

COLEGIO GABRIEL GONZÁLEZ VIDELA



ACTUALIZACIÓN REGLAMENTO DE PRÁCTICA Y TITULACIÓN 2025 (26)



Corporación Municipal Gabriel González Videla
Colegio Gabriel González Videla



1.- ANTECEDENTES ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL

NOMBRE	COLEGIO GABRIEL GONZÁLEZ VIDELA
RBD	530-4
DIRECTOR	DANIEL ANTONIO DIAZ PAÉZ
DIRECCIÓN	PEDRO PABLO MUÑOZ # 04
COMUNA	LA SERENA
TELÉFONO CELULAR	999975504
CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL	colegiogabrielgonzalezvidela@gmail.com
CORREO ELECTRÓNICO ALTERNATIVO	Daniel.diaz.paezz@gmail.com
DEPENDENCIA	Municipal – Corporación Municipal Gabriel González Videla
NIVEL	Enseñanza Pre Básica, Básica, Enseñanza Media HC y TP

2.- El Colegio imparte enseñanza desde Prekínder a Cuarto Medio HC y TP. Cuenta con 30 cursos que alcanzan una matrícula de aproximadamente 920 estudiantes.

El establecimiento cuenta con un total de 7 docentes directivos y técnicos; 56 docentes de formación general; 2 docentes de la formación técnica; 11 profesionales de educación diferencial; 5 profesionales del equipo psicosocial; 16 asistentes de la educación y 9 auxiliares de servicio.

Los estudiantes de la formación técnico profesional de la especialidad de gastronomía desarrollan clases prácticas en un taller especialmente habilitado para cumplir con el desarrollo de las actividades de aprendizaje que les permitirán obtener las competencias profesionales de su perfil de egreso, conducentes a su título de Técnico de Nivel Medio de Gastronomía, formación que se complementa con la adscripción del establecimiento en el proyecto de alternancia dual con la colaboración de empresas del rubro gastronómico, en la que nuestros estudiantes asisten a la empresa dos días de la semana, para recibir instrucción de parte de un maestro guía complementando su formación profesional.

PROCESO DE PRÁCTICA PROFESIONAL

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 360 horas, por estar adscritos a la formación alternancia 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 6º: Para aprobar la práctica profesional los estudiantes deberán:

a) Completar el número de 360 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 dos visitas 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 11º: 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 a partir de los siguientes 5 días hábiles de su egreso de la enseñanza media formación técnico profesional, presentando su copia de licencia de enseñanza media , certificado de nacimiento, y concentración de notas, y comenzar su práctica entre la quincena del mes de Noviembre del año en curso y la segunda semana del mes de Enero del siguiente año, pudiendo hacer 8 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 en que el estudiante realizará su práctica profesional, ya sea en casinos, restaurantes, cocina de hoteles y/u hostales. y la fecha en que iniciarán este proceso en una reunión fijada con anticipación con el estudiante.
- C. Llevan, personalmente, una carta de solicitud, firmada por el director del Establecimiento al centro de práctica solicitando un cupo, en la cual se propondrá la fecha de inicio, la jornada diaria de 8 horas cronológicas a realizarse de lunes a viernes para cumplir con un total de 360 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 elaborado por los docentes de la especialidad de acuerdo con el perfil de egreso, junto al estudiante y el profesor tutor, para definir tareas que se realizarán en este centro de práctica de acuerdo con el perfil de egreso de la especialidad.
- E. Consensuado el Plan de Práctica entre el maestro guía, profesor tutor y estudiante, se presentará a coordinación de EMTP para su aprobación. 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, para verificar y orientar estados de avance del estudiante en práctica.
- 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, protocolo que se explica al maestro guía en el momento de la presentación del estudiante, adjuntándose fotocopia del mismo.
- 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. En este caso se le dará una nueva oportunidad al estudiante, ofreciéndole otro centro de práctica para que continúe o inicie nuevamente su proceso de práctica, situación que quedará registrada en acta de compromiso, firmada por estudiante, apoderado y coordinadora de la especialidad.

Los criterios de suspensión/interrupción de práctica, están relacionados con las siguientes causales, visualizados en estos hechos por parte de la o el estudiante en práctica y el centro de práctica:

- Por hurto o robo.
- Acoso sexual al o del Maestro Guía u otro/s, y que esto provoque comportamientos inadecuados de parte de la o el estudiante.
- Inasistencia o abandono de la o el estudiante sin la debida justificación, a la empresa, así como al establecimiento.
- Incumplimiento a las obligaciones de las Políticas de la Empresa.
- Por consumo o tráfico comprobado de sustancias prohibidas o estupefacientes.
- Problemas Disciplinarios, tales como; faltas de respeto, gritos, groserías u otro.

Si la o él responsable de la empresa considera muy agravante alguna de estas faltas y lo manifiesta por escrito, la dirección del establecimiento decidirá la continuación de su práctica profesional.

- 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.

El centro de práctica le asignará tareas que no comprometan su estado de salud, facilitando y flexibilizando su horario de trabajo, esto debido a los diferentes controles a los que debe asistir.

A La/s estudiante/s que son madres y no posean una red de apoyo, se les derivará a la trabajadora social del liceo, esto con el objetivo de buscar un jardín infantil o sala cuna perteneciente a la Corporación Municipal Gabriel González Videla (nuestro sostenedor), que presente características idóneas para la tranquilidad de la madre- practicante, como por ejemplo; ubicación cercana a su residencia, horario compatible con sus horas de práctica u otro inconveniente que impida finalizar su práctica profesional.

El proceso de práctica se les adecuará de acuerdo a las necesidades de la/s estudiante/s, ya sean sus horas de práctica diarias, el Plan de Práctica, horarios de entrada y salida de la jornada, pero sí deberán cumplir la totalidad de las horas requeridas.

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 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.
- Informar oportunamente sobre el motivo de su ausencia a la empresa y presentar al liceo como al centro de práctica copia de la licencia médica.

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.

El Profesor tutor programará de acuerdo con los maestros guías de cada centro de práctica a lo menos dos visitas con el objetivo de verificar estados de avance de cada uno de los estudiantes en su periodo de

práctica y con el objetivo de actualizar y consensuar junto a los maestros algunos aspectos relevantes para la formación técnica de los y las estudiantes.

K.4.- Las funciones del Maestro Guía serán: recibir al estudiante, presentarlo al equipo al equipo de trabajo de la empresa, orientar, evaluar y emitir un informe periódicamente sobre el desempeño del estudiante en práctica de acuerdo al Plan de Práctica, contactándose con el profesor tutor para verificar los avances del estudiante cuando realice sus visitas.

El colegio debe reunirse anualmente para evaluar el cumplimiento del centro de práctica en cuanto al convenio y plan de práctica acordados.

Cada especialidad posee un archivador, en donde se escribe su año de egreso y práctica, en este se encuentra dividido según su mención, con los siguientes documentos:

Listado completo de las y los estudiantes egresadas/os de la especialidad y su mención.

Copia de su licencia de enseñanza media técnico profesional.

Certificado de nacimiento.

Certificado de concentración de notas.

Compromiso de práctica.

Plan de Práctica, firmado y timbrado por el encargado de la empresa, estudiante, director/a y Coordinadora de la Educación Diferenciada TP.

Evaluación del Plan de Práctica (Firmada y timbrada por el encargado o maestro guía de la empresa o centro de práctica).

Bitácora (Firmada, timbrada y corregidas las tareas según el Plan de Práctica por el encargado o maestro guía de la empresa o centro de práctica).

Informe Final de la supervisora de práctica (validación Beca TP).

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.

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

Este Reglamento se dará a conocer vía on line en correo electrónico a Padres y Apoderados del establecimiento, publicándolo en la página del colegio y dándolo a conocer en el Consejo Escolar y en la primera reunión del curso al inicio del año escolar.

II.- PROCESO DE TITULACIÓN

Artículo 1: El proceso de Titulación contempla una Práctica Profesional desarrollada en empresas afines con las tareas y actividades propias de su especialidad de acuerdo a un Plan de Práctica que será el documento guía del proceso, de acuerdo con el Perfil de Egreso del Técnico de Nivel Medio de su especialidad, y en conformidad con el Perfil Profesional respectivo.

Por lo tanto, las estudiantes egresadas/os que hubieren aprobado su Práctica Profesional, obtendrán el Título de Técnico de Nivel Medio correspondiente a su sector económico, especialidad y su respectiva mención, otorgado por el Ministerio de Educación a través de las Secretarías Regionales Ministeriales de Educación, para lo cual los establecimientos educacionales que impartan enseñanza media técnico-profesional deberán ser ingresados a la plataforma SIGE. Posteriormente, se da un plazo de 6 meses para ser entregado el título Nivel Medio de la Enseñanza Técnico Profesional.

Artículo 2: La sección correspondiente solicita una serie de información de la o el estudiante en la sección de “Alumnos por Titular”, al completar una serie de datos, se espera un par de días para ser “Aprobada”.

Artículo 3: La o el estudiante al ser aprobada/o, de manera automática entrega un número y una fecha, la que debe ir impresa en su título profesional de nivel medio, según su especialidad y mención.

Artículo 4: El Diploma de Título según Diseño Oficial, el que 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 correspondiente, abajo a la izquierda para el director del Establecimiento Educacional con su timbre a la izquierda y debajo de estas, en el medio para la o el estudiante.

Artículo 5: Las situaciones no previstas en el presente decreto serán resueltas por las secretarías Regionales Ministeriales de Educación respectivas o por la División de Educación General de acuerdo a sus respectivas competencias.

Artículo 6: Toda la información que involucra la entrega de títulos y su ceremonia, será difundida desde las dependencias del colegio, su página web Oficial y a través de las redes sociales que mantiene la Dirección general del establecimiento.

Artículo 7: Se planificará y organizará una ceremonia solemne para la entrega de títulos, previamente informada y a la que las y los futuras/os tituladas/os deben asistir, indicando hora en la se deben presentar (media hora antes), presentación personal adecuada (sugerencias) y día y hora de ensayo de la ceremonia y retiro de las invitaciones.

Artículo 8: Las y los estudiantes que no asistan a la ceremonia, podrán retirar su título a partir de la siguiente semana en la oficina de Coord. EMTP.

JUAN CARLOS SANDER AGUILERA
COORDINADOR EMTP

DANIEL A. DIAZ PAEZ
DIRECTOR



DOCUMENTOS ANEXOS

Acuso de Recibo

Nombre del Apoderado ,

Nombre del Alumno ,

Curso Alumno ,

Acuso Recibo del Documento **“REGLAMENTO DE PRÁCTICA PROFESIONAL”** del Establecimiento, difundido a través de medios Digitales en Formato PDF, tales como Whatsapp, Correo Electrónico y/o Página Web Institucional, para conocimiento de los Apoderados.

.....
Firma del Apoderado

.....
Firma y Timbre
Director
Colegio Gabriel González Videla



Corporación Municipal Gabriel González Videla
Colegio Gabriel González Videla



SOLICITUD DE PRÁCTICA PROFESIONAL

La Serena, De del 20.....-

Señor
Presente

De mi consideración:

Como es de su conocimiento, la reglamentación vigente para la Enseñanza Media Técnico Profesional exige que los estudiantes egresados de esta modalidad 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.

Esta Práctica tiene una duración de 200 horas de trabajo (aproximadamente dos meses) realizables a partir del día de de 20al dede 20..... aproximadamente. La jornada debe ser diurna, 8 horas diarias de práctica de lunes a viernes, sin considerar en este periodo feriados, festivos o vacaciones.

El tiempo de duración de la Práctica como las tareas y actividades a realizar por el estudiante deberá quedar definido, de común acuerdo, en el Plan de Práctica del Estudiante.

Los estudiantes de Enseñanza Media Técnico Profesional que realizarán su Práctica Profesional en una empresa, están protegidos por un 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.

Además, debe contar con los respectivos protocolos de seguridad ante la emergencia sanitaria, implementos de seguridad que entregará al estudiante y aforos correspondientes para resguardar integridad física y psicológica del estudiante en práctica.

Esperando de usted una buena acogida, le saluda atentamente

DANIEL A. DIAZ PAEZ
DIRECTOR



CONVENIO DE COLABORACION PRÁCTICA PROFESIONAL

El Representante Legal de la Empresa, Sr. -.....
Sector Alimentación, domicilio comercial # en la comuna de La Serena,
Teléfono, acepta al alumno(a) 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.

Esta Práctica la iniciará el día de de 20..... y tendrá una duración de 200 horas, de lunes a
Viernes, sin considerar festivos o vacaciones, en una jornada de 8 horas diarias diurnas, controlada
mediante reloj control u Hoja de registro de Asistencia que posee el estudiante en la empresa, también
debe quedar un registro de las tareas que el estudiante realice en el centro de Práctica en la Bitácora del
Estudiante.

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 R.U.T.,
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 del 20.....



Corporación Municipal Gabriel González Videla
Colegio Gabriel González Videla



PLAN DE PRÁCTICA PROFESIONAL 20...

I.- Identificación

DATOS DE LA EMPRESA Y DEL COLEGIO

Nombre de la Empresa	RUT Empresa	Dirección La Serena Teléfono:
Establecimiento Educacional Colegio Gabriel González Videla RBD 530-4	Dirección Pedro Pablo Muñoz 04 La Serena	Teléfono 512- 218924 Correo Electrónico

DATOS ESTUDIANTE EN PRÁCTICA

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

DATOS PROFESOR TUTOR

Nombre	Cargo	Teléfono 512- 218924
RUT	Correo Electrónico	

DATOS MAESTRO GUÍA

Nombre:	Cargo en la Empresa	Teléfono
---------	---------------------	----------

II.- TAREAS RELACIONADAS CON EL PERFIL DE EGRESO DE LA ESPECIALIDAD DE GASTRONOMÍA.

PERFIL DE EGRESO OA PROPIOS DE LA ESPECIALIDAD	TAREAS	NIVEL DE LOGRO DE LA TAREA- ESCALA DE 1 A 7							CALIFICACIÓN FINAL
		1	2	3	4	5	6	7	
1.Organiza equipos y utensilios, considerando uso, volumen de producción y normas de higiene y prevención de riesgos.	Organiza equipos, utensilios y herramientas que ocupará para la producción, de acuerdo con las instrucciones de su maestro.								
2. 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.	Colabora con su equipo de trabajo en la elaboración de ensaladas, sopas y cremas, siguiendo las instrucciones de su maestro.								
	Controla tiempos y temperaturas en todo momento.								
3.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.	Elabora mise en place según las instrucciones de su maestro para la producción gastronómica de esa jornada.								
	Lava, pela corta sus materias primas.								
	Realiza cortes de vegetales y carnes.								
	Higieniza utensilios y lugar de trabajo después de cada tarea								
4.Aplica técnicas de cocción en distintos alimentos, de acuerdo con el sistema productivo, aplicando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo de los desechos de forma responsable.	Aplica diferentes tipos de métodos de cocción a los alimentos, según sus características y de acuerdo con las instrucciones de su maestro, considerando la necesidad de su posterior uso.								
	Revisa tiempos, temperaturas, chequea de forma visual y /o con instrumentos digitales el punto de cocción de los alimentos.								
	Presenta los alimentos a su maestro para aprobar su preparación.								
5.Elabora platos de la cocina básica nacional e internacional, fríos y calientes, utilizando la ficha técnica y aplicando normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, haciendo un uso eficiente de los insumos y disponiendo de los desechos de forma responsable	Degusta alimentos para establecer de manera sensorial sus características de textura y sabor.								
	Guiado por su maestro aplica técnicas de estructuración de sabor y espesantes según la necesidad de cada una de las preparaciones, aportando características propias de cada una.								
	Elabora fondos, siguiendo las instrucciones de su maestro.								
	Elabora salsas madre y derivados, según la necesidad de la producción.								

	Colabora con su equipo de trabajo en la elaboración de platos principales.								
	Participa de la elaboración de postres para lo cual utiliza técnicas de repostería. Sigue instrucciones de su maestro.								
	Elabora masas de diferentes características según la necesidad de la producción, considerando en todo momento las instrucciones de su maestro.								
	Elabora diferentes tipos de rellenos y coberturas para postres, estructura sabores, según instrucciones de su maestro.								
	Realiza montaje de postres de diferentes tipos, en diferentes vajillas y moldes. Porciona postres y pasteles para su posterior entrega o servicio, según instrucciones de su maestro.								
6. Elabora platos de la cocina internacional de mayor presencia en Chile, como México, China, Perú, Japón, Francia e Italia, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, cumpliendo con los estándares de calidad, realizando las tareas de forma prolija, haciendo uso eficiente de los insumos y disponer de los desechos de forma responsable.	Elabora bajo la instrucción y supervisión de su maestro una correcta mise en place para la posterior elaboración de platos.								
	Contribuye a su equipo de trabajo para la elaboración de platos de la cocina internacional, basándose en las instrucciones de su maestro.								
	Aplica técnicas culinarias y métodos de cocción que sean apropiados para caracterizar la gastronomía típica de cada país.								
	Colabora con su equipo de trabajo en el montaje de platos, buscando las características de presentación de aquellos platos que son considerados como platos típicos, respetando las características de su país de origen.								
	Sigue las instrucciones de su maestro para lograr una buena presentación.								
7. Aplica técnicas innovadoras de decoración y montaje, para mejorar sabores, texturas y presentaciones en productos gastronómicos de la cocina básica, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos y realizando las tareas de forma prolija, cumpliendo con los estándares de calidad, haciendo uso eficiente de los insumos, previniendo situaciones de riesgo	Apoyado en las instrucciones de su maestro, practica montaje de platos innovadores, sin descuidar la higiene y la presentación de los alimentos.								
	Junto a su equipo de trabajo apoya y desarrolla ideas innovadoras para la cocina de su empresa								

COMPETENCIAS GENÉRICAS

COMPORTAMIENTO DEL ESTUDIANTE EN PRÁCTICA	OBSERVACIONES	NIVEL DE LOGRO DE LA COMPETENCIA		
		Logrado	Medianamente logrado	No logrado
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				

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

RUT:
Estudiante en Práctica

RUT:
Maestro Guía

RUT:
Profesor(a) Tutor(a)

RUT:
Director



BITÁCORA DEL ESTUDIANTE EN PRÁCTICA PROFESIONAL

Nombre del estudiante:	RUT:
Dirección:	Teléfono:
Especialidad: Gastronomía	Sector económico Alimentación
Año de egreso:	Año de Práctica:
Empresa:	RUT de la Empresa
Dirección	Teléfono de la Empresa:
Sección/Departamento: Cocina	Área de Competencia: Cocina
Nombre Maestro Guía:	R.U.T.

Tareas realizadas según áreas de competencia establecidas en el plan de práctica		Manejo y uso de máquinas, equipos, herramientas, espacios laborales y/o implementos utilizados en la tarea									Fecha
N° tarea	Breve descripción de la tarea	Respeto las normas de seguridad escala			Autoevaluación estudiante			Evaluación maestro guía escala			
		L	ML	NL	L	ML	NL	L	ML	NL	
1.1	Organiza equipos, utensilios y herramientas que ocupará para la producción, de acuerdo con las instrucciones de su maestro										
2.1	Colabora con su equipo de trabajo en la elaboración de ensaladas, sopas y cremas, siguiendo las instrucciones de su maestro.										
2.2	Controla tiempos y temperaturas en todo momento.										
3.1	Elabora mise en place según las instrucciones de su maestro para la producción gastronómica de esa jornada.										

3.2	Lava, pela corta sus materias primas.											
3.3	Realiza cortes de vegetales y carnes.											
3.4	Higieniza sus utensilios y lugar de trabajo después de cada tarea											
4.1	Aplica diferentes tipos de métodos de cocción a los alimentos, según sus características y de acuerdo con las instrucciones de su maestro, considerando la necesidad de su posterior uso.											
4.2	Revisa tiempos, temperaturas, chequea de forma visual y /o con instrumentos digitales el punto de cocción de los alimentos.											
4.3	Presenta los alimentos a su maestro para aprobar su preparación.											
5.1	Degusta alimentos para establecer de manera sensorial sus características de textura y sabor.											
5.2	Guiado por su maestro aplica técnicas de estructuración de sabor y espesantes según la necesidad de cada una de las preparaciones, aportando características propias de cada una.											
5.3	Elabora fondos, siguiendo las instrucciones de su maestro.											
5.4	Elabora salsas madre y derivados, según la necesidad de la producción.											
5.5	Colabora con su equipo de trabajo en la elaboración de platos principales.											
5.6	Participa de la elaboración de postres l utiliza técnicas de repostería, sigue instrucciones del maestro.											
5.7	Elabora masas de diferentes características según la necesidad de la producción, considerando las instrucciones de su maestro.											
5.8	Elabora diferentes tipos de rellenos y coberturas para postres, estructura sabores, según instrucciones de su											

	maestro.											
5.9	Realiza montaje de postres de diferentes tipos, en diferentes vajillas y moldes. Porciona postres y pasteles para su posterior entrega o servicio, según instrucciones de su maestro.											
6.1	Elabora bajo la instrucción y supervisión de su maestro una correcta mise en place para la posterior elaboración de platos.											
6.2	Contribuye a su equipo de trabajo para la elaboración de platos de la cocina internacional, basándose en las instrucciones de su maestro.											
6.3	Aplica técnicas culinarias y métodos de cocción que sean apropiados para caracterizar la gastronomía típica de cada país.											
6.4	Colabora con su equipo de trabajo en el montaje de platos, buscando las características de presentación de aquellos platos que son considerados como platos típicos, respetando las características de su país de origen.											
6.5	Sigue las instrucciones de su maestro para lograr una buena presentación.											
7.1	Apoyado en las instrucciones de su maestro, practica montaje de platos innovadores, sin descuidar la higiene y la presentación de los alimentos.											
7.2	Junto a su equipo de trabajo apoya y desarrolla ideas innovadoras para la cocina de su empresa											

RUT:
Estudiante en Práctica

RUT:
Maestro Guía

RUT:
Profesor Tutor

RUT:
Director

La Serena, dede 20...-



Corporación Municipal Gabriel González Videla
Colegio Gabriel González Videla



EVALUACIÓN DE PRÁCTICA PROFESIONAL

Nombre del estudiante		R.U.T.	
Especialidad Gastronomía		Nombre del Colegio Colegio Gabriel González Videla RBD: 530-4 Teléfono:	
Empresa:		RUT de la Empresa	
Fecha inicio de Práctica	Fecha término de Práctica	Total, horas realizadas	
Nombre Profesor Tutor		Nombre Maestro Guía:	

CALIFICACIÓN PLAN DE PRÁCTICA

ÁREAS DE COMPETENCIA Aspectos Técnicos Profesionales a evaluar	Evaluación Maestro Guía						
	7	6	5	4	3	2	1
1. Organiza equipos y utensilios, considerando uso, volumen de producción y normas de higiene y prevención de riesgos.							
2. 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.							
3. 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.							
4. Aplica técnicas de cocción en distintos alimentos, de acuerdo con el sistema productivo, aplicando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo de los desechos de forma responsable.							
5. Elabora platos de la cocina básica nacional e internacional, fríos y calientes, utilizando la ficha técnica y aplicando normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, haciendo un uso eficiente de los insumos y disponiendo de los desechos de forma responsable.							
6. Elabora platos de la cocina internacional de mayor presencia en Chile, como México, China, Perú, Japón, Francia e Italia, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos, cumpliendo con los estándares de calidad, realizando las tareas de forma prolija, haciendo uso eficiente de los insumos y disponer de los desechos de forma responsable.							
7. Aplica técnicas innovadoras de decoración y montaje, para mejorar sabores, texturas y presentaciones en productos gastronómicos de la cocina básica, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos y realizando las tareas de forma prolija, cumpliendo con los estándares de calidad, haciendo uso eficiente de los insumos, previniendo situaciones de riesgo.							

COMPETENCIAS GENÉRICAS

COMPORTAMIENTO DEL ESTUDIANTE EN PRÁCTICA	OBSERVACIONES	NIVEL DE LOGRO DE LA COMPETENCIA		
		Logrado	Medianamente logrado	No logrado
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

Nombre
RUT:
Estudiante en Práctica

Nombre
RUT:
Maestro Guía

Nombre
RUT:
Profesora Tutor

Nombre
RUT:
Director



**Corporación Municipal Gabriel González Videla
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 y Firma
RUT:
Profesor Tutor

Nombre y Firma
RUT:
Director



REGISTRO DE SUPERVISIÓN PRÁCTICA PROFESIONAL

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

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
 Estudiante

Nombre y Firma
 Profesor Tutor