriquezcan el proceso académico a través de talleres y proyecto tales como:

1. Talleres prácticos de servicio de restaurant.
2. Proyecto boutique.
3. Jornada de integración.
4. Proyecto feria gastronómica.
5. Despedida de cuartos medios.
6. Ceremonia de titulación y licenciatura.
7. Cena de gala de cuartos medios.

La especialidad cuenta con una estructura organizacional formada principalmente por profesores de la especialidad y alumnos.



### Proceso de práctica y titulación

En Chile para recibir el título de técnico de nivel medio, se requiere realizar una práctica en un establecimiento afín con las tareas y actividades propias de la especialidad. El propósito fundamental, es que los alumnos una vez concluido el periodo académico y promovido, deben pasar por un tiempo de 360 horas cronológicas en un centro de practica aprobada por la institución, el propósito fundamental de este tipo de experiencia es que los alumnos validen los aprendizajes que desarrollaron durante su formación y puedan integrarlos y aplicarlos en un ambiente de trabajo real. Además, les permite acceder a experiencia laboral que les facilite la transición del mundo educativo al empleo.

El alumno para iniciar su práctica profesional debe cumplir los siguientes requisitos:

1. Solicitar pase académico (UTP), que autoriza a iniciar proceso de práctica y titulación.
2. Entregar a coordinador de prácticas profesionales:
  - Pase académico.
  - Certificado de nacimiento actualizado.

- Certificado de aprobación de cursos realizados en otras instituciones desde primero medio a cuarto medio.
3. Solicitar al coordinador de práctica carta de presentación y formulario de plan de práctica.
  4. El alumno debe presentar plan de práctica propuesto por el centro de práctica, al coordinador del colegio para su autorización.
  5. Una vez autorizado el plan de práctica, el alumno puede iniciar el proceso.
  6. El profesor tutor debe realizar supervisiones presenciales, telefónicas o a través de video conferencias.
  7. Una vez concluido el periodo el maestro tutor, debe calificar al practicante mediante un documento entregado por el profesor tutor.
  8. El coordinador debe cuantificar dicho documento del alumno.
  9. Después se realiza solicitud de titulación al MINEDUC.

El alumno puede realizar su práctica profesional en un centro autorizado por el colegio, y en los siguientes horarios:

- Lunes a viernes de 8:00 a 21:00 horas.
- Sábados de 8:00 a 14:00 horas

Horarios en los cuales rige el seguro de accidente escolar, en caso que la empresa requiera que el alumno realice dicho proceso en horarios fuera de los establecidos debe ser autorizado con un documento notarial por el apoderado.

Una vez entregado el código de titulación el alumno obtiene el título de **“Técnico de nivel medio en gastronomía con mención en cocina”**.

El alumno para iniciar este proceso tiene un plazo de tres años desde su egreso de cuarto medio, una vez pasado este periodo debe solicitar autorización a la Secretaría Ministerial de Educación.

Peñalolén, 21 de marzo de 2019.





**MODELO DE INFORME DE SUPERVISIÓN DE LA PRÁCTICA PROFESIONAL  
CONTROL DE SUPERVISIÓN**

NOMBRE ALUMNO	:
PROFESOR SUPERVISOR	:
LUGAR DE PRACTICA	:
DIRECCION DE PRACTICA	:
TELEFONO	:
PROFESIONAL RESPONSABLE	:

<b>SUPERVISIÓN N° 1</b>	<b>FIRMA CENTRO DE PRÁCTICA</b>
	<b>TIMBRE</b>
<b>SUPERVISIÓN N° 2</b>	<b>FIRMA CENTRO DE PRÁCTICA</b>
	<b>TIMBRE CENTRO DE PRÁCTICA</b>
<b>SUPERVISIÓN N° 3</b>	<b>FIRMA, CENTRO DE PRÁCTICA</b>
	<b>TIMBRE</b>

FIRMA SUPERVISOR \_\_\_\_\_

FECHA DE RECEPCIÓN \_\_\_\_\_





## MODELO DE EVALUACIÓN DE EMPRESAS

### PAUTA DE EVALUACIÓN CENTROS DE PRACTICAS PROFESIONALES

Centro de Práctica: \_\_\_\_\_

Dirección: \_\_\_\_\_

Encargado: \_\_\_\_\_

Teléfono: \_\_\_\_\_

N°	Items Observado	Evaluación
1	Realiza observaciones periódicamente en relación a la evolución profesional del alumno.	
2	Respetar el plan de práctica acordado al inicio del proceso.	
3	Realiza el pago de bonos o incentivos de acuerdo a lo acordado.	
4.-	Cuenta con instalaciones sanitarias para el personal de acuerdo a la legislación vigente.	
5.-	Cuenta con profesionales guías con idoneidad profesional	
6.-	El maestro guía otorga los tiempos necesarios para reuniones con el profesor tutor y practicante	
7.-	Existe un ambiente agradable y armonioso	
8.-	Los documentos de evaluación son elaborados y entregados en forma oportuna.	
9.-	Entrega al practicante el uniforme e utensilios de trabajo.	

#### Conceptos para evaluación

Nunca: 0 Punto    A veces: 1 Puntos    Generalmente: 2 Puntos    Siempre: 3 Puntos

Fecha...../...../ 2019



## COPIA DE LOS CONVENIOS DEL ESTABLECIMIENTO

### Convenio de Práctica Profesional

En....., a..... de ..... del:..., a pedido expreso del Centro Educacional Américo Vespucio, ubicada en Avda. Honorable diputada Laura Rodríguez N° 6525, Peñalolén, representado por el Director Señora, María Cristina Zapata Oyarzo R.U.T 7.826.175-7 y la Empresa .Alimentos....., R.U.T: ..... representada por Don(a)..... R.U.T....., con domicilio para estos efectos en ....., comuna.....

En adelante, se ha establecido en el presente convenio de servicios, de acuerdo a las cláusulas siguientes.

PRIMERO: El Presente convenio, entre..... y el Centro Educacional Américo Vespucio, se pacta con la finalidad establecer relaciones de apoyo mutuo y de cooperación en capacitación , Prácticas Profesionales y empleo, en lo que se refiere a la carrera de gastronomía para el periodo 2019 y 2020

SEGUNDO: Las partes declaran que el educando, no es, ni será trabajador dependiente de la empresa, la que en este caso actúa como delegado del establecimiento educacional y que su función es una prolongación de la función docente del citado establecimiento.

Con todo, pese a no existir vínculo de subordinación y dependencia, la empresa para el buen fin de la práctica del educando establece que éste debe obligarse a las condiciones que se detallan las normas y reglamento interno

TERCERO : El centro de práctica reservará 20 cupos para ser utilizados por los alumnos del Centro educacional Américo Vespucio, La práctica del educando, de acuerdo a lo solicitado por el establecimiento educacional será de 360 horas cronológicas, que deberán, por asuntos de ordenamiento interno, desarrollarse dentro del siguiente horario:

Lunes a Viernes de 08:00 a 21:00 Horas como máximo

Sábados de 08:00 a 14:00 Horas

Cualquier horario fuera del establecido, debe ser autorizado notarialmente por el tutor responsable del alumnos.

CUARTO: La prestación aparente de servicios no juega como elemento de plusvalía y la empresa, como colaboradores de la función docente del establecimiento educacional, no se encuentra obligada a pagar remuneraciones alguna para esta práctica.

Pese a lo anterior, la empresa pagará, a título de compensación, asignaciones de movilización, de colación y de reembolso de gastos, debidamente comprobados, que el educando haya podido efectuar en relación a la práctica y que hubieren sido previamente autorizados por ella.

QUINTO: Por no ser trabajador de la empresa el educando no podrá intervenir en forma alguna en los asuntos sindicales o de negociación colectiva de ésta.

SEXTO: El hecho de haber realizado su práctica en la empresa no obliga en forma alguna a ésta a contratarlo con posterioridad a ella.

SEPTIMO: La empresa se obliga a los controles que el establecimiento educacional practique mediante sus docentes. Además de realizar proceso de evaluación durante el periodo, a través del maestro guía o profesional responsable.

OCTAVO: La práctica terminará al haberse completado satisfactoriamente las horas establecidas en la cláusula tercera de este convenio y haberse extendido el informe de práctica requerido.

Sin embargo, la práctica podrá terminarse anticipadamente por lo siguiente:

- a) Abandono notorio de ella, cuando, de acuerdo con el establecimiento educacional se compruebe la inasistencia injustificada por dos días consecutivos;
- b) Faltas a la buena relación que debe existir entre el educando y las personas que imparten la práctica en los niveles que sean;
- c) Por infringir la norma de la cláusula quinta de este convenio.

En todos estos casos se dará aviso escrito y circunstancias a la autoridad educacional del caso.

NOVENO: La empresa se compromete a respetar las tareas que se detallan en el plan de práctica.

DECIMO: Los alumnos que realizan su práctica profesional están protegido por el seguro de accidente escolar, ley N° 16.744 D.S. N° 313

DECIMO PRIMERO: El presente convenio se firma en dos ejemplares, declarando las partes haber recibido, a lo menos, un ejemplar de este convenio

.....

Nombre y firma Empresa

RUT.....

.....

María Cristina Zapata Oyarzo

RUT: 7.826.175-7

(1) Este convenio no se rige por la legislación laboral, ya que la práctica profesional obedece a normas emanadas por el Ministerio de Educación Pública.