

# **COLEGIO GABRIEL GONZÁLEZ VIDELA**



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

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



**Colegio  
Gabriel González Videla**



**1.- ANTECEDENTES ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL**

<b>NOMBRE</b>	<b>COLEGIO GABRIEL GONZÁLEZ VIDELA</b>
<b>RBD</b>	<b>530-4</b>
<b>DIRECTOR</b>	<b>ARY EDUARDO MONTOYA SIERRA</b>
<b>DIRECCIÓN</b>	<b>PEDRO PABLO MUÑOZ # 04</b>
<b>COMUNA</b>	<b>LA SERENA</b>
<b>TELÉFONO FIJO</b>	<b>512218924</b>
<b>TELÉFONO CELULAR</b>	<b>991713554</b>
<b>CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL</b>	<b>colegiogabrielgonzalezvidela@gmail.com</b>
<b>CORREO ELECTRÓNICO ALTERNATIVO</b>	<b>amontoyasierra@hotmail.com</b>



**Colegio  
Gabriel González Videla**



## **REGLAMENTO INTERNO DE PRÁCTICA Y TITULACIÓN**

El proceso de práctica profesional y titulación de los estudiantes egresados de la Enseñanza Media Formación Técnico Profesional debe desarrollarse de acuerdo a la normativa impartida por el DECRETO EXENTO N° 2516/2007 y DECRETO EXENTO 1353/2017

ARTICULO 1º: El presente decreto establece las normas básicas obligatorias para el proceso de Titulación de Técnicos de Nivel Medio de la especialidad de Gastronomía, mención Cocina, que deberán ser aplicadas por el establecimiento educacional Colegio Gabriel González Videla de La Serena, que imparte Enseñanza Media Formación Técnico Profesional reconocido oficialmente por el Ministerio de Educación.

Para los efectos del presente decreto se entenderá por proceso de titulación de los alumnos y alumnas de la enseñanza media técnico profesional el período que se extiende desde la matrícula de un alumno y/o alumna en el establecimiento educacional de Enseñanza Media Técnico Profesional para la realización de su práctica profesional hasta su aprobación final, incluyendo el cumplimiento de todos y cada uno de los procedimientos necesarios para la obtención y entrega del Título Técnico de Nivel Medio en Gastronomía Mención Cocina correspondiente por parte del Ministerio de Educación.

ARTICULO 2º: La titulación de los alumnos y alumnas egresados de Enseñanza Media Técnico Profesional es la culminación de dicha etapa de formación técnica. Para ese efecto, previamente, los alumnos y alumnas deberán desarrollar una Práctica en Centros de Práctica del área de alimentación, que cuenten con convenios con el colegio y/o desarrollen actividades relacionadas con los objetivos de aprendizajes propios de la especialidad impartida en el establecimiento.

La Práctica se desarrollará conforme a un Plan de Práctica que será el documento guía elaborado para efectuar la práctica profesional, establecido a partir del perfil de egreso del técnico de nivel medio de la especialidad de Gastronomía con mención cocina, y contextualizado en función con las actividades específicas que se desarrollen en el Centro de Práctica elegido por el alumno o alumna practicante. Este Plan contemplará actividades que aporten al logro de los objetivos de aprendizajes genéricos y propios de la especialidad que imparte el colegio, de acuerdo a las bases curriculares, considerando el cumplimiento de las normas de seguridad y prevención de riesgos, como, así mismo, de la normativa interna del Centro de Práctica.

El Plan de Práctica será elaborado en conjunto por el Profesor Tutor del Establecimiento Educacional y el estudiante en práctica y consensado con el Maestro guía de la empresa. Será requisito indispensable para su aprobación que las actividades a realizar por el alumno y/o alumna guarden directa pertinencia con la aplicación y desarrollo de los aprendizajes competencias y destrezas de la especialidad de Gastronomía mención Cocina.

En el Plan de Práctica se deberá establecer que la jornada será de 8 horas diarias de práctica que realizan los alumnos y las alumnas en el Centro de Práctica. La jornada semanal no deberá superar las 44 horas

semanales, ni realizarse en horarios nocturnos, feriados o fines de semana. Las horas extraordinarias deberán ser acordadas con el alumno o alumna practicante e informadas al establecimiento, y serán consideradas en el número total de horas del Plan de Práctica.

No estará permitido que el estudiante en práctica realice tareas que no estén definidas en el Plan de Práctica.

El Plan Práctica formará parte del expediente de titulación del estudiante.

ARTICULO 3º: Los estudiantes que aprueben cuarto año de Enseñanza Media Técnico Profesional tendrán derecho a recibir su Licencia de Enseñanza Media e iniciar su proceso de titulación.

Para iniciar su proceso de titulación los alumnos y las alumnas referidas en el inciso precedente deberán matricularse en el establecimiento correspondiente. En tal carácter los alumnos y las alumnas en práctica gozarán, para todos los efectos legales, de todos los beneficios de los alumnos y alumnas regulares así como de la gratuidad del proceso de titulación. Será obligación del establecimiento informar a los alumnos y alumnas que se matriculen para realizar su práctica profesional de los beneficios a los que pueden optar, tales como pase escolar, becas y/o aquellos a los que se refiere el artículo 8º del Código del Trabajo.

ARTICULO 4º: El proceso de titulación se deberá iniciar dentro del plazo máximo de 3 años, contados desde la fecha de egreso del estudiante.

La práctica profesional de los alumnos y alumnas del Colegio Gabriel González Videla tendrá una duración de 200 horas, por estar adscritos a la formación profesional dual durante los dos años de su formación técnica.

Sin perjuicio de lo establecido en el inciso precedente, la duración mínima de la práctica profesional podrá ser modificada excepcionalmente y por razones justificadas por el Secretario Regional Ministerial de Educación correspondiente a petición del establecimiento educacional de que se trate.

ARTICULO 5º Derogado

ARTICULO 6º: Para aprobar la práctica profesional los estudiantes deberán:

a) Completar el número de 200 horas de práctica de acuerdo a lo dispuesto en el presente decreto y el Reglamento del proceso de Titulación del establecimiento.

b) Demostrar el logro de las tareas y exigencias de acuerdo con lo acordado en plan de práctica, a partir de una pauta de evaluación elaborada por el colegio y completada por el Maestro guía junto al profesor tutor sobre el desempeño del alumno o alumna practicante, conforme a lo dispuesto en el presente decreto y siguiendo las pautas y criterios establecidos en el Reglamento de práctica del Establecimiento.

La aprobación de la práctica profesional se certificará a través de un informe de Práctica firmado por el Maestro Guía, el Profesor Tutor y el director del colegio.

El Plan de Práctica y los respectivos informes formarán parte del expediente de titulación del estudiante.

ARTICULO 7º: El establecimiento deberá realizar al menos una visita en terreno a cada estudiante durante el periodo de práctica profesional, en las que se entrevistará con el Maestro Guía del centro de práctica y con el estudiante, para confirmar estados de avance y cumplimiento de las tareas y actividades del plan de práctica, dejando constancia escrita en la bitácora de visita, la cual será firmada por el Maestro Guía del estudiante y el Profesor Tutor.

En aquellos casos que un estudiante efectúe su práctica profesional fuera del país o de la región de origen del colegio, este último deberá:

- a) Asegurar, al menos, una supervisión del proceso de práctica a través de mecanismos presenciales o virtuales (a distancia), dejando evidencias de la supervisión.
- b) Facilitar que el estudiante se matricule en otro establecimiento educacional que imparta la especialidad de Gastronomía, mención cocina, asegurándole la debida supervisión del proceso de titulación, siendo titulado por el establecimiento educacional que supervisó la práctica y donde estuviere matriculado.

ARTICULO 8º: El egresado que no pueda realizar su proceso de titulación en el Colegio Gabriel González Videla, por inexistencia de éste, estar residiendo en otra región u otra causa de fuerza mayor, podrá matricularse en otro establecimiento que imparta la especialidad estudiada, previa autorización de la Secretaría Ministerial de Educación respectiva.

Los establecimientos educacionales que incorporen alumnos y/o alumnas egresados de otros establecimientos educacionales, previa autorización de la Secretaría Ministerial de Educación respectiva, procederán de igual forma que con sus alumnos y alumnas egresados.

ARTICULO 9º: El establecimiento educacional Colegio Gabriel González Videla podrá reconocer como práctica profesional las siguientes situaciones:

- a) Estudiantes egresados que se hayan desempeñado en actividades propias de la especialidad de Gastronomía, mención cocina, por 540 horas cronológicas o más, y que cuenten con un contrato de aprendizaje, bajo las normas establecidas en los artículos 57 y siguientes de la ley N° 19.518, que fija Nuevo Estatuto de Capacitación y Empleo.
- b) Estudiantes egresados que cuenten con un contrato de trabajo, y que se hayan desempeñado en actividades propias de la especialidad de Gastronomía por 540 horas cronológicas.
- c) Los estudiantes con más de tres años de egresados, que se hayan desempeñado en actividades propias de la especialidad de Gastronomía por 720 horas cronológicas.

Para lo cual se matricularán, presentarán certificado de las actividades realizadas y se someterán al proceso regular utilizado por el Colegio Gabriel González Videla para evaluar el cumplimiento de la práctica profesional, es decir, completando la pauta de evaluación y el informe de práctica por parte del representante del centro de práctica y el profesor encargado del proceso.

En aquellos casos que a través de las Bases Curriculares se haya cambiado el nombre de origen de la especialidad del egresado de más de tres años, éste se titulará con el nombre de la especialidad vigente.

ARTICULO 10º: Los estudiantes egresados que hubieren aprobado su práctica profesional obtendrán el Título Técnico de Nivel Medio correspondiente a la especialidad de Gastronomía, Mención Cocina otorgado por el Ministerio de Educación, para lo cual los establecimientos educacionales que imparten Formación Diferenciada Técnico Profesional deberán registrar en el Sistema de Información y Gestión

de Educación (SIGE), los antecedentes correspondientes a la Práctica Profesional y solicitar la Titulación por esta misma vía.

El Diploma de Título según el diseño oficial, señalará expresamente que se trata de un título de Técnico de Nivel Medio y considerará en su anverso espacios para las firmas correspondientes, abajo a la derecha para el Secretario Regional Ministerial de Educación, abajo a la izquierda para el Director del Colegio Gabriel González Videla y bajo ellas en el medio para el alumno o alumna titulado, los que se enviarán firmados por el director del colegio y por el alumno o alumna a la Secretaría Regional del Ministerio de Educación.

El Certificado de Título será tramitado a través del SIGE por el colegio. La Secretaria Regional Ministerial de Educación verificará los antecedentes para otorgar el título de Técnico de Nivel Medio de la especialidad de Gastronomía, Mención Cocina, en un plazo no superior a diez días hábiles, contando desde la fecha de dicha solicitud.

El colegio deberá guardar un archivo de cada titulado, el que contendrá el plan de práctica del estudiante, la pauta de evaluación del estudiante, el informe aprobado por el centro de práctica o el certificado emitido por el empleador en el caso que esté trabajando en el área de gastronomía. Este archivo podrá ser fiscalizado o requerido por el Ministerio de Educación o por la Superintendencia de Educación.

**ARTICULO 11°:** El Colegio Gabriel González Videla que imparte la especialidad de Gastronomía con Mención Cocina especifica el siguiente procedimiento para la realización del proceso de Práctica y Titulación de los estudiantes egresados de la Formación Técnico Profesional:

- A. Los estudiantes egresados podrán matricularse en el colegio para iniciar su proceso de práctica inmediatamente egresados de la enseñanza media formación técnico profesional y comenzar su práctica entre la quincena del mes de Noviembre del año en curso y la primera semana del mes de Enero del siguiente año, pudiendo hacer 10 horas de práctica diarias de lunes a viernes, sin considerar días festivos y fines de semana, o matricularse durante el siguiente año a su egreso entre Marzo y Noviembre para realizar su práctica profesional en una jornada de 8 horas diarias de lunes a viernes, sin considerar festivos ni fines de semana.
- B. Una vez matriculados, definen junto al Profesor Tutor el centro de práctica y la fecha en que iniciarán este proceso en una reunión fijada con anticipación con el estudiante.
- C. Llevan, personalmente, una carta del Director del Establecimiento al centro de práctica solicitando un cupo, en la cual se propondrá la fecha de inicio, la jornada diaria de 8 a 10 horas cronológicas de Lunes a Viernes para cumplir con un total de 200 horas cronológicas de práctica, considerando en este horario un tiempo para su colación.
- D. Una vez aceptado el estudiante, el centro de práctica deberá contar con un maestro de cocina que se haga cargo del desempeño del alumno o alumna, quien revisará el Plan de Práctica junto al estudiante y el profesor tutor.
- E. Consensuado el Plan de Práctica, se firmará el Convenio de Practica Profesional en el cual se especifica el compromiso de la empresa para que el Maestro Guía vele por el cumplimiento de las tareas del estudiante, entregándole los elementos necesarios para su protección personal,

evitando situaciones que lo pongan en riesgo, permitiendo la supervisión periódica del Profesor Tutor, con un mínimo de 2 visitas en el periodo de práctica, para verificar el cumplimiento del estudiante mediante la aplicación de una pauta de observación y registro de la visita.

- F. El estudiante registrará en su bitácora las tareas que realiza de acuerdo a las áreas de competencia establecidas en su Plan de Práctica, la cual será revisada periódicamente por el Maestro Guía y el profesor Tutor en las visitas de supervisión.
- G. El estudiante que en el periodo de su Práctica sufriese algún accidente en el lugar de práctica o en el trayecto debe solicitar asistencia en el centro de salud pública más cercano y solicitar al Maestro Guía informar de inmediato a la Dirección del establecimiento educacional para realizar las gestiones pertinentes haciendo efectivo el seguro escolar.
- H. En el caso de incumplimiento del estudiante en práctica respecto a las áreas de competencia de su especialidad o de empleabilidad, el Maestro Guía debe informar a la brevedad al Profesor Tutor quien programará una visita y junto al estudiante se explicitará la situación, dándole la oportunidad de modificar actitud bajo firma de un compromiso y continuar el proceso. Si el estudiante no aceptará firmar este compromiso, se solicitará al Maestro Guía un informe por escrito especificando las causas de la interrupción o suspensión definitiva de la Práctica del estudiante.
- I. En el caso que el centro de práctica no cumpliera con los acuerdos estipulados en el convenio, la Dirección del establecimiento dará por terminado el convenio y se ubicará al estudiante en otra empresa que cumpla los requisitos solicitados.
- J. Las estudiantes que en su periodo de práctica quedasen embarazadas deben informar a la brevedad al Profesor Tutor, avalando su situación con certificado médico o comprobante de atención hospitalaria (matrona), para comunicar al centro de práctica y determinar las condiciones en que se continuará el desarrollo de su práctica, siempre que las normas internas del centro de práctica lo permitan y sin que la estudiante presente problemas de salud, o, en su efecto, la postergación de la misma con el fin de velar por la salud física de la estudiante, otorgándole la oportunidad de reiniciar su periodo de práctica cuando su condición de salud lo permita, presentando el certificado médico correspondiente.  
En la misma situación quedarán las estudiantes que en su periodo de práctica fuesen madres.
- K. De acuerdo a lo anteriormente señalado:

**K.1.- el estudiante tendrá derecho a:**

- contar con un Maestro Guía y un Profesor Tutor que velen por el cumplimiento de su proceso;
- desarrollar su práctica en una jornada de 8 a 10 horas diarias de Lunes a Viernes, que no contemple ni feriados ni vacaciones;
- colación y/o locomoción de acuerdo a su horario de trabajo;
- uso de seguro escolar de acuerdo a lo establecido en la letra e del reglamento interno del establecimiento; y pase escolar de acuerdo a la normativa vigente.

**K.2.- las obligaciones del estudiante serán:**

- cumplir con su Plan de Práctica, tanto en las áreas de competencias de la especialidad y de empleabilidad;
- realizar las gestiones para obtener su pase escolar una vez que realice su proceso de matrícula;
- hacer uso adecuado del seguro y el pase escolar
- cumplir con horarios del centro de práctica y horas de práctica de acuerdo al convenio.
- realizar las gestiones para postular a la beca de práctica técnico profesional de Junaeb, en el periodo que corresponde.
- Informar de inmediato al profesor tutor de cualquier situación al interior de su centro de práctica que no estén acordes con el convenio firmado por las partes.

**K.3.- Las funciones del Profesor Tutor** serán orientar, supervisar, evaluar y elaborar los documentos pertinentes para la realización del proceso de Práctica y Titulación de cada uno de los estudiantes que inicia su proceso de titulación.

**K.4.- Las funciones del Maestro Guía** serán orientar, evaluar y emitir un informe sobre el desempeño del estudiante en práctica de acuerdo al Plan de Práctica, contactándose periódicamente con el profesor tutor para verificar los avances del estudiante cuando realice sus visitas o vía on line.

L. El Colegio Gabriel González Videla podrá reconocer como práctica profesional las siguientes situaciones:

- a) Estudiantes egresados que se hayan desempeñado en actividades propias de la especialidad de Gastronomía, mención cocina, por 540 horas cronológicas o más, y que cuenten con un contrato de aprendizaje, bajo las normas establecidas en los artículos 57 y siguientes de la ley N° 19.518, que fija Nuevo Estatuto de Capacitación y Empleo.
- b) Estudiantes egresados que cuenten con un contrato de trabajo, y que se hayan desempeñado en actividades propias de la especialidad de Gastronomía por 540 horas cronológicas.
- c) Los estudiantes con más de tres años de egresados, que se hayan desempeñado en actividades propias de la especialidad de Gastronomía por 720 horas cronológicas.

ARTICULO 12° Las situaciones no previstas en el presente decreto, serán resueltas por la Secretaria Regional Ministerial de Educación o por la División de Educación General.

ARY EDUARDO MONTAYA SIERRA  
DIRECTOR



## DOCUMENTOS ANEXOS



**Colegio  
Gabriel González Videla**



### SOLICITUD DE PRÁCTICA PROFESIONAL

La Serena, ..... de ..... de 20.....

Señor

.....

Gerente de Recursos Humanos

Empresa.....

Presente

De mi consideración:

Como es de su conocimiento, la reglamentación vigente para la Enseñanza Media Formación Técnico Profesional exige que los estudiantes egresados de esta formación de enseñanza realicen un periodo de Práctica Profesional, en una empresa a fin con su especialidad, como parte de su proceso formativo y como un requisito para obtener el Título de Técnico de Nivel Medio en Gastronomía, mención Cocina.

Esta Práctica tiene una duración de 200 horas de trabajo, realizables de Lunes a Viernes en una jornada de 8 a 10 horas diarias. El tiempo de duración de la Práctica como las tareas y actividades a realizar por el estudiante deberán quedar definidas, de común acuerdo en el Plan de Práctica del Estudiante.

Los estudiantes de Enseñanza Media Formación Técnico Profesional que realizarán su Práctica Profesional están protegidos por el Seguro Escolar en caso de accidentes, tal como lo establece la Ley N° 16.744.

Si su empresa acepta un estudiante en Práctica, como esperamos que así ocurra, deberá disponer de un Maestro Guía para que acompañe, supervise, dirija y oriente al estudiante en la realización de su Práctica en las áreas de estudio acordadas y estipuladas en el Plan de Práctica.

De acuerdo con lo anterior, solicito a usted otorgar un cupo para el estudiante en Práctica

Señor (ita) ..... R.U.T. .... egresado el año ..... de la especialidad de Gastronomía, Mención Cocina del Colegio Gabriel González Videla de la ciudad de La Serena.

Esperando de usted una buena acogida, le saluda atentamente

.....  
Nombre y Firma Director del Colegio



**Colegio  
Gabriel González Videla**



## CONVENIO DE PRÁCTICA PROFESIONAL

El Representante Legal de la Empresa ..... R.U.T. ....  
 Rubro o Sector ..... Domicilio Comercial .....  
 en la comuna de ..... Teléfono ..... Correo Electrónico .....  
 acepta al alumno(a) don(ña) ..... R.U.T. ....  
 proveniente del Colegio Gabriel González Videla para que realice la Práctica Profesional conducente al  
 Título de Técnico de Nivel Medio en la Especialidad de Gastronomía, Mención Cocina.

Esta Práctica la iniciará el ..... de ..... y tendrá una duración de ..... horas controlada mediante  
 reloj control o libro de registro de entradas y salidas que posee la empresa, también debe quedar un  
 registro de las tareas que el estudiante realice en el centro de Práctica.

Por su parte la empresa se compromete a:

1. Disponer de un Maestro Guía, el que estará a cargo del estudiante durante la realización de la Práctica.
2. Encargar al Practicante las tareas a realizar de acuerdo con su especialidad y acordadas en el Plan de Práctica, las que deberán incluir el uso de máquinas y equipos, cuando corresponda.
3. Entregar al estudiante los elementos necesarios de protección personal;
4. No someter al estudiante a situaciones que pongan en riesgo o dañen su integridad física y/o emocional;
5. Permitir que el Profesor Tutor supervise el proceso de Práctica en las oportunidades que se acordaron entre colegio y empresa.

Esta autorización es válida para el estudiante ..... que hará su Práctica Profesional en esta Empresa y no constituye un contrato laboral.

.....  
 Nombre, Firma y Timbre Responsable de la Empresa

La Serena, ..... de ..... de 20.....



**Colegio  
Gabriel González Videla**



## PLAN DE PRÁCTICA PROFESIONAL

### I.- Identificación

#### DATOS DE LA EMPRESA Y DEL COLEGIO

Nombre de la Empresa	RUT Empresa	Dirección
		Teléfono
Establecimiento Educativo Colegio Gabriel González Videla RBD	Dirección Pedro Pablo Muñoz 04 La Serena	Teléfono 512218924 Correo Electrónico colegiogabrielgonzalezvidela@gmail.com

#### DATOS ESTUDIANTE EN PRÁCTICA

Nombre	Especialidad	Dirección Comuna
RUT	Correo Electrónico	Teléfono
En caso de emergencia comunicarse con: Nombre: Teléfono:		

#### DATOS PROFESOR TUTOR

Nombre	Cargo	Teléfono
RUT	Correo Electrónico	

#### DATOS MAESTRO GUÍA

Nombre	Cargo en la Empresa	Teléfono
RUT	Correo Electrónico	

#### TAREAS RELACIONADAS CON EL PERFIL DE EGRESO Y AREAS DE COMPETENCIA DE LA ESPECIALIDAD DE GASTRONOMÍA

AREAS DE COMPETENCIA	PERFIL DE EGRESO COMO OBJETIVOS TERMINALES	TAREAS CONSENSUADAS Y REALIZADAS POR EL PRACTICANTE EN LA EMPRESA	NIVEL DE LOGRO DE LA TAREA				
			E	B	S	I	C/F
Higiene para la elaboración de alimentos	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):	Aplica el lavado de manos de manera prolija y rigurosa y utiliza el vestuario de acuerdo a lo establecido por el Reglamento Sanitario de los Alimentos.					
		Aplica técnicas de higiene en utensilios, equipos, infraestructura y áreas de trabajo, de acuerdo al reglamento sanitario vigente.					
	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	Aplica principios de higiene para evitar contaminación, ya sea microbiológica, física o química, durante la manipulación de insumos y alimentos.					

	de riesgo.	Realiza controles regulares, durante la manipulación de materias primas, insumos y alimentos para prevenir situaciones de riesgo de acuerdo a los protocolos establecidos.					
		Investiga de manera regular sobre fuentes y focos de contaminación que se estén presentando en la actualidad, para anticipar situaciones de riesgo.					
Elaboración de alimentos de baja complejidad	Organiza equipos y utensilios, considerando uso, volumen de producción y normas de higiene y prevención de riesgos.	Clasifica equipos y utensilios, teniendo en cuenta su uso y su capacidad considerando las indicaciones de la ficha técnica.					
		Selecciona equipos y utensilios de acuerdo a la producción que tenga que realizar, considerando las indicaciones de la ficha técnica.					
		Higieniza equipos y utensilios utilizando productos adecuados a cada maquinaria o utensilio, de acuerdo a la normativa del reglamento sanitario					
	Elabora productos gastronómicos fríos y calientes, con materias primas de origen vegetal o animal, utilizando equipos y utensilios, aplicando normas de higiene y de prevención de riesgos.	Elabora ensaladas básicas nacionales e internacionales, de acuerdo a ficha técnica, utilizando equipos y utensilios apropiados, aplicando la higiene, cumpliendo con los estándares de calidad, distribuyendo las tareas en grupo de trabajo, haciendo uso eficiente de los insumos.					
		Elabora sopas y cremas básicas, nacionales e internacionales, de acuerdo a ficha técnica, aplicando la higiene, cumpliendo con el tiempo establecido, y los estándares de calidad, distribuyendo las tareas en grupo de trabajo, haciendo uso eficiente de los insumos.					
	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.	Clasifica y selecciona alimentos de origen vegetal, de acuerdo a la clasificación, cumpliendo con los estándares de calidad y aplicando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos.					
		Selecciona 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.					
		Aplica distintos tipos de cortes, de acuerdo a instrucciones, considerando las medidas de higiene durante todas las etapas del proceso, haciendo uso eficiente de los recursos, y previniendo los riesgos asociados a la actividad.					
	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	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.					

	desechos de forma responsable.	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.					
		Elabora productos aplicando distintos 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.					

E:Excelente; B: Bueno; S: Suficiente; I: Insuficiente      C/F: Calificación Final

III.- Competencias de Empleabilidad

COMPORTAMIENTO DEL ESTUDIANTE EN PRÁCTICA	OBSERVACIONES	NIVEL DE LOGRO DE LA COMPETENCIA			
		E	B	S	I
Disposición para realizar las tareas asignadas					
Prolijidad en el trabajo					
Respeto por su entorno de trabajo					
Capacidad para trabajar en equipo					
Responsabilidad en relación con horarios establecidos					
Respeto normas de seguridad propias y ajenas					
Evidencia manejo de conflictos laborales					
Exterioriza tolerancia a la frustración frente a situaciones adversas					
Despliega iniciativa para solucionar problemas					

E:Excelente; B: Bueno; S: Suficiente; I: Insuficiente

Este Plan de Práctica Profesional es acordado en la ciudad de La Serena, a .....de ..... de 20..., entre quienes aquí firman:

.....  
Nombre Practicante  
RUT

.....  
Nombre Profesor Tutor  
RUT

.....  
Nombre Maestro Guía  
RUT



**Colegio  
Gabriel González Videla**



**BITÁCORA DEL ESTUDIANTE EN PRÁCTICA PROFESIONAL**

Nombre del estudiante	RUT
Dirección	Teléfono
Especialidad	Sector económico
Año de egreso	Año de Práctica
Empresa	RUT de la Empresa
Dirección	Teléfono de la Empresa
Sección/Departamento	Área de Competencia
Nombre Maestro Guía	

**SECUENCIA DE TAREAS**

Tareas realizadas según Áreas de Competencia establecidas en el Plan de Práctica	Equipos, herramientas o implementos utilizados	Normas de Seguridad	Autoevaluación E,B,S,I	Evaluación Maestro Guía E,B,S,I	Fecha
Aplica el lavado de manos de manera prolija y rigurosa y utiliza el vestuario de acuerdo a lo establecido por el Reglamento Sanitario de los Alimentos.					
Aplica técnicas de higiene en utensilios, equipos, infraestructura y áreas de trabajo, de acuerdo al reglamento sanitario vigente.					
Aplica principios de higiene para evitar contaminación, ya sea microbiológica, física o química, durante la manipulación de insumos y alimentos.					
Realiza controles regulares, durante la manipulación de materias primas, insumos y alimentos para prevenir situaciones de riesgo de acuerdo a los protocolos establecidos.					
Investiga de manera regular sobre fuentes y focos de contaminación que se estén presentando en la actualidad, para anticipar situaciones de riesgo.					
Higieniza equipos y utensilios utilizando productos adecuados a cada maquinaria o utensilio, de acuerdo a la normativa del reglamento sanitario					
Elabora ensaladas básicas nacionales e internacionales, de acuerdo a ficha técnica, utilizando equipos y utensilios apropiados, aplicando la higiene, cumpliendo con los estándares de calidad, distribuyendo las tareas en grupo de trabajo, haciendo uso eficiente de los insumos.					

Elabora sopas y cremas básicas, nacionales e internacionales, de acuerdo a ficha técnica, aplicando la higiene, cumpliendo con el tiempo establecido, y los estándares de calidad, distribuyendo las tareas en grupo de trabajo, haciendo uso eficiente de los insumos.					
Clasifica y selecciona alimentos de origen vegetal, de acuerdo a la clasificación, cumpliendo con los estándares de calidad y aplicando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos.					
Selecciona 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.					
Aplica distintos tipos de cortes, de acuerdo a instrucciones, considerando las medidas de higiene durante todas las etapas del proceso, haciendo uso eficiente de los recursos, y previniendo los riesgos asociados a la actividad.					
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.					
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.					
Elabora productos aplicando distintos 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.					

E: Excelente; B: Bueno; S: Suficiente; I: Insuficiente

---

Firma Profesor Tutor

---

Firma Maestro Guía

La Serena, ..... de ..... de 20...



**Colegio  
Gabriel González Videla**



## EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA PROFESIONAL

Nombre estudiante en Práctica		
Especialidad Gastronomía, Mención Cocina		Nombre del Colegio Colegio Gabriel González Videla RBD Teléfono: 512218924
Empresa Teléfono		RUT de la Empresa
Fecha inicio de Práctica	Fecha término de Práctica	Total horas realizadas
Nombre Profesor Tutor		Nombre Maestro Guía Cargo

### CALIFICACIÓN PLAN DE PRACTICA

ÁREAS DE COMPETENCIA Aspectos Técnicos Profesionales a evaluar	Evaluación Maestro Guía - Escala 1 a 7						
	7	6	5	4	3	2	1
Aplica el lavado de manos de manera prolija y rigurosa y utiliza el vestuario de acuerdo a lo establecido por el Reglamento Sanitario de los Alimentos.							
Aplica técnicas de higiene en utensilios, equipos, infraestructura y áreas de trabajo, de acuerdo al reglamento sanitario vigente.							
Aplica principios de higiene para evitar contaminación, ya sea microbiológica, física o química, durante la manipulación de insumos y alimentos.							
Realiza controles regulares, durante la manipulación de materias primas, insumos y alimentos para prevenir situaciones de riesgo de acuerdo a los protocolos establecidos.							
Higieniza equipos y utensilios utilizando productos adecuados a cada maquinaria o utensilio, de acuerdo a la normativa del reglamento sanitario							
Elabora ensaladas básicas nacionales e internacionales, de acuerdo a ficha técnica, utilizando equipos y utensilios apropiados, aplicando la higiene, cumpliendo con los estándares de calidad, distribuyendo las tareas en grupo de trabajo, haciendo uso eficiente de los insumos.							
Elabora sopas y cremas básicas, nacionales e internacionales, de acuerdo a ficha técnica, aplicando la higiene, cumpliendo con el tiempo establecido, y los estándares de calidad, distribuyendo las tareas en grupo de trabajo, haciendo uso eficiente de los insumos.							
Clasifica y selecciona alimentos de origen vegetal, de acuerdo a la clasificación, cumpliendo con los estándares de calidad y aplicando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos.							
Selecciona 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.						
Aplica distintos tipos de cortes, de acuerdo a instrucciones, considerando las medidas de higiene durante todas las etapas del proceso, haciendo uso eficiente de los recursos, y previniendo los riesgos asociados a la actividad.						
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.						
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.						
Elabora productos aplicando distintos 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.						

COMPETENCIAS DE EMPLEABILIDAD	EVALUACIÓN MAESTRO GUÍA			
	E	B	S	I
Disposición para realizar las tareas asignadas				
Prolijidad en el trabajo				
Respeto por su entorno de trabajo				
Capacidad para trabajar en equipo				
Responsabilidad en relación con horarios establecidos				
Respeto normas de seguridad propias y ajenas				
Evidencia manejo de conflictos laborales				
Exterioriza tolerancia frente a situaciones adversas				
Despliega iniciativa para solucionar problemas				
<b>EVALUACIÓN FINAL</b>				

E: Excelente; B: Bueno; S: Suficiente; I: Insuficiente

Profesor tutor	Maestro Guía
Firma	Firma
Fecha	Fecha



**Colegio  
Gabriel González Videla**



**INFORME DE PRÁCTICA PROFESIONAL**

Con fecha, ..... de ..... de 20.....

Certifico que Don (Doña) ..... R.U.T ..... egresado(a) del Colegio Gabriel González Videla de la Especialidad de Gastronomía, Mención Cocina ha realizado un total de 200 horas cronológicas de Práctica Profesional entre el ..... y el ..... en la Empresa ..... ubicada en la comuna de ..... bajo la supervisión del Maestro Guía Sr. (Sra.) .....

Durante el periodo señalado el estudiante ha cumplido satisfactoriamente con las tareas y exigencias acordadas en el Plan de Práctica , por lo tanto se certifica que ha aprobado la práctica Profesional de acuerdo con la evaluación realizada e informada por el Maestro guía.

Se deja constancia que don (doña) ..... ha mostrado dominio sobre las siguientes Áreas de Competencia de su Especialidad: 1.- ....., 2.- ....., 3.- ..... Igualmente, se ha destacado en las siguientes Competencias de Empleabilidad: 1.- ....., 2.- ....., 3.- .....

Nombre Maestro Guía

Nombre Profesor Tutor

Firma

Firma

R.U.T.

R.U.T.



**Colegio  
Gabriel González Videla**



**REGISTRO DE SUPERVISIÓN PRÁCTICA PROFESIONAL**

Alumno(a) Practicante: .....  
 Especialidad: .....  
 Empresa: .....  
 Maestro Guía:.....  
 Fecha Inicio: ..... Fecha Terminó: .....

**Procedimiento de Supervisión**

--

**Comunicación con Alumno(a) Practicante**

Fecha	Observaciones

**Comunicación con Maestro Guía**

Fecha	Observaciones

**Observaciones para mejorar vinculación con la Empresa**

--

**Observaciones para mejorar proceso formativo en el Colegio**

--

Nombre y Firma  
Maestro Guía



Nombre y Firma  
Profesor Tutor

ARY EDUARDO MONTOYA SIERRA

Director(a)