Departamento de Educación
Secretaria Ministerial de Educación
Región Metropolitana

REGLAMENTO DE PRÁCTICA Y TITULACIÓN 2022 Actualización 2021

DECRETO EXENTO N° 2.516/2007 Y SUS MODIFICACIONES.
(Modificado por Decreto Ex. Nº 1500 del 5 /11/2021)

NOMBRE ESTABLECIMIENTO

COLEGIO POLIVALENTE DOMINGO MATTE MESIAS

RBD: 10487-6
COMUNA: PUENTE ALTO

AÑO 2021

INDICE

		Pág,
1.	ANTECEDENTES ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL	**3**
2.	CUADRO DE ESPECIALIDADES Y MENCIONES	**4**
3.	ESPECIALIDADES QUE IMPARTE EL ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL	**5**
4.	CRITERIOS Y PROCEDIMIENTO Y EVALUACIÓN PARA ELABORACIÓN PLAN DE PRÁCTICA	**6**
5.	PROCEDIMIENTO DE SUPERVISIÓN Y REGISTRO DEL PROCESO DE PRÁCTICA PROFESIONAL	**7**
6.	CRITERIOS PARA ELABORAR, EVALUAR, SUSCRIBIR Y RENOVAR CONVENIOS	**7**
7.	CRITERIOS PARA SUSPENSIÓN Y/O INTERRUPCIÓN DE LA PRÁCTICA	**8**
8.	DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL ESTUDIANTE EN PRÁCTICA Y FUNCIONES DEL PROFESOR TUTOR Y MAESTRO GUÍA DE LA EMPRESA.	**8**
9.	CRITERIOS PARA EL CONTROL DEL PLAN DE PRÁCTICA	**9**
10.	REQUISITOS DE APROBACIÓN DE LA PRÁCTICA PROFESIONAL	**10**
11.	REQUISITOS DE TITULACIÓN PARA ESTUDIANTES CON MAS DE TRES AÑOS DESDE SU EGRESO	**10**
12.	OTROS ASPECTOS	**11**
	ANEXOS	
	PLAN DE PRÁCTICA	**13**
	COPIA REX POR CADA ESPECIALIDAD QUE IMPARTE EL ESTABLECIMIENTO.	**41**
	COPIA DEL CONSEJO ESCOLAR, DONDE DA CUENTA DE LA TOMA DE CONOCIMIENTO DEL REGLAMENTO, CON FIRMAS Y TIMBRE ESTABLECIMIENTO.	**47**
	MODELO DE BITÁCORA DEL ESTUDIANTE, INCLUYENDO HOJA DE ASISTENCIA.	**50**
	MODELO DE INFORME DE SUPERVISIÓN DE LA PRÁCTICA PROFESIONAL	**51**
	MODELO EVALUACIÓN EMPRESA COMO CENTRO DE PRÁCTICA	**52**
	COPIA DE LOS CONVENIOS DEL ESTABLECIMIENTO CON LAS EMPRESAS	**53**
	MODELO DE SUPERVISIÓN DE CONDICIONES DE SEGURIDAD	**65**
	MODELO DE INFORME DE EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA PROFESIONAL	**66**
	INFORME DEL TÉRMINO DE PRÁCTICA PROFESIONAL	**67**
	CARTA PRESENTACIÓN PRÁCTICA PROFESIONAL	**68**
	MODELO CONVENIO DE PRÁCTICA ENTRE EMPRESA Y ESTUDIANTE	**69**

	RESOLUCIÓN DE APROBACIÓN DEL REGLAMENTO ANTERIOR	72

1.- ANTECEDENTES ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL

NOMBRE DE ESTABLECIMIENTO	**Colegio Polivalente Domingo Matte Mesías**
RBD	**10487-6**
DIRECCIÓN	**Tocornal Grez 440**
COMUNA	**Puente Alto**
TELÉFONO FIJO	**232396500**
TELÉFONO CELULAR	**Celular del director: 993446976**
CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL	**dmatte@matte.cl**
DEPENDENCIA	**Particular Subvencionado**
NOMBRE SOSTENEDOR	**Corporación de Educación Matte Mesías**
CORREO ELECTRÓNICO SOSTENEDOR	**dmatte@matte.cl**
NOMBRE DIRECTOR	**Luís Brunetto Herrera**
CORREO ELECTRÓNICO DIRECTOR	**luis.brunetto@matte.cl**
NOMBRE COORDINADOR TÉCNICO PROFESIONAL	**Javier Bustamante Saavedra**
CORREO ELECTRÓNICO COORDINADOR TÉCNICO-PROFESIONAL	**javier.bustamante@matte.cl**
PROFESORES TUTORES ESPECIALIDAD: Mecánica	**- Segundo Guerra R.** **- Maximiliano Castro C.**
CORREOS ELECTRÓNICOS PROFESORES TUTORES	**- segundo.guerra@matte.cl** **- maximiliano.castro@matte.cl**
PROFESORES TUTORES ESPECIALIDAD: Electricidad	**- Javier Bustamante S.** **- Mauro Zamorano L.**
CORREOS ELECTRÓNICOS PROFESORES TUTORES	**- javier.bustamante@matte.cl** **- mauro.zamorano@matte.cl**
PROFESOR TUTOR ESPECIALIDAD: Gastronomía	**Natalia Sánchez C.**
CORREO ELECTRÓNICO PROFESOR TUTOR	**natalia.sanchez@matte.cl**

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
		Matricería
	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 Nº REX RECONOCIMIENTO OFICIAL DE LA ESPECIALIDAD.

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

PRÁCTICA TRADICIONAL: 360 HORAS MÍNIMAS Y HORAS MÁXIMA 540 /ESTUDIANTES DUALES: 180 HORAS Y HORAS MÁXIMA 360 (SEGÚN HORAS MINIMAS RESPECTO DE PRÁCTICA TRADICIONAL), LAS CUALES DEBEN SER FORMALIZADAS POR EL ESTABLECIMIENTO E INDICADAS EN SU REGLAMENTO DE EVALUACIÓN.

SEGÚN LAS MODIFICACIONES ESTABLECIDAS EN EL DECRETO N°546 DEL AÑO 2020, LA DURACIÓN DE LA PRÁCTICA PROFESIONAL PARA EL AÑO 2020 Y 2021 TENDRÁ UNA DURACIÓN MÍNIMA DE 180 HORAS. ESTA FLEXIBILIDAD TENDRÁ UNA VIGENCIA DE USO, HASTA EL TERMINO DEL AÑO ESCOLAR 2021, ES DECIR, HASTA EL 31 DE DICIEMBRE DE 2021 O HASTA QUE LA AUTORIDAD MINISTERIAL LO DETERMINE CON DECRETOS COMPLEMENTARIOS.

ESPECIALIDAD (1)	MENCIÓN (SOLO SI CORRESPONDE)	Nº REX DE RECONOCIMIENTO OFICIAL (2) (N° REX/AÑO)	HORAS TRADICIONAL (HORAS SIN MODIFICACIÓN DEL DECRETO N°546)	HORAS ALTERNACIA ANUAL (HORAS SIN MODIFICACIÓN DEL DECRETO N°546)	N° DE REX QUE APRUEBA ESTRATEGIA DE ALTERNANCIA ANUAL (N° REX/AÑO)
GASTRONOMÍA	**COCINA**	**RES. EX Nº 701 DEL 2008 RES.EX. Nº 8352-2009**	**360 HRS SIN MODIFICACIÓN. 180 HRS. POR DECRETO Nº 1500 DEL 05/11/2021**	**NO TENEMOS ALTERNANCIA**	**RES. EX 546 01/07/20**
MECÁNICA INDUSTRIAL	**MÁQUINAS – HERRAMIENTAS**	**RES. EX Nº 837 DEL 2005 RES.EX. Nº 8352-2009**	**360 HRS SIN MODIFICACIÓN. 180 HRS. POR DECRETO Nº 1500 DEL 05/11/2021**	**NO TENEMOS ALTERNANCIA**	**RES. EX 546 01/07/20**
ELECTRICIDAD	SIN MENCIÓN	**RES. EX Nº 837 DEL 2005 RES.EX. Nº 8352-2009**	**360 HRS SIN MODIFICACIÓN. 180 HRS. POR DECRETO Nº 1500 DEL 05/11/2021**	**NO TENEMOS ALTERNANCIA**	**RES. EX 546 01/07/20**

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

(2) indique el Nº de la (s) resolución(es) de reconocimiento oficial de la 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.

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

ESPECIALIDAD	PERÍODO	NÚMERO DE HORAS
----------	----------	----------
----------	----------	----------
----------	----------	----------

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

4.1.- CRITERIOS

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

4.2.- PROCEDIMIENTO PRÁCTICA TRADICIONAL Y PRÁCTICA ESTRATEGIA DUAL

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

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

EVALUACIÓN

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

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

[1] **TAREA**: secuencias de actividades para conseguir objetivos.
ACTIVIDADES DE APRENDIZAJE: se refieren a todas aquellas acciones que el estudiante puede llevar a cabo para el cumplimiento de una tarea.

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

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

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

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

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

CRITERIOS	INDICADORES
INFORMACIÓN GENERAL DE LA EMPRESA QUE SE REALIZARÁ LA PRÁCTICA PROFESIONAL	Nombre del centro de práctica, Rol único Tributario (RUT), descripción del giro comercial, dirección, teléfono y correo electrónico.
DURACIÓN DEL CONVENIO.	El convenio deberá incluir en un apartado la duración del convenio de práctica.
DURACIÓN DE LA PRÁCTICA Y NÚMERO DE CUPOS.	El convenio deberá incluir la cantidad de horas expresadas en horas cronológicas y los cupos que se compromete a ofrecer el centro de práctica.
BENEFICIO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO N°8 DEL CÓDIGO DEL TRABAJO	El centro de práctica en que se realice dicha práctica le proporcionará colación y movilización, o una asignación compensatoria de dichos beneficios, convenida anticipada y expresamente, lo que no constituirá remuneración para efecto legal alguno. **El convenio deberá incluir esta información.**
DISPONIBILIDAD DE PROFESORES GUÍAS PARA ACOMPAÑAR A LOS ESTUDIANTES.	El centro de Práctica dispone de profesores guías suficientes para acompañar a los estudiantes en práctica, **en el convenio debe incluir nombre y cargo de persona(s) que ejercerá el rol de contraparte técnica y/o profesor guía**.
DESARROLLO DE ACTIVIDADES ACORDES CON LA ESPECIALIDAD Y EL PLAN DE PRÁCTICA.	Los estudiantes desarrollan actividades en la empresa de acuerdo con su especialidad y acordes con su el plan de práctica.
DESARROLLO DE TAREAS, ROLES O ACTIVIDADES QUE ENRIQUEZCA SU PROCESO DE FORMACIÓN.	El centro de práctica propiciará que el estudiante pueda desarrollar diferentes tareas, roles o actividades que enriquezca su proceso de formación, en la medida en que la empresa y la especialidad y/o mención lo permita. **Cada convenio deberá incluir como anexo el plan de práctica de cada estudiante.**
CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD.	El centro de práctica deberá cumplir con las condiciones de seguridad, acorde con las leyes, tanto en la ley 16744 y otras que correspondan. **El convenio de práctica deberá expresar los procedimientos para monitorear las condiciones de seguridad en que los estudiantes realizan la práctica profesional, enfrentar eventuales accidentes sufridos por los estudiantes en práctica, la forma de utilización del seguro escolar.**
RESGUARDO DE LA INTEGRIDAD FÍSICA Y/O EMOCIONAL DEL ESTUDIANTE.	El centro de práctica velará por la integridad física y/o emocional de los estudiantes, no sometiéndolos a situaciones que pongan en riesgo o los dañen. **El convenio deberá incluir como se resguardará este punto.**
MONITOREO DE LA PRÁCTICA.	El centro de práctica proveerá al profesor tutor los tiempos y espacios para monitorear a los estudiantes en práctica en relación con su desempeño, en concordancia con su plan de práctica. **El convenio deberá contener la cantidad de supervisiones, cada supervisión deberá generar un informe, este informe deberá estar como anexo de cada convenio.**

VERIFICACIÓN LABORALES Y NORMAS DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS.	El centro de práctica proveerá al profesor tutor de los tiempos y espacios para verificar las condiciones laborales, y las normas de seguridad y prevención de riesgos en las cuales deben tener los estudiantes y los documentos obligatorios del Seguro Escolar. **El convenio deberá expresar las cantidades de visitar para verificar las condiciones de seguridad y prevención de riego y capacitar a los profesores guías en los procedimientos para el uso del seguro escolar.**

7.- CRITERIOS PARA SUSPENSIÓN Y/O INTERRUPCIÓN DE LA PRÁCTICA POR RAZONES ATRIBUIBLES A LA EMPRESA Y/O AL ESTUDIANTE (ESTUDIANTES EMBARAZADAS Y MADRES). Se deberá incluir en las clausulas del convenio de práctica, para conocimiento del centro de práctica y la comunidad escolar.

CRITERIOS	INDICADORES/REMEDIAL
Interrupción y/o suspensión de práctica por prescripciones médicas o tareas no aptas para la salud de la estudiante de práctica embarazada y/o madre.	**REMEDIAL: Se retomará la Práctica cuando las condiciones de salud lo ameriten y se le reconocerán las horas ya practicadas.**
Ajustes de horarios de la práctica de estudiantes que son padres y/o madres.	**REMEDIAL: Se ajustarán las horas, de común acuerdo, con el centro de práctica para cubrir aquellas situaciones de alimentación de hijos o atenciones médicas de los mismos.**
Interrupción y/o suspensión del proceso por razones del centro de práctica.	**REMEDIAL: Si el centro de práctica pone fin a la práctica por razones de la empresa, se exigirá un certificado que indique la cantidad de horas realizadas por el o la practicante, para sumarlas con las horas que deberá completar en otro centro.**
Interrupción y/o suspensión del proceso por razones del estudiante.	**REMEDIAL: Si el estudiante decide no continuar en la práctica, se solicitará al centro las horas de prácticas que realizó y un informe del desempeño, para buscarle práctica en otro centro.**

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

ESTUDIANTES	
DERECHOS	**OBLIGACIONES**
a. iniciar su proceso de Práctica en los plazos establecidos. b. recibir orientación con respecto al centro de práctica en una reunión al inicio del proceso. c. tener un profesor guía en el centro de práctica que lo oriente y apoye en su proceso. d. ser supervisados y retroalimentado según sus capacidades, fortalezas y debilidades en el proceso de práctica. e. estar presente en la evaluación que realiza el maestro guía. e. ser informado de los beneficios a los que puede optar, tales como pase escolar, becas y/o aquellos a los que se refiere el artículo N°8 del código del trabajo.	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.

El establecimiento educacional comunicará a los estudiantes y sus familias, antes del inicio de práctica, las indicaciones y procedimientos del proceso de práctica y lo establecido en el presente reglamento mediante el siguiente mecanismo: (Describir el proceso para informar el reglamento de práctica a los estudiantes y sus familias, en especial todos los beneficios disponibles para el estudiante)

- **Se informará y dará a conocer las distintas etapas del proceso de práctica y el Reglamento de práctica y titulación a través de una reunión en conjunto de padres, apoderados y estudiantes**

de los cursos que están egresando e inician su práctica profesional. Evidencia "Acta de reunión".

- **En clases de Orientación, el profesor tutor de cada especialidad, realizará charlas de inducción a la práctica profesional. Evidencia contenido anotado en libro de clases.**
- **Se entregará información y fechas importantes del proceso de práctica profesional a través del correo electrónico institucional de cada estudiante. Evidencia Correos electrónicos.**

PROFESOR TUTOR	PROFESOR GUÍA CENTRO DE PRÁCTICA
FUNCIONES	
a. Realizar 2 supervisiones como mínimo en terreno. b. velar el cumplimiento del plan de práctica. c. velar por la seguridad del alumno tanto emocional como física. d. mantener contacto continuo con los practicantes, atendiendo sus necesidades y/o consultas relacionadas con la práctica. e. mantener contacto con el centro de práctica vía telefónica y/o vía correo electrónico.	a. velar por el cumplimiento del plan de práctica acordado con el establecimiento educacional y los estudiantes. b. orientar y supervisar el desarrollo de tareas según el perfil de la especialidad del estudiante c. comunicarse con el establecimiento educacional en el caso de que el estudiante presente algún problema tanto laboral como físico (accidente). d. evaluar al estudiante junto al profesor tutor en presencia del estudiante. e. velar por la seguridad del estudiante y conocer los procedimientos para monitorear las condiciones de seguridad en que los estudiantes realizan la práctica profesional, enfrentar eventuales accidentes sufridos por los estudiantes en práctica, la forma de utilización del seguro escolar. f. velar por el cumplimiento de la ley del código del trabajo.

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

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

CRITERIOS	INDICADORES
PLAN DE APRENDIZAJE.	El profesor tutor revisa el plan de práctica, junto al estudiante y profesor guía (centro de práctica). **Se deberá dejar acta de esta instancia, la cual deberá firmar todos los participantes.**
	El profesor tutor coteja las actividades del plan de práctica, 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 práctica.
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. **Cada visita deberá generar un informe de supervisión de práctica.**
	El profesor tutor acompaña al estudiante en su proceso de práctica, a través de reuniones y/o encuentros, como mínimo dos veces. **Cada reunión y/o encuentro**

	deberá generar un informe o acta con los acuerdos y necesidades durante el proceso de práctica.
	El profesor tutor acompaña al estudiante y evalúa el grado de avance del plan de práctica, junto al profesor guía, utilizando un instrumentos de supervisión (hoja de supervisión profesor tutor, bitácora del estudiante) de las tareas según la especialidad.
REVISIÓN PLAN DE PRÁCTICA Y ACTIVIDADES FINAL DEL PROCESO.	El profesor tutor revisar plan de práctica y actividades del estudiante para evaluar el término del proceso.

10.- REQUISITOS DE APROBACIÓN DE LA PRÁCTICA PROFESIONAL.

Completar el número de horas mínimas de práctica de acuerdo con lo establecido en el decreto N°2516 de 2008 y todas sus modificaciones posteriores y lo establecido en el presente reglamento para la especialidad del estudiante.
Demostrar el logro de las tareas y exigencias del plan de práctica, de acuerdo con lo evaluado por el profesor guía, quién deberá realizar un informe al termino de la práctica conforme a los criterios establecidos en el presente reglamento de práctica.

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

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

Situación	Procedimiento
ESTUDIANTE SIN PROCESO DE PRÁCTICA CON MÁS DE TRES AÑOS.	El establecimiento reconoce como práctica profesional a los estudiantes con más de tres años de egresados, que se hayan desempeñado en actividades propias de su especialidad por 720 horas cronológicas, respaldadas por un contrato de trabajo. Una vez obtenidos todos los antecedentes, el establecimiento solicitará una autorización en la SEREMI de Educación R.M., en Unidad de titulación, para titularse fuera de plazo.
RECONOCIMIENTO DE PRÁCTICA PROFESIONAL Y TITULACIÓN DE ESPECIALIDADES NO ESTABLECIDAS EN LA BBCC.	
OTRAS SITUACIONES.	Las situaciones de prácticas profesionales realizadas en condiciones distintas a las definidas en el presente decreto serán resueltas por las Secretarías Regionales Ministeriales de Educación respectivas, a expresa petición y presentación de antecedentes por parte del director del establecimiento educacional. Asimismo y sólo para el año escolar 2022, podrá reconocerse como práctica profesional, la realizada por los estudiantes egresados de un establecimiento educacional que imparte el nivel de Enseñanza Media Formación Diferenciada Técnico-Profesional, que hayan obtenido su Licencia de Enseñanza Media, sin la titulación de técnico de nivel medio, y que se encuentren realizando sus estudios en un Centro de Formación Técnica acreditado, Centro de Formación Técnica Estatal o Instituto Profesional acreditado, podrán convalidar dicha práctica profesional, siempre que se haya ejecutado en la misma especialidad desarrollada en la educación media, para efectos del reconocimiento de la práctica profesional.

12.- OTROS ASPECTOS QUE NO SE INCLUYEN EN LOS PUNTOS ANTERIORES. (EN ESTE PUNTO DEBE AGREGAR AQUELLOS ASPECTOS ESPECÍFICOS DE SU ESTABLECIMIENTO QUE NO ESTÁN INCLUIDOS EN LOS PUNTOS ANTERIORES)

Situación	Remedial
Estudiantes que hayan abandonado la práctica con menos del 25% de las horas practicadas de las actuales 180Hrs.	**Deberá hacer su práctica completa en otro centro de práctica, esto debido a que en la primera semana el practicante debe tener un proceso de inducción y de ambientación a su nuevo entorno de trabajo, lo que consume, en estas circunstancias 1 semana de las 4 que debe practicar.**

NOMBRE FIRMA TIMBRE DEL DIRECTOR DEL ESTABLECIMIENTO

FECHA: _____

ANEXOS

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 LA PRÁCTICA PROFESIONAL

6.- MODELO EVALUACIÓN EMPRESA COMO CENTRO DE PRÁCTICA.

7.- COPIA DE LOS CONVENIOS DEL ESTABLECIMIENTO CON LAS EMPRESAS.

8.- MODELO DE SUPERVISIÓN DE CONDICIONES DE SEGURIDAD.

9.- MODELO DE INFORME DE EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA PROFESIONAL.

10.- INFORME DEL TÉRMINO DE PRÁCTICA PROFESIONAL.

11.- CARTA PRESENTACIÓN PRÁCTICA PROFESIONAL.

12.- MODELO CONVENIO DE PRÁCTICA ENTRE EMPRESA Y ESTUDIANTE.

13.- RESOLUCIÓN DE APROBACIÓN DEL REGLAMENTO ANTERIOR.

PLAN DE PRÁCTICA PROFESIONAL

ESPECIALIDAD	GASTRONOMÍA	MENCIÓN	COCINA

DATOS DE LA EMPRESA			
Nombre :		RUT:	
Dirección:		COMUNA	
Teléfono		Email	

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL					
Nombre :	**COLEGIO POLIVALENTE DOMINGO MATTE MESIAS**			RBD:	**10487-6**
RUT:	**82.355.500-8**	Dirección:	**TOCORNAL GREZ # 440**	Comuna:	**PUENTE ALTO**
Teléfono	**232396500 / 30**	**Email**	dmatte@matte.cl		

DATOS DEL ESTUDIANTE	**Matricula nº**		Lista	
Nombre :			RUN:	
Domicilio:			COMUNA	PUENTE ALTO
Teléfono		Email		
Fecha de inicio de práctica		Fecha de término de práctica	Total horas de práctica	**180**
EN CASO DE EMERGENCIA COMUNICARSE AL TELÉFONO:				

DATOS DEL PROFESOR TUTOR			
Nombre:		RUN:	
Cargo:			
Teléfono	Email		

DATOS DEL MAESTRO GUÍA			
Nombre:		RUN	
Cargo:			
Teléfono	Email		

II. TAREAS QUE REALIZA EL PRACTICANTE
ESPECIALIDAD: GASTRONOMÍA / MENCIÓN COCINA.

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

Áreas de Competencia:	**Higiene para la elaboración de alimentos.**				
Perfil de Egreso (OA)	OA2: Higienizar y limpiar materias primas, insumos, utensilios, equipos e infraestructura, utilizando productos químicos autorizados y cumpliendo con la normativa sanitaria vigente.				
HORAS DE PRACTICA	**SEMANALES**	**45**	**DIARIAS**	**9**	
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	**ACTIVIDADES**	**Indicadores**		**Nivel de logro 1 a 5**	**Tiempo (horas)**
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).	Los alumnos y alumnas aplican el lavado de manos de manera prolija y rigurosa y utilizan el vestuario adecuado.	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.			
	Los alumnos y alumnas aplican técnicas de higiene en utensilios, equipos, infraestructura y áreas de trabajo.	Aplica técnicas de higiene en utensilios, equipos, infraestructura y áreas de trabajo, de acuerdo al reglamento sanitario vigente.			
	Los alumnos y alumnas dosifican productos químicos necesarios para higienizar los lugares, utensilios y equipos.	Dosifica productos químicos necesarios para higienizar los lugares, utensilios y equipos, de acuerdo a indicaciones del fabricante y considera los riesgos propios de la actividad y lo establecido en el RSA.			

Áreas de Competencia:	Elaboración de productos de baja complejidad.				
Perfil de Egreso (OA)	OA3: Elaborar productos de baja complejidad gastronómica utilizando equipos y utensilios para procesar las materias primas e insumos requeridos.				
HORAS DE PRACTICA	SEMANALES	45	DIARIAS	9	
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	ACTIVIDADES	Indicadores	Nivel de logro 1 a 5	Tiempo (horas)	
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.	Los alumnos y alumnas elaboran ensaladas básicas nacionales e internacionales, de acuerdo a ficha técnica.	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.			
	Los alumnos y alumnas elaboran sopas y cremas básicas, nacionales e internacionales, de acuerdo a ficha técnica.	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.			

Áreas de Competencia:	Elaboración de alimentos de baja complejidad.				
Perfil de Egreso (OA)	OA5: Elaborar alimentos de baja complejidad considerando productos o técnicas de base de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica y/o en las instrucciones de la jefatura de cocina, aplicando técnicas de corte y cocción, utilizando equipos y utensilios, controlando los parámetros de temperatura y humedad mediante instrumentos apropiados.				
HORAS DE PRACTICA	SEMANALES	45	DIARIAS	9	
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	ACTIVIDADES	Indicadores	Nivel de logro 1 a 5	Tiempo (horas)	
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.	Los alumnos y alumnas elaboran fondos de base: blanco de vacuno, blanco de ave, blanco de pescado, fondo de verduras y fondo oscuro.	Elabora fondos de base: blanco de vacuno, blanco de ave, blanco de pescado, fondo de verduras, fondo oscuro, aplicando normas de higiene y seguridad durante todas las etapas del proceso, realizando un trabajo prolijo, de acuerdo a instrucciones dadas, y haciendo uso eficiente de los recursos.			
	Los alumnos y alumnas elaboran salsas de base: salsa española, salsa mayonesa, holandesa, bernesa, blancas, de tomates, dressing, salsas de base oscura: salsas blancas, de mantequilla.	Elabora salsas de base: salsa española, salsa mayonesa, holandesa, bernesa, blancas, de tomates, dressing, salsas de base oscura: salsas blancas, de mantequilla, aplicando normas de higiene, cumpliendo con el tiempo establecido y cumpliendo con los estándares de calidad, haciendo uso eficiente de los insumos.			

Áreas de Competencia:	Recepción y almacenamiento de insumos.				
Perfil de Egreso (OA)	OA1: Solicitar, recepcionar, almacenar y rotular materias primas, insumos y materiales, aplicando los procedimientos establecidos y sistemas digitales y manuales de inventario para responder a los requerimientos de los servicios gastronómicos.				
HORAS DE PRACTICA	SEMANALES	45	DIARIAS	9	
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	ACTIVIDADES	Indicadores		Nivel de logro 1 a 5	Tiempo (horas)
Solicita insumos y productos, de acuerdo a los requerimientos de la producción, considerando indicaciones específicas del pedido.	Los alumnos y alumnas solicitan materias primas, de acuerdo a las necesidades y requerimientos de la empresa.	Solicita materias primas, de acuerdo a las necesidades y requerimientos de la empresa, manteniendo los estándares de calidad definidos en la orden de compra.			
Recepciona mercadería, de acuerdo a protocolos definidos, considerando las normas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos, aplicando estándares de calidad.	Los alumnos y alumnas reciben productos que cumplen el estándar solicitado e ingresan información sobre ellos.	Recibe productos que cumplen el estándar solicitado e ingresa información sobre ellos en registros manuales o digitales definidos.			
Almacena mercadería de acuerdo a la naturaleza del producto y protocolos establecidos, considerando las normas del Reglamento Sanitario de los Alimentos y normas de seguridad.	Los alumnos y alumnas almacenan los alimentos y productos ordenadamente y de acuerdo a su naturaleza: perecibles y semiperecibles, insumos y materiales.	Almacena los alimentos y productos ordenadamente y de acuerdo a su naturaleza: perecibles y semiperecibles, insumos y materiales considerando la norma del RSA.			

Áreas de Competencia:	Planificación de la producción gastronómica.				
Perfil de Egreso (OA)	OA4: Ordenar, organizar y disponer los productos intermedios, insumos, equipos y utensilios, de acuerdo con sus características organolépticas, al proceso de elaboración gastronómica y a las normativas de higiene e inocuidad.				
HORAS DE PRACTICA	SEMANALES	45	DIARIAS	9	
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	ACTIVIDADES	Indicadores		Nivel de logro 1 a 5	Tiempo (horas)
Selecciona insumos, utensilios y equipos, de acuerdo al tipo de producción a elaborar, considerando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos.	Los alumnos y alumnas organizan insumos, de acuerdo a la naturaleza, considerando la producción a elaborar.	Organiza insumos, de acuerdo a la naturaleza, considerando la producción a elaborar, aplicando durante todo el proceso la normativa de higiene..			

Planifica la producción de acuerdo a la ficha técnica, considerando los estándares de calidad y realizando las tareas de forma prolija.	Los alumnos y alumnas construyen mapa con secuencias de elaboración y distribución de actividades, considerando los tiempos de preparación de productos que requieren cocciones prolongadas.	Construye mapa con secuencias de elaboración y distribución de actividades, considerando los tiempos de preparación de productos que requieren cocciones prolongadas (carnes, helados, bavarois, etc.), aplicando las normas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos RSA.		
Realiza mise en place de insumos alimenticios y utensilios, de acuerdo a la producción, aplicando las normas de higiene necesarias, actuando con prolijidad para prevenir riesgos ocupacionales y de los clientes.	Los alumnos y alumnas realizan mise en place a insumos alimenticios, practicando cortes, de acuerdo a la ficha técnica y a los estándares establecidos a productos de origen animal y vegetal.	Realiza mise en place a insumos alimenticios, practicando cortes, de acuerdo a la ficha técnica y a los estándares establecidos a productos de origen animal y vegetal, considerando las normas de higiene y la prevención de los riesgos asociados.		

Áreas de Competencia:	**Preparación, diseño y montaje de buffet.**			
Perfil de Egreso (OA)	OA7: 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.			
HORAS DE PRACTICA	**SEMANALES**	**45**	**DIARIAS**	**9**

TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	**ACTIVIDADES**	**Indicadores**	**Nivel de logro 1 a 5**	**Tiempo (horas)**
Elabora y realiza montaje de platos, aplicando normas de presentación, de acuerdo al tipo de menú o carta y tipo de servicio, considerando las normas de higiene necesarias para la producción de alimentos inocuos, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo de los desechos de manera responsable.	Los alumnos y alumnas preparan platos, aplicando normas internacionales de presentación, de acuerdo al tipo de servicio, equilibrio, unidad, punto focal, flujo, considerando normas de equilibrio para la presentación de los platos.	Prepara platos, aplicando normas internacionales de presentación, de acuerdo al tipo de servicio, equilibrio, unidad, punto focal, flujo, considerando normas de equilibrio para la presentación de los platos. Aplicando las normas de higiene, realizando un trabajo prolijo, haciendo uso eficiente de los insumos y disponiendo los desechos de forma responsable.		
	Los alumnos y alumnas montan platos; utilizando tonos tierras y colores brillantes, combinando diversas texturas, diferentes sabores, diferentes métodos de cocción.	Monta platos; utilizando tonos tierras y colores brillantes, combinando diversas texturas, diferentes sabores, diferentes métodos de cocción, considerando las normas de higiene, el trabajo en equipo, el manejo de desechos y haciendo uso eficiente de los insumos.		
	Los alumnos y alumnas elaboran productos de coctelería, fríos y calientes.	Elabora productos de coctelería, fríos y calientes, aplicando las normas de internacionales de		

		presentación y aplicando higiene en cada proceso.		

Áreas de Competencia:	**Servicio de comedores, bares y salones.**			
Perfil de Egreso (OA)	OA8: Disponer los implementos, ornamentos y utensilios en comedores, bares y salones de acuerdo con las características del evento o servicio a entregar, aplicando principios estéticos de higiene y de calidad.			
HORAS DE PRACTICA	**SEMANALES**	**45**	**DIARIAS**	**9**
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	**ACTIVIDADES**	**Indicadores**	**Nivel de logro 1 a 5**	**Tiempo (horas)**
Decora, con los implementos, ornamentos y utensilios seleccionados, los lugares definidos de acuerdo al tipo de servicio a entregar, considerando las normas de higiene, realizando un trabajo prolijo, y en equipo.	Los alumnos y alumnas diseñan montajes de lugares, de acuerdo al evento a realizar.	Diseña montajes de lugares, de acuerdo al evento a realizar, considerando las normas de higiene, de protocolo y de prevención de riesgos.		
	Los alumnos y alumnas realizan el montaje de mesas de acuerdo al servicio a realizar, considerando elementos complementarios, como iluminación, arreglos florales, u otros.	Realiza el montaje de mesas de acuerdo al servicio a realizar, considerando elementos complementarios, como iluminación, arreglos florales, u otros, sin descuidar las normas de protocolo y las instrucciones recibidas.		
	Los alumnos y alumnas realizan las tareas de manera prolija y coordinada con otros puestos de trabajo.	Realiza las tareas de manera prolija y coordinada con otros puestos de trabajo considerando el tipo de evento.		

Áreas de Competencia:	**Cocina chilena.**			
Perfil de Egreso (OA)	OA1: 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.			
HORAS DE PRACTICA	**SEMANALES**	**45**	**DIARIAS**	**9**
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	**ACTIVIDADES**	**Indicadores**	**Nivel de logro 1 a 5**	**Tiempo (horas)**
Selecciona distintos tipos de productos típicos de la cocina chilena, considerando las zonas del país y la estacionalidad.	Los alumnos y alumnas seleccionan y clasifican ingredientes típicos de la cocina chilena.	Selecciona y clasifica ingredientes típicos de la cocina chilena de las distintas zonas del país.		
Elabora preparaciones de la cocina tradicional chilena, propias de la zona norte, centro y sur del país, aplicando la higiene y los estándares de calidad requeridos.	Los alumnos y alumnas elaboran platos de la cocina tradicional chilena.	Elabora platos de la cocina tradicional chilena, considerando las características propias del territorio.		
	Los alumnos y alumnas aplican técnicas de higiene en todas las etapas del proceso.	Aplica técnicas de higiene en todas las etapas del proceso, realizando		

		un trabajo prolijo y cumpliendo con los estándares de calidad.		
Elabora preparaciones de la cocina tradicional chilena, de las distintas zonas del país, considerando los requerimientos de alimentación saludable, aplicando la higiene y los estándares de calidad requeridos.	Los alumnos y alumnas preparan platos típicos de la cocina chilena, utilizando alimentos de características saludables.	Prepara platos típicos de la cocina chilena, utilizando alimentos de características saludables, aplicando las normas de higiene.		

Áreas de Competencia:	**Cocina internacional.**			
Perfil de Egreso (OA)	OA2: Preparar productos gastronómicos básicos de cocina internacional, de países como Perú, México, China, Francia, Italia, entre otros, cumpliendo especificaciones y estándares de calidad.			
HORAS DE PRACTICA	**SEMANALES**	**45**	**DIARIAS**	**9**
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	**ACTIVIDADES**	**Indicadores**	**Nivel de logro 1 a 5**	**Tiempo (horas)**
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.	Los alumnos y alumnas realizan mise en place de insumos y utensilios, considerando lo que indica la ficha técnica.	Realiza mise en place de insumos y utensilios, considerando lo que indica la ficha técnica y aplicando las normas higiénicas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.		
	Los alumnos y alumnas elaboran platos de la cocina de Perú, México, Chine, Francia, Italia y Japón, considerando las características propias de cada territorio, resguardando las características originarias de las recetas de cada país.	Elabora platos de la cocina de Perú, México, Chine, Francia, Italia y Japón, considerando las características propias de cada territorio, resguardando las características originarias de las recetas de cada país, haciendo uso eficiente de los insumos, aplicando técnicas de higiene, y coordinando acciones con otros.		
	Los alumnos y alumnas realizan presentaciones de los platos elaborados de los distintos países, considerando la cultura de cada país, la que se debe ver reflejada en la decoración.	Realiza presentaciones de los platos elaborados de los distintos países, considerando la cultura de cada país, la que se debe ver reflejada en la decoración, aplicando además las normas de higiene y realizando trabajo en equipo.		

Áreas de Competencia:	Elaboración de bebidas alcohólicas y analcohólicas.				
Perfil de Egreso (OA)	OA3: Preparar diversos cocteles de consumo habitual con bebidas alcohólicas y no alcohólicas, de acuerdo a recetas nacionales e internacionales.				
HORAS DE PRACTICA	SEMANALES	45	DIARIAS	9	
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	ACTIVIDADES	Indicadores		Nivel de logro 1 a 5	Tiempo (horas)
Elabora bebestibles alcohólicos, de acuerdo al recetario nacional e internacional, considerando las normas de higiene necesarias para inocuidad de los productos, haciendo uso eficiente de los insumos, trabajando de forma coordinada.	Los alumnos y alumnas realizan mise en place de utensilios y productos para la elaboración de los bebestibles.	Realiza mise en place de utensilios y productos para la elaboración de los bebestibles, considerando las normas de higiene.			
	Los alumnos y alumnas elaboran diversos bebestibles alcohólicos de acuerdo al recetario nacional e internacional.	Elabora diversos bebestibles alcohólicos de acuerdo al recetario nacional e internacional, considerando las normas de higiene y el trabajo en equipo.			
Elabora cocteles con bebidas analcohólicas, de acuerdo al recetario nacional e internacional, aplicando las normas de higiene.	Los alumnos y alumnas realizan mise en place de utensilios e insumos para la elaboración de cocteles.	Realiza mise en place de utensilios e insumos para la elaboración de cocteles, aplicando normas de higiene.			
	Los alumnos y alumnas elaboran cocteles analcohólicos, considerando las fichas técnicas.	Elabora cocteles analcohólicos, considerando las fichas técnicas, aplicando estándares de calidad.			

Áreas de Competencia:	Elaboración de menús y cartas.				
Perfil de Egreso (OA)	OA5: Elaborar cartas y menús para servicios y establecimientos de consumo frecuente o masivo, que consideren la estación del año, el tipo de cliente y sus requerimientos nutricionales, la disponibilidad de los insumos.				
HORAS DE PRACTICA	SEMANALES	45	DIARIAS	9	
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	ACTIVIDADES	Indicadores		Nivel de logro 1 a 5	Tiempo (horas)
Diseña menú, teniendo en cuenta tipo de servicio y establecimiento, considerando la estacionalidad, tipo de cliente, y requerimientos nutricionales.	Los alumnos y alumnas calculan los requerimientos nutricionales que se deben considerar al elaborar menús.	Calcula los requerimientos nutricionales que se deben considerar al elaborar menús, teniendo en cuenta el tipo de cliente, la actividad que desarrolla y el rango de edad.			
Diseña cartas, de acuerdo al establecimiento, al tipo de servicio, aplicando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos y realizando las tareas de forma prolija, cumpliendo con los estándares de calidad.	Los alumnos y alumnas clasifican las distintas cartas, que se presentan en los servicios gastronómicos.	Clasifica las distintas cartas, que se presentan en los servicios gastronómicos de acuerdo a su tipo.			
	Los alumnos y alumnas diseñan Cartas, aplicando técnicas de redacción.	Diseña Cartas, aplicando técnicas de redacción, considerando las normas de presentación, tipo de servicio y demanda de los clientes.			

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

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

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

ACTA DE REVISIÓN DE PLAN DE PRÁCTICA

En Santiago, a_____ de _____de 2022.
Se revisó entre los involucrados que al final firman, cada área de competencia, Perfil de egreso, tareas, actividades, indicadores, niveles de logros, escala de evaluación y competencias de empleabilidad del plan de práctica.

Además, se suscriben acuerdos en los tiempos de ejecución.

Estudiante en práctica	**Profesor Tutor**
Nombre:_____	Nombre:_____
Firma:_____	Firma:_____
RUN:_____	RUN:_____
Maestro guía	**Director del establecimiento**
Nombre:_____	Nombre: Diacono Luis Brunetto Herrera
Firma:_____	Firma:_____
RUN:_____	RUN: 5.892.402-4

PLAN DE PRÁCTICA PROFESIONAL

ESPECIALIDAD	ELECTRICIDAD	MENCIÓN	------

DATOS DE LA EMPRESA			
Nombre :		RUT:	
Dirección:		COMUNA	
Teléfono		Email	

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL					
Nombre :	**COLEGIO POLIVALENTE DOMINGO MATTE MESIAS**			RBD:	**10487-6**
RUT:	**82.355.500-8**	Dirección:	**TOCORNAL GREZ # 440**	Comuna:	**PUENTE ALTO**
Teléfono	**232396500 / 30**	**Email**	dmatte@matte.cl		

DATOS DEL ESTUDIANTE	**Matricula nº**		Lista	
Nombre :			RUN:	
Domicilio:			COMUNA	PUENTE ALTO
Teléfono		Email		
Fecha de inicio de práctica		Fecha de término de práctica	Total horas de práctica	**180**
EN CASO DE EMERGENCIA COMUNICARSE AL TELÉFONO:				

DATOS DEL PROFESOR TUTOR			
Nombre:		RUN:	
Cargo:			
Teléfono	Email		

DATOS DEL MAESTRO GUÍA			
Nombre:		RUN	
Cargo:			
Teléfono	Email		

TAREAS QUE REALIZA EL PRACTICANTE
ESPECIALIDAD: ELECTRICIDAD

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.

(3) ANOTE EL ÁREA DE COMPETENCIA
(4) 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

Áreas de Competencia:	**Instalación de motores eléctricos y equipos de calefacción.**				
Perfil de Egreso (OA)	OA4: Ejecutar instalaciones de calefacción y fuerza motriz en baja tensión, con un máximo de 5 kW de potencia total instalada, sin alimentadores, aplicando la normativa eléctrica vigente, de acuerdo a los planos, a la memoria de cálculo y a los presupuestos con cubicación de materiales y mano de obra.				
HORAS DE PRACTICA	**SEMANALES**	**45**	**DIARIAS**		**9**
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	**ACTIVIDADES**	**Indicadores**		**Nivel de logro 1 a 5**	**Tiempo (horas)**
Instala motores eléctricos y equipos de calefacción.	Los alumnos y alumnas instalan motores eléctricos según requerimientos.	Instala motores eléctricos en baja tensión, de acuerdo a los requerimientos y considerando la normativa eléctrica vigente.			
	Los alumnos y alumnas instalan equipos de calefacción correctamente.	Instala equipos de calefacción en baja tensión, de acuerdo a los requerimientos y considerando la normativa eléctrica vigente.			

Áreas de Competencia:	Instalaciones eléctricas domiciliarias.				
Perfil de Egreso (OA)	OA3: Ejecutar instalaciones de alumbrado en baja tensión con un máximo de 10 kW de potencia instalada total, sin alimentadores, aplicando la normativa eléctrica vigente, de acuerdo a los planos, a la memoria de cálculo y a los presupuestos con cubicación de materiales y mano de obra.				
HORAS DE PRACTICA	SEMANALES	45	DIARIAS	9	
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	ACTIVIDADES	Indicadores		Nivel de logro 1 a 5	Tiempo (horas)
Ejecuta instalaciones eléctricas domiciliarias.	Los alumnos y alumnas montan ductos y canalizaciones para instalación eléctrica domiciliaria.	Monta ductos y canalizaciones para instalación eléctrica domiciliaria, de acuerdo a los planos, al proyecto eléctrico y a la normativa vigente.			
	Los alumnos y alumnas realizan cableado y conexionado de conductores y componentes de una instalación eléctrica.	Realiza cableado y conexionado de conductores y componentes de una instalación eléctrica de alumbrado, de acuerdo las especificaciones técnicas del plano o proyecto eléctrico, considerando la normativa vigente.			
	Los alumnos y alumnas instalan tablero eléctrico y elementos de protección eléctrica de alumbrado.	Instala tablero eléctrico y elementos de protección eléctrica para instalación eléctrica de alumbrado, de acuerdo a las especificaciones técnicas del plano y/o proyecto eléctrico, considerando la normativa vigente.			

Áreas de Competencia:	Elaboración de planos eléctricos.				
Perfil de Egreso (OA)	OA2: Dibujar circuitos eléctricos con software de CAD, en planos de plantas libres, aplicando la normativa eléctrica vigente.				
HORAS DE PRACTICA	SEMANALES	45	DIARIAS	9	
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	ACTIVIDADES	Indicadores		Nivel de logro 1 a 5	Tiempo (horas)
Dibuja planos eléctricos.	Los alumnos y alumnas utilizan sistemas computacionales para la ejecución de programas de diseño de circuitos eléctricos.	Utiliza sistemas computacionales para la ejecución de programas de diseño de circuitos eléctricos, de acuerdo a lo expresado en la solicitud.			
	Los alumnos y alumnas dibujan circuitos eléctricos según requerimientos.	Dibuja circuitos eléctricos según las especificaciones y requerimientos de un proyecto, considerando la normativa eléctrica.			

Áreas de Competencia:	**Elaboración de proyectos eléctricos.**			
Perfil de Egreso (OA)	OA5: Cubicar materiales e insumos para instalaciones eléctricas de baja tensión de acuerdo a los planos y a las especificaciones técnicas aplicando los principios matemáticos que correspondan.			
HORAS DE PRACTICA	**SEMANALES**	**45**	**DIARIAS**	**9**
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	**ACTIVIDADES**	**Indicadores**	**Nivel de logro 1 a 5**	**Tiempo (horas)**
Elabora proyectos eléctricos de baja tensión.	Los alumnos y alumnas dimensionan cantidad de materiales para ejecutar la instalación eléctrica.	Dimensiona cantidad de materiales para ejecutar la instalación eléctrica de circuitos, de acuerdo a los planos, a la normativa eléctrica y a las especificaciones técnicas.		

Áreas de Competencia:	**Mantenimiento de máquinas, equipos y sistemas eléctricos.**			
Perfil de Egreso (OA)	OA6: Mantener y reemplazar componentes, equipos y sistemas eléctricos monofásicos y trifásicos, utilizando las herramientas, instrumentos e insumos apropiados, considerando las pautas de mantenimiento, los procedimientos, las especificaciones técnicas, las recomendaciones de los fabricantes, la normativa y los estándares de seguridad.			
HORAS DE PRACTICA	**SEMANALES**	**45**	**DIARIAS**	**9**
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	**ACTIVIDADES**	**Indicadores**	**Nivel de logro 1 a 5**	**Tiempo (horas)**
Ejecuta mantenimiento de máquinas, equipos y sistemas eléctricos	Los alumnos y alumnas realizan mantenimiento preventivo de equipos, máquinas y sistemas eléctricos.	Realiza mantenimiento preventivo de equipos, máquinas y sistemas eléctricos para prevenir fallas y dar continuidad a los servicios, considerando la normativa vigente.		
	Los alumnos y alumnas realizan mantenimiento correctivo de equipos y sistemas eléctricos.	Realiza mantenimiento correctivo de equipos y sistemas eléctricos para restablecer o mejorar su funcionamiento, de acuerdo a los informes de falla o a las pautas de mantenimiento, a la normativa vigente y a las normas de seguridad.		

Áreas de Competencia:	**Instalación de sistemas de control eléctrico industrial.**				
Perfil de Egreso (OA)	OA7: Ejecutar sistemas de control, fuerza y protecciones eléctricas de máquinas, equipos e instalaciones eléctricas, según los requerimientos del proyecto y las especificaciones del fabricante, respetando la normativa eléctrica y del control del medio ambiente vigente.				
HORAS DE PRACTICA	**SEMANALES**	**45**	**DIARIAS**	**9**	
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	**ACTIVIDADES**	**Indicadores**		**Nivel de logro 1 a 5**	**Tiempo (horas)**
Instala sistemas de control eléctrico industrial.	Los alumnos y alumnas instalan circuitos eléctricos para el control y comando de equipos, máquinas e instalaciones eléctricas.	Instala circuitos eléctricos para el control y comando de equipos, máquinas e instalaciones eléctricas, de acuerdo a la normativa vigente.			
	Los alumnos y alumnas instalan circuitos de fuerza para abastecer de energía a equipos, máquinas y sistemas eléctricos.	Instala circuitos de fuerza para abastecer de energía a equipos, máquinas y sistemas eléctricos, de acuerdo a la normativa vigente.			
	Los alumnos y alumnas instalan tablero eléctrico, sistemas y dispositivos de protección para proteger máquinas y usuarios.	Instala tablero eléctrico, sistemas y dispositivos de protección para proteger máquinas y usuarios, de acuerdo a la normativa vigente.			
	Los alumnos y alumnas instalan cuadros de maniobra.	Instala cuadros de maniobra para el control o temporización de máquinas, equipos e instalaciones eléctricas.			

Áreas de Competencia:	Instalaciones eléctricas industriales.				
Perfil de Egreso (OA)	OA4: Ejecutar instalaciones de calefacción y fuerza motriz en baja tensión, con un máximo de 5 kW de potencia total instalada, sin alimentadores, aplicando la normativa eléctrica vigente, de acuerdo a los planos, a la memoria de cálculo y a los presupuestos con cubicación de materiales y mano de obra.				
HORAS DE PRACTICA	SEMANALES	45	DIARIAS	9	
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	ACTIVIDADES	Indicadores		Nivel de logro 1 a 5	Tiempo (horas)
Ejecuta instalaciones eléctricas industriales.	Los alumnos y alumnas ejecutan instalación eléctrica de fuerza motriz de acuerdo a las especificaciones técnicas del plano o proyecto eléctrico.	Ejecuta instalación eléctrica de fuerza motriz de acuerdo a las especificaciones técnicas del plano o proyecto eléctrico, considerando las exigencias generales para instalaciones de fuerza y de calefacción de la normativa vigente.			
	Los alumnos y alumnas realizan instalación eléctrica de calefacción de acuerdo a las especificaciones técnicas del proyecto eléctrico.	Realiza instalación eléctrica de calefacción de acuerdo a las especificaciones técnicas del proyecto eléctrico, considerando las exigencias y normativa generales para instalaciones de calefacción.			
	Los alumnos y alumnas instalan tablero eléctrico y dispositivos de protección en instalación eléctrica de calefacción y fuerza motriz.	Instala tablero eléctrico y dispositivos de protección en instalación eléctrica de calefacción y fuerza motriz de acuerdo a las especificaciones técnicas del plano o proyecto eléctrico, considerando las exigencias generales para instalaciones de fuerza y calefacción de la normativa vigente.			

Áreas de Competencia:	Instalación de equipos electrónicos de potencia.				
Perfil de Egreso (OA)	OA7: Ejecutar sistemas de control, fuerza y protecciones eléctricas de máquinas, equipos e instalaciones eléctricas según los requerimientos del proyecto y las especificaciones del fabricante, respetando la normativa eléctrica y del control del medio ambiente vigente.				
HORAS DE PRACTICA	SEMANALES	45	DIARIAS	9	
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	ACTIVIDADES	Indicadores		Nivel de logro 1 a 5	Tiempo (horas)
Instala equipos electrónicos de potencia.	Los alumnos y alumnas instalan dispositivos electrónicos de potencia para el control de sistemas o equipos eléctricos.	Instala dispositivos electrónicos de potencia para el control de sistemas o equipos eléctricos, de acuerdo a las especificaciones técnicas y a los estándares de calidad.			
	Los alumnos y alumnas instalan circuitos de control utilizando dispositivos electrónicos de potencia.	Instala circuitos de control utilizando dispositivos electrónicos de potencia de acuerdo a los requerimientos técnicos.			

Áreas de Competencia:	**Automatización de sistemas eléctricos industriales.**				
Perfil de Egreso (OA)	OA8: Modificar programas y parámetros en equipos y sistemas eléctricos y electrónicos utilizados en control de procesos, según los requerimientos operacionales del equipo o la planta y la normativa eléctrica vigente.				
HORAS DE PRACTICA	**SEMANALES**	**45**	**DIARIAS**		**9**
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	**ACTIVIDADES**	**Indicadores**		**Nivel de logro 1 a 5**	**Tiempo (horas)**
Automatiza sistemas eléctricos industriales	Los alumnos y alumnas manejan y ajustan parámetros en equipos y sistemas eléctricos y electrónicos utilizados en control de procesos.	Maneja y ajusta parámetros en equipos y sistemas eléctricos y electrónicos utilizados en control de procesos, según los requerimientos operacionales del equipo o de la planta y la normativa eléctrica vigente.			
	Los alumnos y alumnas programan dispositivos de automatización de procesos industriales.	Programa dispositivos de automatización de procesos industriales, de acuerdo a los requerimientos y a las especificaciones técnicas.			

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

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

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

ACTA DE REVISIÓN DE PLAN DE PRÁCTICA

En Santiago, a_____ de _____de 2022.
Se revisó entre los involucrados que al final firman, cada área de competencia, Perfil de egreso, tareas, actividades, indicadores, niveles de logros, escala de evaluación y competencias de empleabilidad del plan de práctica.

Además, se suscriben acuerdos en los tiempos de ejecución.

Estudiante en práctica	**Profesor Tutor**
Nombre:_____	Nombre:_____
Firma:_____	Firma:_____
RUN:_____	RUN:_____
Maestro guía	**Director del establecimiento**
Nombre:_____	Nombre: Diacono Luis Brunetto Herrera
Firma:_____	Firma:_____
RUN:_____	RUN: 5.892.402-4

PLAN DE PRÁCTICA PROFESIONAL

ESPECIALIDAD	MECÁNICA INDUSTRIAL	MENCIÓN	MÁQUINAS-HERRAMIENTAS

DATOS DE LA EMPRESA			
Nombre :		RUT:	
Dirección:		COMUNA	
Teléfono		Email	

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL					
Nombre :	**COLEGIO POLIVALENTE DOMINGO MATTE MESIAS**			RBD:	**10487-6**
RUT:	**82.355.500-8**	Dirección:	**TOCORNAL GREZ # 440**	Comuna:	**PUENTE ALTO**
Teléfono	**232396500 / 30**	**Email**	dmatte@matte.cl		

DATOS DEL ESTUDIANTE	**Matricula nº**		Lista	
Nombre :			RUN:	
Domicilio:			COMUNA	PUENTE ALTO
Teléfono		Email		
Fecha de inicio de práctica		Fecha de término de práctica	Total horas de práctica	**180**
EN CASO DE EMERGENCIA COMUNICARSE AL TELÉFONO:				

DATOS DEL PROFESOR TUTOR			
Nombre:		RUN:	
Cargo:			
Teléfono	Email		

DATOS DEL MAESTRO GUÍA			
Nombre:		RUN	
Cargo:			
Teléfono	Email		

II. TAREAS QUE REALIZA EL PRACTICANTE
ESPECIALIDAD: MECÁNICA INDUSTRIAL / MÁQUINA-HERRAMIENTAS.

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.

(5) ANOTE EL ÁREA DE COMPETENCIA
(6) 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

Áreas de Competencia:	**Soldadura industrial.**				
Perfil de Egreso (OA)	OA3: Unir y reparar elementos mediante actividades de corte y soldadura en posición plana, horizontal y vertical, con equipos de oxígeno y arco manual, soldadura TIG y MIG, utilizando adecuadamente las herramientas, las máquinas y los elementos de protección personal.				
HORAS DE PRACTICA	**SEMANALES**	**45**	**DIARIAS**		**9**
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	**ACTIVIDADES**	**Indicadores**		**Nivel de logro 1 a 5**	**Tiempo (horas)**
Corta y suelda materiales ferrosos, utilizando oxiacetileno, respetando las normas de calidad, de higiene, de seguridad industrial y medioambiental.	Los alumnos y alumnas ejecutan el trabajo de corte y soldadura con precisión y prolijidad.	Ejecuta el trabajo de corte y soldadura con precisión y prolijidad, utilizando los implementos de seguridad apropiados y el manual de funcionamiento del fabricante.			

Áreas de Competencia:	Mantenimiento de herramientas.				
Perfil de Egreso (OA)	OA4: Realizar el mantenimiento preventivo de herramientas mecánicas, hidráulicas, neumáticas, eléctricas y manuales, y de útiles y componentes propios de la especialidad de Mecánica Industrial, de acuerdo a pautas de mantenimiento y especificaciones del fabricante.				
HORAS DE PRACTICA	SEMANALES	45	DIARIAS	9	
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	ACTIVIDADES	Indicadores		Nivel de logro 1 a 5	Tiempo (horas)
Realiza mantenimiento preventivo de herramientas mecánicas, hidráulicas, neumáticas, eléctricas y manuales, y de útiles y componentes propios de la especialidad de Mecánica Industrial, respetando la normativa de higiene, de seguridad industrial y medioambiental.	Los alumnos y alumnas realizan tareas de limpieza, engrase y sustitución de piezas, de acuerdo a pautas de mantenimiento y especificaciones del fabricante.	Realiza tareas de limpieza, engrase y sustitución de piezas, de acuerdo a pautas de mantenimiento y especificaciones del fabricante, considerando el respeto a la normativa de higiene, seguridad industrial y medioambiental.			

Áreas de Competencia:	Medición y verificación.				
Perfil de Egreso (OA)	OA2: Realizar mediciones y controles de verificación de distintas magnitudes para la ejecución de trabajos de fabricación, mantenimiento y reparación de piezas y partes de conjuntos mecánicos y electromecánicos.				
HORAS DE PRACTICA	SEMANALES	45	DIARIAS	9	
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	ACTIVIDADES	Indicadores		Nivel de logro 1 a 5	Tiempo (horas)
Mide y verifica magnitudes de piezas y conjuntos mecánicos y electromecánicos para la ejecución de trabajos de fabricación, utilizando planos e instrumentos de medición adecuados.	Los alumnos y alumnas realizan mediciones de magnitudes con el instrumento adecuado a dicho control de verificación.	Realiza mediciones de magnitudes con el instrumento adecuado a dicho control de verificación, considerando el uso adecuado indicado por el fabricante.			
Mide y verifica magnitudes de piezas y conjuntos mecánicos y electromecánicos para la ejecución de trabajos de mantenimiento, utilizando planos e instrumentos de medición adecuados.	Los alumnos y alumnas realizan control dimensional de las partes y piezas definiendo defectos.	Realiza control dimensional de las partes y piezas definiendo defectos, de acuerdo a planos o especificaciones técnicas.			

Áreas de Competencia:	Mecánica de banco.				
Perfil de Egreso (OA)	OA5: Realizar trabajos de sujeción, pulido y ajuste, utilizando herramientas eléctricas y manuales, considerando las medidas de seguridad y de protección del medio ambiente.				
HORAS DE PRACTICA	SEMANALES	45	DIARIAS	9	
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	ACTIVIDADES	Indicadores		Nivel de logro 1 a 5	Tiempo (horas)
Realiza trabajos de sujeción de piezas y componentes mecánicos, utilizando herramientas eléctricas y manuales, considerando las medidas de seguridad y de protección del medio ambiente.	Los alumnos y alumnas realizan trabajos de sujeción de piezas o componentes mecánicos con herramientas y elementos adecuados.	Realiza trabajos de sujeción de piezas o componentes mecánicos con herramientas y elementos adecuados, de acuerdo a las indicaciones del manual del fabricante.			
Pule piezas y componentes mecánicos, utilizando herramientas eléctricas y manuales, considerando las medidas de seguridad y de protección del medio ambiente.	Los alumnos y alumnas ejecutan tareas de pulido de superficie, utilizando técnicas y herramientas apropiadas para el tipo de trabajo.	Ejecuta tareas de pulido de superficie, utilizando técnicas y herramientas apropiadas para el tipo de trabajo, respetando normas de seguridad, protección del medio ambiente y las indicaciones del manual del fabricante.			
Ajusta piezas o componentes mecánicos, utilizando herramientas eléctricas y manuales bajo las medidas de seguridad y de protección del medio ambiente.	Los alumnos y alumnas realizan trabajo de ajuste entre dos piezas mecánicas, utilizando herramientas y elementos de protección personal adecuados.	Realiza trabajo de ajuste entre dos piezas mecánicas, utilizando herramientas y elementos de protección personal adecuados, de acuerdo a las normas de seguridad.			

Áreas de Competencia:	Lectura de manuales y planos.				
Perfil de Egreso (OA)	OA1: Leer y utilizar especificaciones técnicas, planos elaborados con herramientas computacionales, lecturas de instrumentos análogos, y digitales y simbología, relacionados con el trabajo a realizar.				
HORAS DE PRACTICA	SEMANALES	45	DIARIAS	9	
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	ACTIVIDADES	Indicadores		Nivel de logro 1 a 5	Tiempo (horas)
Organiza las operaciones de mecanizado necesarias para la fabricación de una pieza, a partir de la lectura e interpretación de sus planos, considerando normas y procedimientos técnicos pertinentes.	Los alumnos y alumnas determinan las dimensiones de partes y piezas de un producto a mecanizar.	Determina las dimensiones de partes y piezas de un producto a mecanizar, a partir de la lectura de sus planos de vistas y cortes.			

Áreas de Competencia:	**Torneado de piezas y conjuntos mecánicos.**				
Perfil de Egreso (OA)	OA1: Fabricar partes y piezas de conjuntos mecánicos con máquinas-herramientas convencionales, de acuerdo al manual del fabricante, las especificaciones técnicas, los principios de la mecanización, las normas de seguridad y de protección del medio ambiente.				
HORAS DE PRACTICA	**SEMANALES**	**45**	**DIARIAS**	**9**	
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	**ACTIVIDADES**	**Indicadores**		**Nivel de logro 1 a 5**	**Tiempo (horas)**
Realiza mecanizado de partes y piezas en diversos materiales, utilizando para ello máquina-herramienta convencional, de acuerdo a especificaciones técnicas, los principios de mecanizado, aplicando normas de seguridad y protección del medio ambiente.	Los alumnos y alumnas realizan y verifican el correcto montaje de una pieza en la máquina, considerando las características propias de la pieza (regular e irregular) a mecanizar.	Realiza y verifica el correcto montaje de una pieza en la máquina, considerando las características propias de la pieza (regular e irregular) a mecanizar, el respeto de la normativa de seguridad laboral y protección ambiental vigente.			
	Los alumnos y alumnas realizan proceso de mecanizado de una pieza, verificando medidas y calidad del acabado superficial.	Realiza proceso de mecanizado de una pieza, verificando medidas y calidad del acabado superficial, según la especificación técnica o los requerimientos de fabricación, de acuerdo a normas de seguridad personal y protección del medio ambiente.			
	Los alumnos y alumnas desmontan materiales y herramientas de máquina-herramienta convencional.	Desmonta materiales y herramientas de máquina-herramienta convencional, ordenando y limpiando el lugar de trabajo, de acuerdo a la pauta de trabajo y especificaciones técnicas y de mecanización.			

Áreas de Competencia:	Fresado de piezas y conjuntos mecánicos.				
Perfil de Egreso (OA)	OA2: Fabricar partes y piezas de conjuntos mecánicos con fresadora universal, de acuerdo a las indicaciones del fabricante, las especificaciones técnicas, los principios de la mecanización con fresa, las normas de seguridad y de protección del medio ambiente.				
HORAS DE PRACTICA	SEMANALES	45	DIARIAS	9	
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	ACTIVIDADES	Indicadores		Nivel de logro 1 a 5	Tiempo (horas)
Realiza mecanizado en diversos materiales, utilizando para ello máquina fresadora universal, de acuerdo al manual de la máquina y a las especificaciones técnicas, aplicando las normas de seguridad y de protección del medio ambiente.	Los alumnos y alumnas definen y programan procesos de mecanizado necesarios para la fabricación de una pieza.	Define y programa procesos de mecanizado necesarios para la fabricación de una pieza, considerando las exigencias técnicas del fabricante y normas de seguridad y de protección del medio ambiente.			
	Los alumnos y alumnas ejecutan fresado de partes o piezas de conjuntos mecánicos, adecuando el proceso al tipo de material y forma de producto.	Ejecuta fresado de partes o piezas de conjuntos mecánicos, adecuando el proceso al tipo de material y forma de producto, considerando las exigencias técnicas de fabricación y normas de mecanizado en fresa.			
	Los alumnos y alumnas desmontan materiales y herramientas de máquina fresadora.	Desmonta materiales y herramientas de máquina fresadora, de acuerdo a la normas de mecanizado, seguridad laboral y protección medio ambiental.			

Áreas de Competencia:	Taladrado y rectificado de piezas mecánicas.				
Perfil de Egreso (OA)	OA3: Utiliza máquinas rectificadoras y taladradoras para la fabricación o reparación de partes y piezas de conjuntos mecánicos, de acuerdo al manual del fabricante, las especificaciones técnicas, los principios de seguridad y de protección del medio ambiente.				
HORAS DE PRACTICA	SEMANALES	45	DIARIAS	9	
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	ACTIVIDADES	Indicadores		Nivel de logro 1 a 5	Tiempo (horas)
Ejecuta tareas de fabricación y/o reparación de partes y piezas de conjuntos mecánicos, utilizando máquina taladradora, de acuerdo a las especificaciones técnicas, las normas de	Los alumnos y alumnas fabrican o reparan piezas, utilizando máquina taladradora en forma precisa, respetando medidas y tolerancias establecidas en el plano de fabricación de la pieza.	Fabrica o repara piezas, utilizando máquina taladradora en forma precisa, respetando medidas y tolerancias establecidas en el plano de fabricación de la pieza, considerando medidas de seguridad laboral y de protección del medio ambiente.			

seguridad y de protección del medio ambiente.				
Ejecuta tareas de fabricación y/o reparación de partes y piezas de conjuntos mecánicos, utilizando máquina rectificadora, de acuerdo a las especificaciones técnicas, as normas de seguridad y de protección del medio ambiente.	Los alumnos y alumnas ejecutan tareas de rectificado de piezas o conjuntos mecánicos.	Ejecuta tareas de rectificado de piezas o conjuntos mecánicos, respetando medidas y tolerancias establecidas en el plano de fabricación de una pieza.		

Áreas de Competencia:	**Mecanizado con máquinas de control numérico computacional.**				
Perfil de Egreso (OA)	OA4: Programar y utilizar máquinas de control numérico (CNC) y manufactura asistida por computación (CAM) para la fabricación de piezas y partes de conjuntos mecánicos, de acuerdo a los procedimientos establecidos, a las indicaciones del fabricante y a las especificaciones técnicas.				
HORAS DE PRACTICA	**SEMANALES**	**45**	**DIARIAS**	**9**	
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	**ACTIVIDADES**	**Indicadores**		**Nivel de logro 1 a 5**	**Tiempo (horas)**
Utiliza software de manufactura asistida por computadora (CAM) para programar la fabricación de partes y piezas de conjuntos mecánicos en máquina de control numérico (CNC), de acuerdo a los procedimientos establecidos, a las indicaciones del fabricante y a las especificaciones técnicas.	Los alumnos y alumnas programan proceso de fabricación de piezas y partes de conjuntos mecánicos, definiendo fases de operación y orden cronológico, herramientas y útiles necesarios, de acuerdo a software de manufactura asistida por computadora (CAM), la capacidad y características de la máquina y pieza a fabricar.	Programa proceso de fabricación de piezas y partes de conjuntos mecánicos, definiendo fases de operación y orden cronológico, herramientas y útiles necesarios, de acuerdo a software de manufactura asistida por computadora (CAM), la capacidad y características de la máquina y pieza a fabricar, de acuerdo especificaciones técnicas del fabricante.			
Fabrica piezas y partes de conjuntos mecánicos, utilizando máquina de control numérico (CNC), respetando los procedimientos establecidos, las indicaciones del fabricante y las especificaciones técnicas.	Los alumnos y alumnas fabrican piezas y partes de conjuntos mecánicos, utilizando máquina control numérico (CNC) de acuerdo a los procedimientos establecidos, las indicaciones y especificaciones técnicas del fabricante.	Fabrica piezas y partes de conjuntos mecánicos, utilizando máquina control numérico (CNC) de acuerdo a los procedimientos establecidos, las indicaciones y especificaciones técnicas del fabricante, respetando las normas de seguridad laboral y protección medioambiental.			

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

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

COMPETENCIAS DE EMPLEABILIDAD					
COMPORTAMIENTO DEL ESTUDIANTE EN PRÁCTICA	**OBSERVACIONES**	**NIVEL DE LOGRO DE LA COMPETENCIA**			
		E	**B**	**S**	**I**
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 utilizar distintos tipos de textos relacionados con el trabajo realizado (especificaciones técnicas, normativas diversas, legislación laboral, y noticias y/o artículos, etc.)					
Realiza las tareas designadas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad, y buscando alternativas y soluciones cuando se presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.					
Trabaja eficazmente en equipo, coordinando acciones con otros in situ o a distancia, solicitando y prestando cooperación para el buen cumplimiento de sus tareas habituales o emergentes.					
Trata con respeto a subordinados, superiores, colegas, clientes, personas con discapacidades, sin hacer distinciones de género, de clase social, de etnias u otras.					
Respeta y solicita respeto de deberes y derechos laborales establecidos, así como de aquellas normas culturales internas de la organización que influyen positivamente en el sentido de pertenencia y en la motivación laboral.					
Participa en diversas situaciones de aprendizaje, formales e informales, para desarrollar mejor su trabajo actual o bien para asumir nuevas tareas o puestos de trabajo, en una perspectiva de formación permanente.					
Maneja tecnologías de la información y comunicación para obtener y procesar información pertinente al trabajo, así como para comunicar resultados, instrucciones e ideas.					
Utiliza eficientemente los insumos para los procesos productivos y disponer cuidadosamente los desechos, en una perspectiva de eficiencia energética y cuidado ambiental.					
Emprende iniciativas útiles en los lugares de trabajo y/o proyectos propios, aplicando principios básicos de gestión financiera y administración para generarles viabilidad.					
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.					

Tomar decisiones financieras bien informadas y con proyección a mediano y largo plazo, respecto del ahorro, especialmente del ahorro previsional, de los seguros, y de los riesgos y oportunidades del endeudamiento crediticio así como de la inversión.

ACTA DE REVISIÓN DE PLAN DE PRÁCTICA

En Santiago, a_____ de _____de 2022.
Se revisó entre los involucrados que al final firman, cada área de competencia, Perfil de egreso, tareas, actividades, indicadores, niveles de logros, escala de evaluación y competencias de empleabilidad del plan de práctica.

Además, se suscriben acuerdos en los tiempos de ejecución.

Estudiante en práctica	**Profesor Tutor**
Nombre:_____	Nombre:_____
Firma:_____	Firma:_____
RUN:_____	RUN:_____
Maestro guía	**Director del establecimiento**
Nombre:_____	Nombre: Diacono Luis Brunetto Herrera
Firma:_____	Firma:_____
RUN:_____	RUN: 5.892.402-4

REX 701 de Abril de 2008 .Gastronomía

17 ABR. 2008

EDUCACIÓN
Con Todos
Es Mejor

GOBIERNO DE CHILE
MINISTERIO DE EDUCACIÓN
REGIÓN METROPOLITANA

15 ABR 2008
RECIBIDO

AMPLIA RESOLUCIÓN EXENTA N°2287 , DEL 10/7/1978 POR IMPARTIR EN LA EDUCACIÓN MEDIA TÉCNICO PROFESIONAL LA ESPECIALIDAD DE "SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA", DEL ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL PARTICULAR SUBVENCIONADO FINANCIAMIENTO COMPARTIDO LICEO INDUSTRIAL "DOMINGO MATTE MESIAS", RBD NÚMERO 10481-7 COMUNA DE PUENTE ALTO , REGIÓN METROPOLITANA Y APRUEBA SU INGRESO A JORNADA ESCOLAR COMPLETA DIURNA

RESOLUCION EXENTA N° 000701

SANTIAGO, 11 ABR 2008

VISTO

Lo dispuesto en los artículos 1º, inciso 4º, y 19, Nºs 10 y 11, de la Constitución Política; en la Ley N°18.956, que Reestructura el Ministerio de Educación; en el Decreto con Fuerza de Ley N°1, de Educación, de 2005, que fija texto refundido, coordinado y sistematizado de la Ley Nº 18.962, Orgánica Constitucional de Enseñanza; ; Ley Nº 19.532 y sus modificaciones, introducidas por Ley Nº 19.979; Decreto Supremo de Educación Nº 755 de 1997 y sus modificaciones; Decreto con Fuerza de Ley Nº 2, de 1998, del Ministerio de Educación; Decretos Supremos de Educación Nºs 8144, de 1980, 220, de 1998 y sus modificaciones, y Resolución Nº 520, de 1996, y sus modificaciones, de Contraloría General de la República, Decreto Nº4.814, de 1948 y Resolución Nº2.353, de 1960, complementadas y reactualizadas por Resolución Exenta Nº2874, de 1978, y sus modificaciones, todas de esta Secretaría Ministerial de Educación, y:

CONSIDERANDO

Que, por expediente Nº 4767 , de fecha 29/10/2007, el sostenedor del establecimiento educacional Particular Subvencionado Financiamiento Compartido LICEO INDUSTRIAL "DOMINGO MATTE MESIAS", Comuna de PUENTE ALTO, solicita ampliar el reconocimiento oficial, a contar del año escolar 2008, para impartir en la Educación Media Tecnico Profesional la especialidad de "Servicios de Alimentación Colectiva", solicitando su ingreso al régimen de Jornada Escolar Completa Diurna.

Que, el Provincial de Educación Cordillera, mediante informe pedagógico del 28/11/2007, aprueba el proyecto de Jornada Escolar Completa Diurna, por cumplir con los requisitos legales y reglamentarios establecidos para la Enseñanza Media Técnico Profesional.

Que, el Provincial de Educación Cordillera remite antecedentes e Informe Técnico Pedagógico favorable del referido establecimiento educacional, a esta Secretaría Ministerial.

Que, con fecha 28-12-2007, el Departamento de Planificación emite informe favorable de infraestructura.

Que, se evacúa informe jurídico con fecha 13/2/2008, pronunciándose favorablemente y fijando como fecha de cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios el mes Diciembre del año 2007.

SECRETARIA MINISTERIAL EDUCACION
REGION METROPOLITANA
DOCUMENTO
TRAMITADO

Que, en uso de las atribuciones conferidas por el artículo 1º de la Ley N° 19.979, dicto la siguiente:

RESOLUCIÓN

1.-AMPLIASE lo dispuesto en el numeral 3 de la la Resolución Exenta Nº 2874 , de 10/7/1978, de esta Secretaría Ministerial, en el sentido de que a contar del año escolar 2008, el establecimiento educacional Particular Subvencionado Financiamiento Compartido LICEO INDUSTRIAL "DOMINGO MATTE MESIAS", RBD Nº 10481-7, Comuna de PUENTE ALTO imparte en la Educación Media Técnico Profesional, rama Técnica, sector económico Alimentación, la especialidad de "Servicios de Alimentación Colectiva".

2.- APRUÉBASE la incorporación a Jornada Escolar Completa Diurna de los cursos de 3º y 4º año de Educación Media Técnico Profesional, especialidad de "Servicios de Alimentación Colectiva".

3.- DECLÁRASE que el mencionado establecimiento educacional tiene una CAPACIDAD MÁXIMA DE ATENCIÓN POR JORNADA:

A.NIVEL DE EDUCACIÓN MEDIA H-C Y T-P = 294 ALUMNOS Y ALUMNAS.
Deberá el sostenedor cautelar que la creación de nuevos cursos dentro de los niveles que se indican se ajuste a la cobertura autorizada y cumpla con los requerimientos técnico pedagógicos que establece la normativa, informando de ello al Provincial de Educación Cordillera.

4.- OTÓRGASE a contar del inicio del año escolar 2008, el pago de la subvención establecida en el inciso 2º de artículo 9º del DFL N° 2 de 1998 del Ministerio de Educación, por este concepto, en conformidad con el calendario escolar de este Establecimiento Educacional y mientras se haya acreditado ante el Provincial de Educación mencionado que efectivamente ha empezado a funcionar en régimen de Jornada Escolar Completa Diurna.

5.- TÉNGASE PRESENTE para todos los efectos legales y administrativos.

ANÓTESE, REGÍSTRESE Y COMUNÍQUESE.

MINISTERIO DE EDUCACION PUBLICA SECRETARIO MINISTERIAL DE EDUCACION REGION METROPOLITANA

VICTOR SCHUFFENEGER NAVARRETE
SECRETARIO MINISTERIAL DE EDUCACION
REGIÓN METROPOLITANA

MTC / FHH
2c. Oficina de Partes
1c. Departamento Planificación
1c. Departamento de Financiamiento y Subvenciones
2c. Provincial Cordillera
1c. Registro Escolar
1c. Sostenedor
Exp. N°4767, de 29/10/2007

Rex 837 de Abril de 2005 Electricidad y Mecánica Industrial

GOBIERNO DE CHILE
MINISTERIO DE EDUCACION
REGION METROPOLITANA

FUNCIONAMIENTO DE ESPECIALIDADES QUE SE INDICA EN LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCACIONALES DE LAS SIGUIENTES COMUNAS, LA PINTANA, PUENTE ALTO.

RESOLUCION EXENTA N°

19 ABR. 2005

SANTIAGO, 000837 13.ABR.2005

VISTO:

Lo dispuesto en los artículos 1°, inciso 4°, y 19, N°s 10 y 11, en título II de la Ley 18.962; en el DFL N° 2, de 1998, y sus modificaciones; los decretos supremos N°s 548, de 1988, 177 de 1996, y 220, de 1998, todos del ministerio de educación, la Resolución N° 520, de 1996, y sus modificaciones, todas de la Contraloría General de la República.

CONSIDERANDO:

Que, por Resolución Exenta N° 2666, del 2004, esta Secretaría Ministerial autorizó el cambio de nomenclatura de especialidades a diversos establecimientos educacionales de enseñanza media técnico profesional de las comunas de La Pintana y Puente Alto, por la aplicación del Decreto Supremo de Educación N° 220, de 1998.

Que por Memorandum Interno N° 2634-29, de 18/02/05, el Departamento de Educación de esta Secretaría Ministerial, solicita al Departamento de Planificación la dictación de resoluciones que autoricen a determinados establecimientos educacionales de la región que imparten enseñanza media técnico profesional, para que continúen impartiendo, hasta el año escolar 2010, determinadas especialidades, como también su acreditación, de acuerdo a instrucciones emanadas del Ministerio de Educación.

- De acuerdo a lo solicitado, a las instrucciones impartidas por el Nivel Central y al hecho que los mencionados establecimientos educacionales han dado cumplimiento a todas las exigencias establecidas en la normativa educacional; en uso de las atribuciones conferidas por el Decreto Supremo N° 177, de 1996, dicto la siguiente:

RESOLUCIÓN:

1.-AUTORÍZASE y ACREDÍTASE a los siguientes establecimientos educacionales que se indican seguir impartiendo las siguientes especialidades, en el marco de la aplicación del Decreto Supremo de Educación N° 220, de 1998, para las cohortes y cursos que se señalan de la modalidad Técnico Profesional:

2005 3° Educación Media; 2006 3° y 4° Educación Media; 2007 3° y 4° Educación Media; 2008 3° y 4° Educación Media; 2009 3° y 4° Educación Media; 2010 4° Educación Media

ESTABLECIMIENTO	COMUNA	RAMA	SECTOR ECONÓMICO	ESPECIALIDAD
CENTRO EDUCACIONAL MARIANO LATORRE RBD: 9583-4	LA PINTANA	INDUSTRIAL	-CONFECCIÓN	-VESTUARIO Y CONFECCIÓN TEXTIL
COLEGIO MARISTA MARCELINO CHAMPAGNAT RBD: 9634-2	LA PINTANA	INDUSTRIAL	-METAL MECÁNICO	-CONSTRUCCIONES METÁLICAS
COLEGIO POLIVALENTE DE LA				

RBD: 24885-1	LA PINTANA	-INDUSTRIAL	-ELECTRICIDAD	- TELECOMUNICACIONES
COLEGIO POLITÉCNICO EYZAGUIRRE RBD: 24978-5	PUENTE ALTO	-COMERCIAL -TÉCNICA	-ADMINISTRACIÓN Y COMERCIO -HOTELERIA Y TURISMO -PROGRAMA Y PROYECTOS SOCIALES	-CONTABILIDAD -SECRETARIADO -SERVICIOS DE TURISMO -ATENCIÓN DE PÁRVULOS
LICEO INDUSTRIAL PARTICULAR DOMINGO MESIAS RBD: 10481-7	PUENTE ALTO	-INDUSTRIAL	-ELECTRICIDAD -METAL MECÁNICO	-ELECTRICIDAD - MECÁNICA INDUSTRIAL

2.-SEÑÁLESE, que las especialidades de: Telecomunicaciones que imparte el Colegio Polivalente Humboldt, se aplica la Estructura Curricular Dual.

3.-TÉNGASE, presente para todos los efectos legales y administrativos.

ANÓTESE, REGÍSTRESE Y COMUNÍQUESE

SECRETARIO MINISTERIAL DE EDUCACION
REGION METROPOLITANA

ALEJANDRO TRAVERSO CARVAJAL
SECRETARIO MINISTERIAL DE EDUCACION
REGION METROPOLITANA

ATC/LMGZ/AAR/FHH/LAV/MRV.
DISTRIBUCION
4C. Of. Partes
3c.Dpto Planific.
3c. Depto. Prov. Educ.
1c. Dpto Financ. y Subv.
1c. Dpto Educ.cación
1c. Establ. Educac.
1c. Reg Escolar
Exp. 2634-29/05
23/03/05

GOBIERNO DE CHILE
MINISTERIO DE EDUCACIÓN
REGIÓN METROPOLITANA

MODIFICA RESOLUCIÓN EXENTA Nº 2874, DE 1978, DE ESTA SECRETARIA MINISTERIAL DE EDUCACIÓN, POR FUSION DE LOS ESTABLECIMIENTOS EDUCACIONALES PARTICULARES SUBVENCIONADOS FINANCIAMIENTO COMPARTIDO: ESCUELA BASICA Nº3 "DOMINGO MATTE MESIAS" ; LICEO "ROSA TOCORNAL", Y LICEO INDUSTRIAL "DOMINGO MATTE MESIAS" TODOS DE LA COMUNA DE PUENTE ALTO, REGION METROPOLITANA; DEJA SIN EFECTO RESOLUCIONES EXENTAS Nºs 3458, DE 1984, Y 7996 DE 1986, AMBAS DE ESTA SECRETARIA MINISTERIAL DE EDUCACION

RESOLUCION EXENTA Nº 008352 30.DIC.2009

SANTIAGO,

06 ENE. 2009

VISTO:

Lo dispuesto en los artículos 1°, inciso 4°, y 19, N°s 10 y 11, de la Constitución Política; Ley N° 18956, que Reestructura el Ministerio de Educación Pública; Ley 19880, de base de los Procedimientos Administrativos que rigen los actos de la Administración Pública; Ley N°20370, de 2009, Establece la Ley General de Educación; en el DFL Nº 2, de 1998, y sus modificaciones; del Ministerio de Educación; la Resolución Nº 1600 de 2008, de la Contraloría General de la República; Resoluciones Exentas N°s 2874, de 1978, 3458 de 1984, y 7996 de 1996 , y sus respectivas modificaciones, todas de esta Secretaría Ministerial de Educación; y:

CONSIDERANDO:

Que, por Expediente Nº8522, de 21/08/09, el sostenedor de los establecimientos educacionales: Particulares Subvencionados Financiamiento Compartido ESCUELA BASICA Nº3 "DOMINGO MATTE MESIAS"; LICEO "ROSA TOCORNAL" y LICEO INDUSTRIAL "DOMINGO MATTE MESIAS", todos de la comuna de PUENTE ALTO, solicita la fusión de los referidos establecimientos educacionales.

Que, por oficio Ordinario Nº12652, de 21/08/09, el Departamento Provincial de Educación Cordillera envía, a esta Secretaría Ministerial, la referida solicitud.

Que, con fecha 29/09/2009, el Departamento de Planificación de esta Secretaría Ministerial de Educación, emite informe de infraestructura favorable del local escolar, donde funcionarán los establecimientos educacionales fusionados.

Que, con fecha 19/11/09, se evacua informe jurídico, favorable

Que, en uso de las atribuciones conferidas por la Ley 20370 de 2009, se dicta la siguiente:

RESOLUCIÓN:

1.- MODIFÍCASE lo dispuesto en la Resolución Exenta Nº2874, de 1978, de esta Secretaría Ministerial, en el sentido que a contar del año escolar 2010, se fusionan los siguientes establecimientos educacionales Particulares Subvencionados Financiamiento Compartido ESCUELA BASICA Nº3 "DOMINGO MATTE MESIAS", R.B.D. Nº10487-6; LICEO "ROSA TOCORNAL", RBD Nº11839-7, y el LICEO INDUSTRIAL "DOMINGO MATTE MESIAS", RBD Nº10481-7, todos ubicados en TOCORNAL GREZ Nº440, comuna de PUENTE ALTO, el establecimiento educacional resultante de esta fusión es el COLEGIO POLIVALENTE "DOMINGO MATTE MESIAS", R.B.D. Nº10487-6, ubicado en calle TOCORNAL GREZ Nº440, comuna de PUENTE ALTO.

2.-SEÑÁLASE que el sostenedor del mencionado establecimiento educacional es la "FUNDACION DOMINGO MATTE MESIAS", R.U.T. Nº82.355.500-8, representada legalmente por Doña MARIA ROSA MORANDE TOCORNAL, R.U.N. Nº 2.931.523-K.

3.-DETERMÍNASE que las características del referido establecimiento educacional son las siguientes: DIURNO - MIXTO - PARTICULAR SUBVENCIONADO FINANCIAMIENTO COMPARTIDO; y funciona en régimen de JORNADA ESCOLAR COMPLETA DIURNA con los niveles de EDUCACION BASICA; EDUCACION MEDIA HUMANISTICO CIENTIFICA Y EDUCACION MEDIA TECNICO PROFESIONAL , imparte las siguientes especialidades "MECANICA INDUSTRIAL" y "ELECTRICIDAD" de la Rama Industrial, sectores económicos Metalmecánico y Electricidad respectivamente; "SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA" de la Rama Técnica, sector económico Alimentación. CAPACIDAD MAXIMA DE ATENCION POR JORNADA DEL LOCAL ESCOLAR ES DE: A.-NIVEL EDUCACION BASICA; EDUCACION MEDIA HUMANISTICO CIENTIFICA Y EDUCACION MEDIA TECNICO PROFESIONAL = 3.391 ALUMNAS Y ALUMNOS.

4.-.-DÉJASE sin efecto, a contar del año escolar 2010, las resoluciones exentas Nºs 3458 de 19/07/1984, y Nº7996 de 30/12/1986, ambas de esta Secretaría Ministerial de Educación que otorgaron el Reconocimiento Oficial a los establecimientos educacionales Particulares Subvencionados Financiamiento Compartido LICEO "ROSA TOCORNAL" RBD Nº11839-7 y LICEO INDUSTRIAL "DOMINGO MATTE MESIAS", comuna de PUENTE ALTO.

5.-TÉNGASE, presente para todos los efectos legales y administrativos.

ANOTESE, REGISTRESE Y COMUNIQUESE

MINISTERIO EDUCACION PUBLICA · SECRETARIO MINISTERIAL DE EDUCACION · REGION METROPOLITANA

VICTOR SCHUFFENEGER NAVARRETE
SECRETARIO MINISTERIAL DE EDUCACION
REGIÓN METROPOLITANA

CBG / LCR / SGM / MGO

2c. Oficina de Partes
1c. Departamento Planificación
1c. Departamento de Financiamiento y Subvenciones
2c. Provincial Cordillera
1c. Sostenedor
Exp. N°8522, de 21/08/2009

EXP - 81153/09

ACTA DE REUNIÓN

Participantes	Luis Brunetto (director) Eduardo Sepúlveda (sub-director) Diego Briones (director administrativo) Karina Ureta (encargada de convivencia escolar) Héctor Pinto (profesor representante enseñanza media) Tatiana Ríos (profesor representante enseñanza básica) Fabián Osorio (represente del centro de alumnos) Bernardo Espinoza (representante de centro de padres) M° Elena Bascoli (asistente de educación)
Fecha	5 -enero-2022
Hora	17:00 – 18:30 hrs
Lugar	Encuentro meet

Objetivo	Consejo escolar

Acta:

Bienvenida a cargo del sub director don Eduardo Sepúlveda, indica puntos a tratar

Saludo de bienvenida
Oración
Acta anterior
Informe financiero
Calendario escolar
Índice de eficiencia interna
Fiscalización
Informe por estamento
Varios

- Acta anterior

Lectura de acta anterior a cargo de encargada de convivencia escolar.

- Informe Financiero

Diego Briones director administrativo presenta los informes financieros provisorios (en marzo se entrega el final), comenta que de las 4 subvenciones que se rinden al ministerio generaron un año con déficit de 36 millones aproximadamente, suplidos por el sostenedor.
Existe saldo a favor del año 2020, pero al ser recurso SEP debe ser utilizado en algunas cosas en particular debido a las condiciones de dicho presupuesto. Afirmando que el colegio debe gastar ese dinero, no guardarlo.
Saldo a favor se utiliza para mantención para mejoras, esto se puede transmitir año a año.
Importante: La función como sostenedor es financiar la diferencia del presupuesto.

- Calendario escolar

Información a cargo del sub director con fechas importantes para el año 2022 serán compartidas con la comunidad escolar se deja nota de las fechas relevantes

Inicio de clases 03 de marzo (a espera de aprobación de la provincial) 2022
6 de julio término del 1° semestre para los estudiantes 2022
27 de julio inicio del segundo semestre 2022
Termino del año escolar 6 de diciembre 2022
Fecha de término para cuartos medios pendiente
Próximo consejo escolar 23 de marzo 2022
Cuenta pública 31 de marzo 2022

- Índice de eficiencia interna

1° ciclo: 0,6% = 6 estudiantes repitentes
2° ciclo: 1,6% = 17 estudiantes
3° ciclo: 4,2% = 41 estudiantes HC / 5,7% = 6 estudiantes TP (gastronomía sin repitencia).

ÍNDICE DE TITULACIÓN
65% mecánica / 68% meta año 2022
40,6% electricidad / 55% meta año 202
47% gastronomía / 70% meta año 2022

METAS 2022

PTU: en marzo de acuerdo a resultados.

Máximo de repitencia:
0.5%: 1° ciclo
1.5%: 2° ciclo
3%: 3 ciclo HC
4%: 3 ciclo TP industrial
0%: 3° ciclo Tp gastronomía

Meta asistencia presencial 92% (todos los niveles)

- Fiscalización

Un caso mencionado del 2019 por expulsión de un alumno del 1°F, el colegio realiza solicitud que fue rechazada, lo cual trajo consigo una multa millonaria, por problemas con el reglamento interno. Como colegio está a la espera de la corte de apelaciones. (reglamento fue modificado)

- Gestión pedagógica sobre TP y 8° básico, lo cual está solucionado.

- Fiscalización SEP, ya fue enviada la información a la espera de la respuesta.

- Compartir reglamento de evaluación revisado por profesor disponible en la página del colegio, no existen sugerencias de los estamentos para el RI.

PME director del establecimiento indica:
Se procuró que todos los estudiantes tuvieran acceso a la educación, a través del préstamo de tablet, entrega de sim card, desarrollo de clases hibridas. (gasto más significativo se dio por la compra de tablet, cámaras y convenio sim card)

- Informe por estamento

Convivencia escolar, indica que se realizaron algunas modificaciones al reglamento interno el cual será finalizado durante marzo, para que los profesores puedan realizar sugerencias y posterior a ello sea revisado por la abogada y encargados de convivencia escolar antes de ser presentado en el próximo consejo escolar.

Profesor Héctor Pinto, manifiesta la inquietud de si en septiembre abra días libre por celebración de fiestas patrias, frente a lo cual el director don Luis Brunetto indica que de acuerdo a lo planificado en el calendario no existe posibilidad de lo solicitado ya que implicaría recuperar clases y dada las condiciones sanitarias la prioridad es el proceso académico de los estudiantes.

Profesora Tatiana Ríos, manifiesta preocupación por el nuevo inmobiliario para las salas de 1° básico y 2° básico, Diego Briones director administrativo indica que el material inmobiliario este comprado para ambos niveles y estará disponible para uso en marzo 2022

Centro de alumnos no realiza comentarios
Centro de padres indica que su labor se ha visto suspendida a causa de la pandemia pero que iniciando la normalidad van a retomar con sus labores.
Agradecen al colegio por la escucha y apoyo durante el año 2021

- Varios

Diego briones, desea transmitir agradecimiento por el compromiso a los distintos estamentos por la labor realizada en modalidad pandemia.

Se informa que el reglamento de prácticas y titulación serán modificado de acuerdo al decreto 1500 (horas de practica).

Profesor Héctor Pinto renuncia a su cargo como parte del consejo escolar (se le solicita que lo manifieste con sus colegas para que elijan un nuevo representante).

COLEGIO POLIVALENTE "DOMINGO MATTE MESIAS" DIRECTOR PUENTE ALTO

DIAC. LUIS BRUNETTO HERRERA
DIRECTOR

COLEGIO DOMINGO MATTE MESÍAS

MODELO DE BITÁCORA

Bitácora de Actividades y Asistencia a la Práctica Profesional Mes de _____ desde____hasta_____				
Alumno:				
Maestro Guía empresa:				
Empresa:				
Profesor Tutor:				
	Breve descripción actividad realizada	**Asistencia**		**Observaciones**
		Hora de Entrada	**Hora de Salida**	
Semana 1	**L:**			
	M:			
	W:			
	J:			
	V:			
Semana 2	**L:**			
	M:			
	W:			
	J:			
	V:			
Semana 3	**L:**			
	M:			
	W:			
	J:			
	V:			
Semana 4	**L:**			
	M:			
	W:			
	J:			
	V:			

COLEGIO DOMINGO MATTE MESÍAS

VISITA A CENTRO DE PRÁCTICA
SUPERVISIÓN A PRACTICANTE

ESPECIALIDAD		MENCIÓN	

DATOS DE LA EMPRESA			
Nombre :		RUT:	
Dirección:		COMUNA	
Teléfono		Email	

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL				
Nombre :	**COLEGIO POLIVALENTE DOMINGO MATTE MESIAS**		RBD	**10487-6**
Dirección:	**TOCORNAL GREZ 440**		COMUNA	**PUENTE ALTO**
Teléfono	**232396500 / 30**	**Email**	dmatte@matte.cl	

Nombre del Practicante				RUN:	
Inicio de práctica		Término de práctica		Total horas	**180**

DATOS DEL PROFESOR TUTOR			
Nombre:		RUN:	

DATOS DEL MAESTRO GUÍA			
Nombre:		RUN	

Visita	fecha	Hora de Inicio	Hora de término

Relato de la visita sobre el desempeño del practicante:

Nombre y firma del profesor tutor

Nombre y firma del maestro guía

COLEGIO DOMINGO MATTE MESÍAS

MODELO EVALUACIÓN EMPRESA COMO CENTRO DE PRÁCTICA

NOMBRE ESTUDIANTE:			
CENTRO DE PRÁCTICA:			
MAESTRO GUÍA:			
PROFESOR TUTOR:			
INDICADORES		CUMPLE	NO CUMPLE
1.-	Se dispone de la información general del Centro de práctica.		
2.-	Centro de práctica respeta los acuerdos en convenio vigente.		
3.	Se proporciona beneficio a estudiante de acuerdo a lo establecido en Artículo 8 de Código de trabajo, proporcionando colación y asignación de movilización, o entregar otra asignación compensatoria.		
4.	El centro de práctica proporciona maestros guías para acompañar a estudiante en todo el proceso.		
5.	Las actividades desarrolladas durante la práctica están de acuerdo con la especialidad y el plan de práctica.		
6.	El centro de práctica resguarda la integridad física y/o emocional de los estudiantes, no sometiéndolos a situaciones que pongan en riesgo o los dañen.		
7.	El centro de práctica cumple con las condiciones de seguridad, acorde con las leyes, tanto en la Ley 16744 y otras que correspondan.		
8.	El centro de práctica proporciono los espacios para realizar las supervisiones al estudiante en práctica		
9.	El centro de práctica entrego buenas condiciones laboral, las normas de seguridad y prevención de riesgo a estudiante en práctica.		
10.	El centro de práctica entrego documentación de estudiante en los plazos establecidos.		
Observaciones:			
Nombre y firma del evaluador			

COLEGIO POLIVALENTE DOMINGO MATTE MESIAS

AREA TÉCNICO PROFESIONAL

CONVENIO CON CENTRO DE PRÁCTICA PROFESIONAL PARA ALUMNOS EGRESADOS DE LA ENSEÑANZA MEDIA TÉCNICO PROFESIONAL DE LA ESPECIALIDAD GASTRONOMÍA

En Santiago a, 01 de Marzo del 2022 entre la Empresa Dulcería Marta, RUT 14.009.744-6, ubicada en calle Villasaca N° 404, comuna de Buin, teléfono 975234101, correo electrónico dulceriamartabuin@gmail.com representada para estos efectos por don(doña): Joseph Vitalic Albina,
y el **Colegio Polivalente Domingo Matte Mesías,** RUT 82.355.500-8, representado por su Director **Diácono Luis Brunetto Herrera,** RUN **5.892.402-4** con domicilio en Santiago, calle **Tocornal Grez N° 440,** comuna de **Puente Alto**, se ha convenido por el periodo 2022 lo siguiente:

PRIMERO:
La Empresa recibirá un mínimo de 4 alumnos(as) anualmente (modificable según las necesidades de la empresa) para que realicen su Práctica Profesional por un periodo de 180 horas cronológicas controladas mediante reloj control o libro de entradas y salidas que disponga la empresa.

SEGUNDO:
Este Convenio de Práctica tendrá una duración de un año a contar de la fecha de emisión y podrá ser renovado por período igual, a menos que una de las partes decida ponerle fin.

TERCERO:
La empresa dispondrá de un Maestro Guía, que estará a cargo del (de la) estudiante, durante la realización de la práctica

CUARTO:
La empresa entregará al (a la) practicante, las tareas a realizar de acuerdo con su especialidad y acordadas en el Plan de Práctica.

QUINTO:
La empresa se compromete a entregar al (a la) practicante, los elementos necesarios de protección personal.

TOCORNAL GREZ N° 440, PUENTE ALTO – FONO:232396500

SEXTO:

La empresa se compromete a no someter al (a la) practicante a situaciones que pongan en riesgo o dañen su integridad física y/o emocional.

SEPTIMO:

El centro de práctica en que se realice dicha práctica le proporcionará colación y movilización, o una asignación compensatoria de dichos beneficios, convenida anticipada y expresamente, lo que no constituirá remuneración para efecto legal alguno. (Artículo 8° Inciso 3° del Código del Trabajo).

OCTAVO

El centro de práctica permitirá que el Profesor Tutor, supervise el proceso de práctica en las oportunidades que se acordaron entre el Colegio y la Empresa.

NOVENO

Los criterios para suspender y/o interrumpir la práctica profesional serán los siguientes:

CRITERIOS	REMEDIAL
Interrupción y/o suspensión de práctica por prescripciones médicas o tareas no aptas para la salud de la estudiante de práctica embarazada y/o madre.	Se retomará la Práctica cuando las condiciones de salud lo ameriten y se le reconocerán las horas ya practicadas.
Ajustes de horarios de la práctica de estudiantes que son padres y/o madres.	Se ajustarán las horas, de común acuerdo, con el centro de práctica para cubrir aquellas situaciones de alimentación de hijos o atenciones médicas de los mismos.

COLEGIO POLIVALENTE DOMINGO MATTE MESIAS

AREA TÉCNICO PROFESIONAL

Interrupción y/o suspensión del proceso por razones del centro de práctica.	Si el centro de práctica pone fin a la práctica por razones de la empresa, se exigirá un certificado que indique la cantidad de horas realizadas por el o la practicante, para sumarlas con las horas que deberá completar en otro centro.
Interrupción y/o suspensión del proceso por razones del estudiante.	Si el estudiante decide no continuar en la práctica, se solicitará al centro las horas de prácticas que realizó y un informe del desempeño, para buscarle práctica en otro centro.

DÉCIMO:

El establecimiento designará un Profesor Tutor para el alumno(a) practicante, el que realizará al menos 2 supervisiones de práctica, emitiendo un informe.

DECIMOPRIMERO:

El profesor Tutor deberá verificar las condiciones de seguridad y prevención de riesgo de las/los estudiantes y, capacitará al maestro guía, en los procedimientos para el uso del seguro escolar. Estas verificaciones serán realizadas durante los días de supervisión.

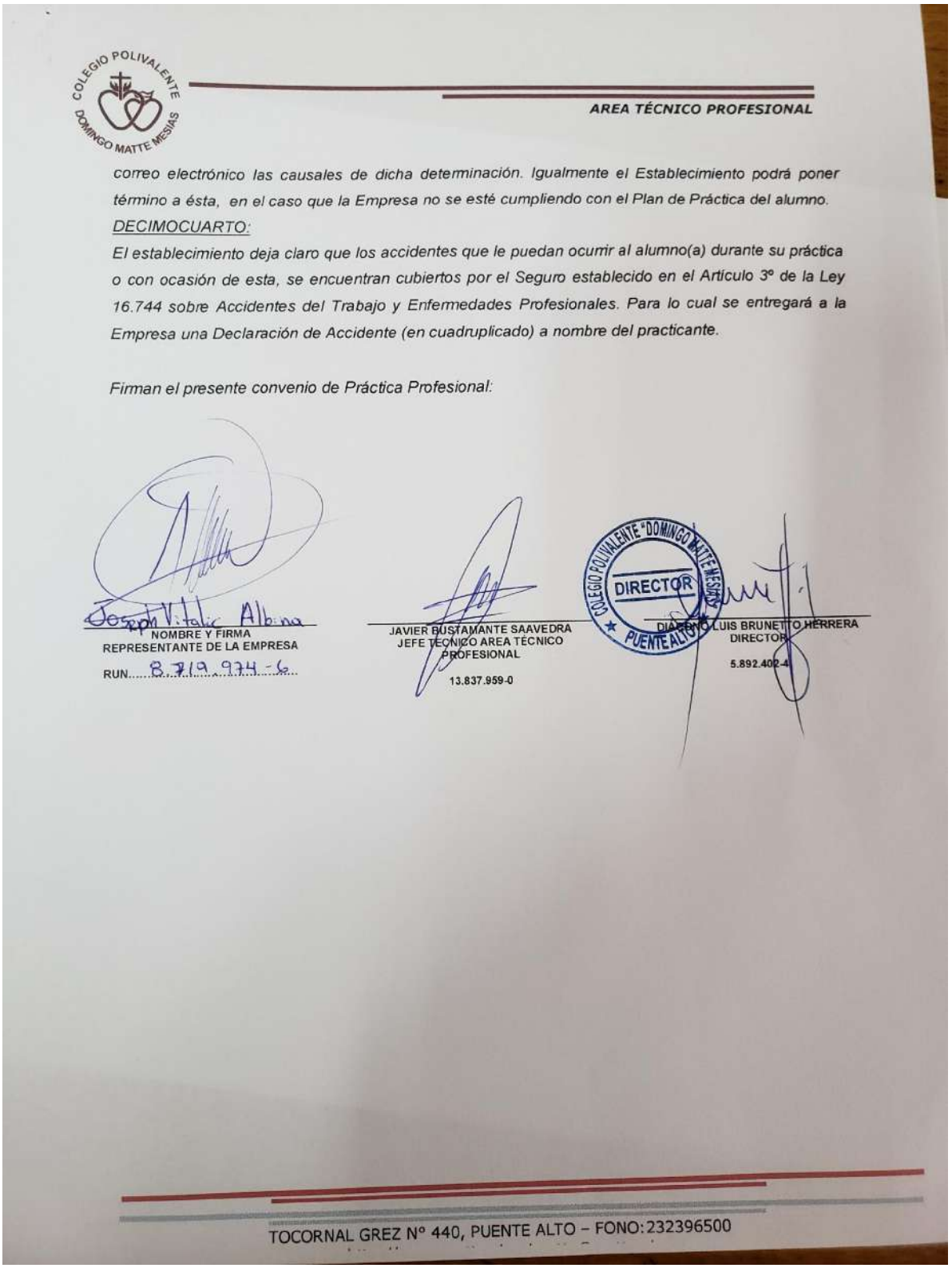
DECIMOSEGUNDO:

El establecimiento se compromete a la revisión de plan de práctica en conjunto con maestro Guía, estudiante y profesor Tutor.

DECIMOTERCERO:

Queda establecido, que la Empresa podrá poner término a este convenio si él (la) practicante no cumple con las normas y acuerdos, para ello informará telefónicamente y respaldando mediante un

TOCORNAL GREZ Nº 440, PUENTE ALTO – FONO:232396500



COLEGIO POLIVALENTE DOMINGO MATTE MESIAS

AREA TÉCNICO PROFESIONAL

correo electrónico las causales de dicha determinación. Igualmente el Establecimiento podrá poner término a ésta, en el caso que la Empresa no se esté cumpliendo con el Plan de Práctica del alumno.

DECIMOCUARTO:

El establecimiento deja claro que los accidentes que le puedan ocurrir al alumno(a) durante su práctica o con ocasión de esta, se encuentran cubiertos por el Seguro establecido en el Artículo 3º de la Ley 16.744 sobre Accidentes del Trabajo y Enfermedades Profesionales. Para lo cual se entregará a la Empresa una Declaración de Accidente (en cuadruplicado) a nombre del practicante.

Firman el presente convenio de Práctica Profesional:

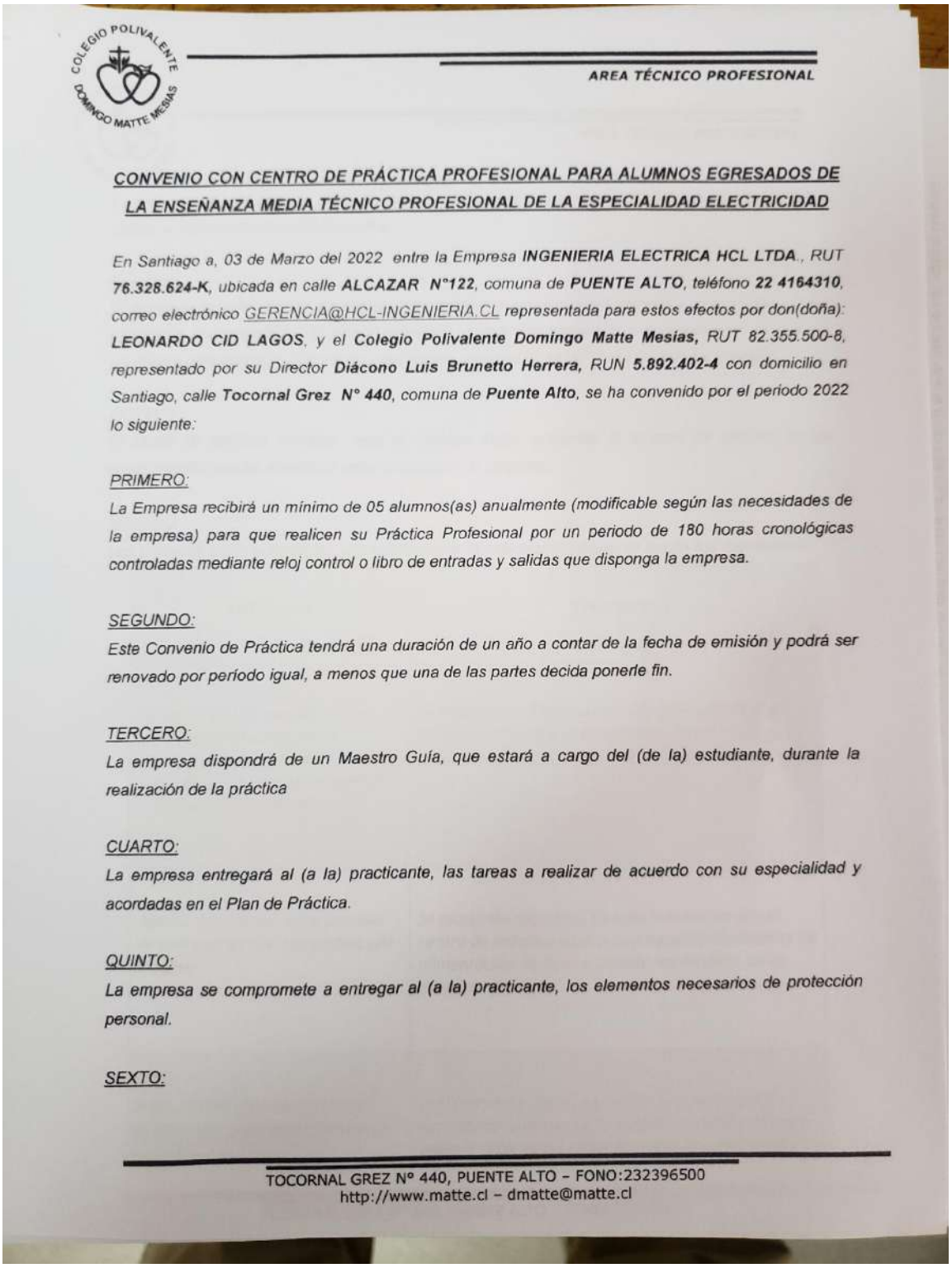
Joseph Vitalic Albina
NOMBRE Y FIRMA
REPRESENTANTE DE LA EMPRESA
RUN 8.719.974-6

JAVIER BUSTAMANTE SAAVEDRA
JEFE TÉCNICO AREA TÉCNICO PROFESIONAL
13.837.959-0

COLEGIO POLIVALENTE "DOMINGO MATTE MESIAS" DIRECTOR PUENTE ALTO

DIAFERNO LUIS BRUNETTO HERRERA
DIRECTOR
5.892.402-4

TOCORNAL GREZ Nº 440, PUENTE ALTO – FONO:232396500



COLEGIO POLIVALENTE DOMINGO MATTE MESIAS

AREA TÉCNICO PROFESIONAL

CONVENIO CON CENTRO DE PRÁCTICA PROFESIONAL PARA ALUMNOS EGRESADOS DE LA ENSEÑANZA MEDIA TÉCNICO PROFESIONAL DE LA ESPECIALIDAD ELECTRICIDAD

En Santiago a, 03 de Marzo del 2022 entre la Empresa **INGENIERIA ELECTRICA HCL LTDA**., RUT **76.328.624-K**, ubicada en calle **ALCAZAR N°122**, comuna de **PUENTE ALTO**, teléfono **22 4164310**, correo electrónico GERENCIA@HCL-INGENIERIA.CL representada para estos efectos por don(doña): **LEONARDO CID LAGOS**, y el **Colegio Polivalente Domingo Matte Mesías,** RUT 82.355.500-8, representado por su Director **Diácono Luis Brunetto Herrera,** RUN **5.892.402-4** con domicilio en Santiago, calle **Tocornal Grez N° 440**, comuna de **Puente Alto**, se ha convenido por el periodo 2022 lo siguiente:

PRIMERO:
La Empresa recibirá un mínimo de 05 alumnos(as) anualmente (modificable según las necesidades de la empresa) para que realicen su Práctica Profesional por un periodo de 180 horas cronológicas controladas mediante reloj control o libro de entradas y salidas que disponga la empresa.

SEGUNDO:
Este Convenio de Práctica tendrá una duración de un año a contar de la fecha de emisión y podrá ser renovado por período igual, a menos que una de las partes decida ponerle fin.

TERCERO:
La empresa dispondrá de un Maestro Guía, que estará a cargo del (de la) estudiante, durante la realización de la práctica

CUARTO:
La empresa entregará al (a la) practicante, las tareas a realizar de acuerdo con su especialidad y acordadas en el Plan de Práctica.

QUINTO:
La empresa se compromete a entregar al (a la) practicante, los elementos necesarios de protección personal.

SEXTO:

TOCORNAL GREZ N° 440, PUENTE ALTO - FONO:232396500
http://www.matte.cl - dmatte@matte.cl

La empresa se compromete a no someter al (a la) practicante a situaciones que pongan en riesgo o dañen su integridad física y/o emocional.

SEPTIMO:

El centro de práctica en que se realice dicha práctica le proporcionará colación y movilización, o una asignación compensatoria de dichos beneficios, convenida anticipada y expresamente, lo que no constituirá remuneración para efecto legal alguno. (Artículo 8° inciso 3° del Código del Trabajo).

OCTAVO

El centro de práctica permitirá que el Profesor Tutor, supervise el proceso de práctica en las oportunidades que se acordaron entre el Colegio y la Empresa.

NOVENO

Los criterios para suspender y/o interrumpir la práctica profesional serán los siguientes:

CRITERIOS	REMEDIAL
Interrupción y/o suspensión de práctica por prescripciones médicas o tareas no aptas para la salud de la estudiante de práctica embarazada y/o madre.	Se retomará la Práctica cuando las condiciones de salud lo ameriten y se le reconocerán las horas ya practicadas.
Ajustes de horarios de la práctica de estudiantes que son padres y/o madres.	Se ajustarán las horas, de común acuerdo, con el centro de práctica para cubrir aquellas situaciones de alimentación de hijos o atenciones médicas de los mismos.
Interrupción y/o suspensión del proceso por razones del centro de	Si el centro de práctica pone fin a la práctica por razones de la empresa, se exigirá un certificado que indique la cantidad de horas realizadas por el o la

práctica.	practicante, para sumarlas con las horas que deberá completar en otro centro.
Interrupción y/o suspensión del proceso por razones del estudiante.	Si el estudiante decide no continuar en la práctica, se solicitará al centro las horas de prácticas que realizó y un informe del desempeño, para buscarle práctica en otro centro.

DÉCIMO:

El establecimiento designará un Profesor Tutor para el alumno(a) practicante, el que realizará al menos 2 supervisiones de práctica, emitiendo un informe.

DECIMOPRIMERO:

El profesor Tutor deberá verificar las condiciones de seguridad y prevención de riesgo de las/los estudiantes y, capacitará al maestro guía, en los procedimientos para el uso del seguro escolar. Estas verificaciones serán realizadas durante los días de supervisión.

DECIMOSEGUNDO:

El establecimiento se compromete a la revisión de plan de práctica en conjunto con maestro Guía, estudiante y profesor Tutor.

DECIMOTERCERO:

Queda establecido, que la Empresa podrá poner término a este convenio si él (la) practicante no cumple con las normas y acuerdos, para ello informará telefónicamente y respaldando mediante un correo electrónico las causales de dicha determinación. Igualmente el Establecimiento podrá poner término a ésta, en el caso que la Empresa no se esté cumpliendo con el Plan de Práctica del alumno.

DECIMOCUARTO:

COLEGIO POLIVALENTE DOMINGO MATTE MESIAS

AREA TÉCNICO PROFESIONAL

El establecimiento deja claro que los accidentes que le puedan ocurrir al alumno(a) durante su práctica o con ocasión de esta, se encuentran cubiertos por el Seguro establecido en el Artículo 3º de la Ley 16.744 sobre Accidentes del Trabajo y Enfermedades Profesionales. Para lo cual se entregará a la Empresa una Declaración de Accidente (en cuadruplicado) a nombre del practicante.

Firman el presente convenio de Práctica Profesional:

NOMBRE Y FIRMA
REPRESENTANTE DE LA EMPRESA
RUN 17946.660-5

JAVIER BUSTAMANTE SAAVEDRA
JEFE TECNICO AREA TÉCNICO PROFESIONAL
13.837.959-0

COLEGIO POLIVALENTE "DOMINGO MATTE MESIAS" DIRECTOR PUENTE ALTO

DIEGO LUIS BRUNETTO HERRERA
DIRECTOR
5.892.402-4

HCL ingeniería eléctrica Ltda
76.328.624-K

TOCORNAL GREZ Nº 440, PUENTE ALTO - FONO:232396500
http://www.matte.cl - dmatte@matte.cl

COLEGIO POLIVALENTE DOMINGO MATTE MESIAS

AREA TÉCNICO PROFESIONAL

CONVENIO CON CENTRO DE PRÁCTICA PROFESIONAL PARA ALUMNOS EGRESADOS DE LA ENSEÑANZA MEDIA TÉCNICO PROFESIONAL DE LA ESPECIALIDAD MECÁNICA INDUSTRIAL / MENCIÓN MÁQUINAS - HERRAMIENTAS

En Santiago a, ... de ..... del 2022 entre la Empresa BACKUP INGENIERIA, *RUT* 76011456-1, *ubicada en calle* CARLOS AGUIRRE *N°* 2570, *comuna de* PUENTE ALTO, *teléfono* 999916036, *correo electrónico.* INFO@BACKUPINGENIERIA.CL *representada para estos efectos por don(doña):* EDUARDO ALGUERO, *y el* **Colegio Polivalente Domingo Matte Mesías,** *RUT 82.355.500-8, representado por su Director* **Diácono Luis Brunetto Herrera,** *RUN* **5.892.402-4** *con domicilio en Santiago, calle* **Tocornal Grez N° 440,** *comuna de* **Puente Alto**, *se ha convenido por el periodo 2022 lo siguiente:*

PRIMERO:
La Empresa recibirá un mínimo de 2 *alumnos(as) anualmente (modificable según las necesidades de la empresa) para que realicen su Práctica Profesional por un periodo de 180 horas cronológicas controladas mediante reloj control o libro de entradas y salidas que disponga la empresa.*

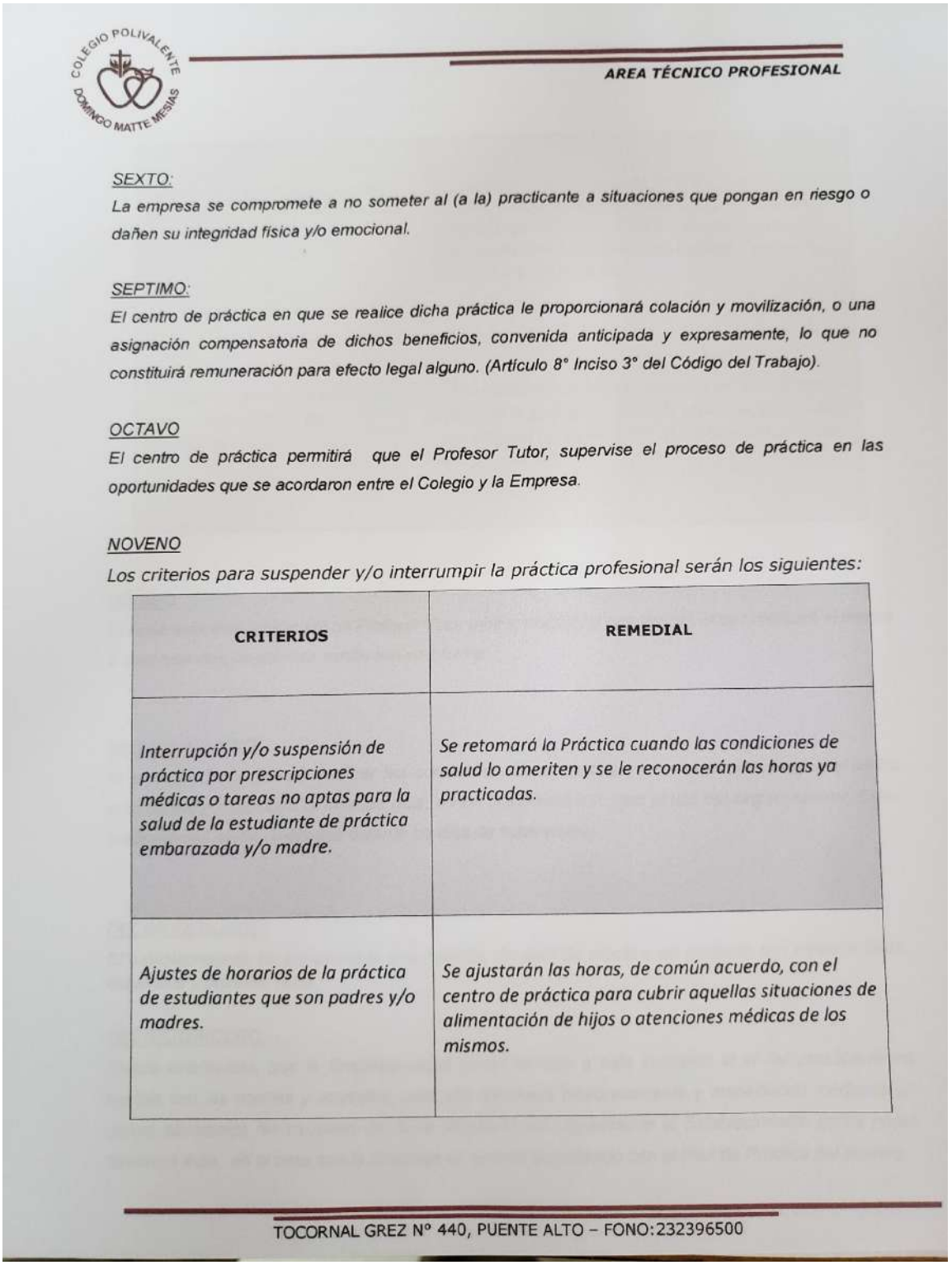
SEGUNDO:
Este Convenio de Práctica tendrá una duración de un año a contar de la fecha de emisión y podrá ser renovado por periodo igual, a menos que una de las partes decida ponerle fin.

TERCERO:
La empresa dispondrá de un Maestro Guía, que estará a cargo del (de la) estudiante, durante la realización de la práctica

CUARTO:
La empresa entregará al (a la) practicante, las tareas a realizar de acuerdo con su especialidad y acordadas en el Plan de Práctica.

QUINTO:
La empresa se compromete a entregar al (a la) practicante, los elementos necesarios de protección personal.

TOCORNAL GREZ N° 440, PUENTE ALTO – FONO:232396500



COLEGIO POLIVALENTE DOMINGO MATTE MESIAS

AREA TÉCNICO PROFESIONAL

SEXTO:

La empresa se compromete a no someter al (a la) practicante a situaciones que pongan en riesgo o dañen su integridad física y/o emocional.

SEPTIMO:

El centro de práctica en que se realice dicha práctica le proporcionará colación y movilización, o una asignación compensatoria de dichos beneficios, convenida anticipada y expresamente, lo que no constituirá remuneración para efecto legal alguno. (Artículo 8° Inciso 3° del Código del Trabajo).

OCTAVO

El centro de práctica permitirá que el Profesor Tutor, supervise el proceso de práctica en las oportunidades que se acordaron entre el Colegio y la Empresa.

NOVENO

Los criterios para suspender y/o interrumpir la práctica profesional serán los siguientes:

CRITERIOS	REMEDIAL
Interrupción y/o suspensión de práctica por prescripciones médicas o tareas no aptas para la salud de la estudiante de práctica embarazada y/o madre.	Se retomará la Práctica cuando las condiciones de salud lo ameriten y se le reconocerán las horas ya practicadas.
Ajustes de horarios de la práctica de estudiantes que son padres y/o madres.	Se ajustarán las horas, de común acuerdo, con el centro de práctica para cubrir aquellas situaciones de alimentación de hijos o atenciones médicas de los mismos.

TOCORNAL GREZ Nº 440, PUENTE ALTO – FONO:232396500

Interrupción y/o suspensión del proceso por razones del centro de práctica.	Si el centro de práctica pone fin a la práctica por razones de la empresa, se exigirá un certificado que indique la cantidad de horas realizadas por el o la practicante, para sumarlas con las horas que deberá completar en otro centro.
Interrupción y/o suspensión del proceso por razones del estudiante.	Si el estudiante decide no continuar en la práctica, se solicitará al centro las horas de prácticas que realizó y un informe del desempeño, para buscarle práctica en otro centro.

DÉCIMO:

El establecimiento designará un Profesor Tutor para el alumno(a) practicante, el que realizará al menos 2 supervisiones de práctica, emitiendo un informe.

DECIMOPRIMERO:

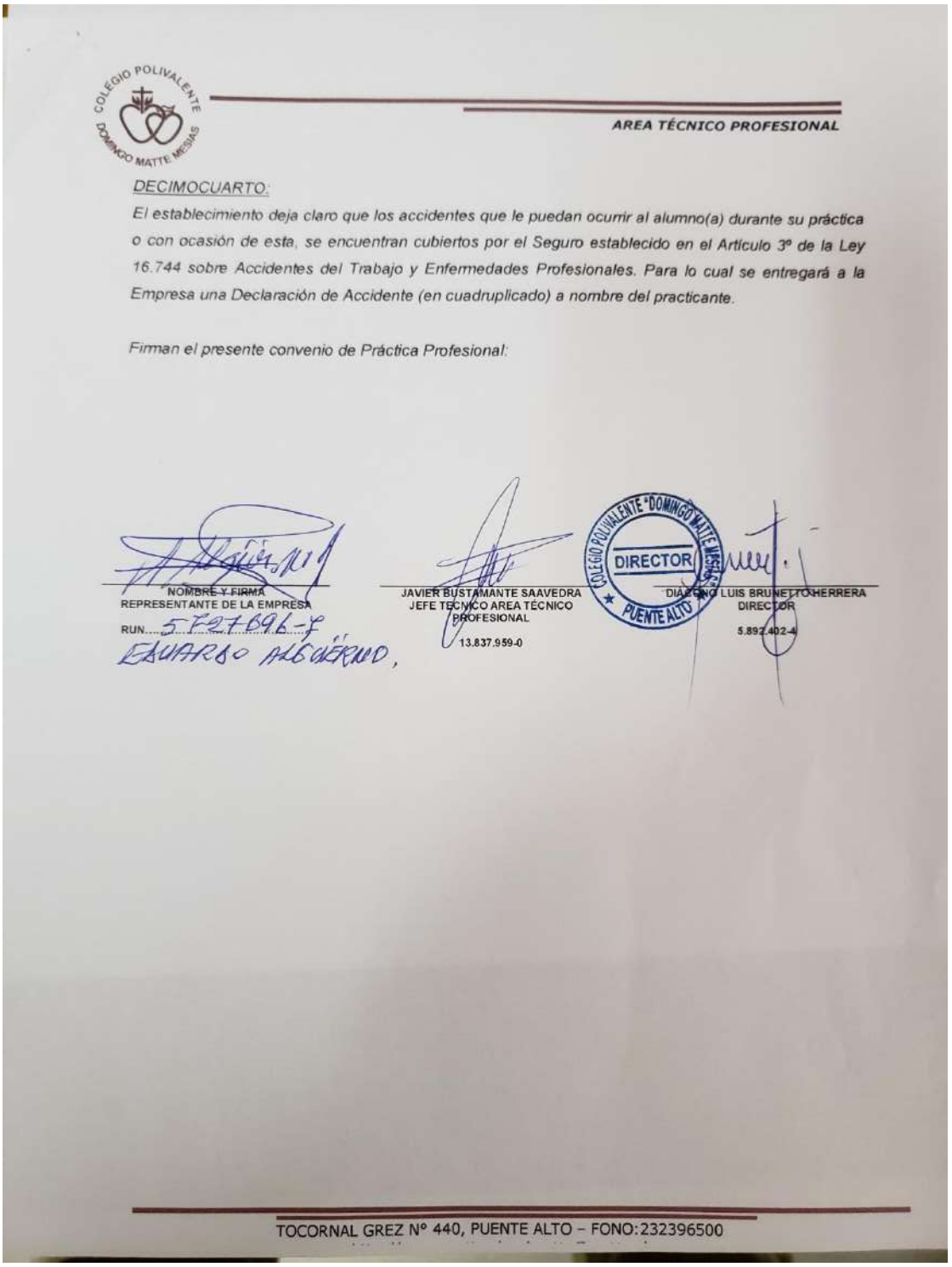
El profesor Tutor deberá verificar las condiciones de seguridad y prevención de riesgo de las/los estudiantes y, capacitará al maestro guía, en los procedimientos para el uso del seguro escolar. Estas verificaciones serán realizadas durante los días de supervisión.

DECIMOSEGUNDO:

El establecimiento se compromete a la revisión de plan de práctica en conjunto con maestro Guía, estudiante y profesor Tutor.

DECIMOTERCERO:

Queda establecido, que la Empresa podrá poner término a este convenio si él (la) practicante no cumple con las normas y acuerdos, para ello informará telefónicamente y respaldando mediante un correo electrónico las causales de dicha determinación. Igualmente el Establecimiento podrá poner término a ésta, en el caso que la Empresa no se esté cumpliendo con el Plan de Práctica del alumno.



COLEGIO POLIVALENTE DOMINGO MATTE MESIAS

AREA TÉCNICO PROFESIONAL

DECIMOCUARTO:

El establecimiento deja claro que los accidentes que le puedan ocurrir al alumno(a) durante su práctica o con ocasión de esta, se encuentran cubiertos por el Seguro establecido en el Artículo 3º de la Ley 16.744 sobre Accidentes del Trabajo y Enfermedades Profesionales. Para lo cual se entregará a la Empresa una Declaración de Accidente (en cuadruplicado) a nombre del practicante.

Firman el presente convenio de Práctica Profesional:

NOMBRE Y FIRMA
REPRESENTANTE DE LA EMPRESA
RUN 5.727.896-5
EDUARDO ALCÉRRECA,

JAVIER BUSTAMANTE SAAVEDRA
JEFE TÉCNICO AREA TÉCNICO PROFESIONAL
13.837.959-0

COLEGIO POLIVALENTE "DOMINGO MATTE MESIAS" DIRECTOR PUENTE ALTO

DIÁCONO LUIS BRUNETTO HERRERA
DIRECTOR
5.892.402-4

TOCORNAL GREZ Nº 440, PUENTE ALTO – FONO:232396500

COLEGIO DOMINGO MATTE MESÍAS

MODELO DE SUPERVISIÓN DE CONDICIONES DE SEGURIDAD

NOMBRE ESTUDIANTE:			
CENTRO DE PRÁCTICA:			
MAESTRO GUÍA:			
PROFESOR TUTOR:			
	INDICADORES	CUMPLE	NO CUMPLE
1.-	El estudiante en práctica fue debidamente informado de los riesgos laborales, asociados a las actividades que desempeña.		
2.-	Se suministra capacitación y formación al estudiante en práctica para las tareas que se requiere que ejecute y verificar que las ha comprendido con claridad, así como también los riesgos laborales asociados a sus funciones.		
3.	Se observa el cumplimiento de las normas de higiene, seguridad y ergonomía.		
4.	Se observa el uso correcto de los equipos de protección personal, así como de su mantenimiento.		
5.	Cumple con las normas básicas de orden y limpieza en su área de trabajo.		
6.	Conoce uso de seguro escolar		
7.	Otros		
Observaciones			

COLEGIO DOMINGO MATTE MESÍAS

EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA PROFESIONAL

DATOS DEL ESTUDIANTE			
Nombre		RUT	
Especialidad		MENCIÓN	

DATOS DE LA EMPRESA			
Nombre :		RUT:	
Dirección:		COMUNA	
Teléfono		Email	

DATOS DEL ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL					
Nombre :	COLEGIO POLIVALENTE DOMINGO MATTE MESIAS			RBD:	10487-6
RUT:	82.355.500-8	Dirección:	TOCORNAL GREZ # 440	Comuna:	PUENTE ALTO
Teléfono	232396500 / 30	Email	dmatte@matte.cl		

Fecha de inicio de práctica		Fecha de término de práctica		Total horas de práctica	180

PERFIL PROFESIONAL OBJETIVO DE APRENDIZAJE	Evaluación maestro guía (escala L - ML – NL)
Promedio final	
COMPETENCIAS GENÉRICAS	Evaluación maestro guía (escala L - ML – NL)
Evaluación final	

Profesor tutor:	**Maestro guía:**
Firma	Firma
Fecha	Fecha

COLEGIO DOMINGO MATTE MESÍAS

INFORME TÉRMINO DE PRÁCTICA PROFESIONAL

Con fecha _____de_____de 202_ certifico que don(ña)_____, RUN_____, egresado(a) del Colegio Polivalente Domingo Matte Mesías , RBD 10487-6, de la especialidad de _____, ha realizado un total de _____ horas cronológicas de práctica profesional entre el _____ y el _____, en la empresa _____, RUT_____, ubicada en la comuna de _____ bajo la supervisión del maestro(a) guía Sr(Srta) _____.

Durante el período 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 y profesor tutor.

Se deja constancia que don(ña)_____ha mostrado dominio sobre las siguientes áreas de competencia de su especialidad:

_____
_____
_____
_____

Igualmente, se ha destacado en las siguientes competencias de empleabilidad.

_____
_____
_____
_____

NOMBRE Y FIRMA MAESTRO GUIA	NOMBRE Y FIRMA PROFESOR TUTOR	DIÁCONO LUIS BRUNETTO HERRERA
RUN:	RUN:	DIRECTOR
		RUN: 5.892.402-4

COLEGIO
DOMINGO
MATTE MESÍAS

CARTA SOLICITUD DE PRÁCTICA PROFESIONAL

Enero de 2022

El estudiante del Colegio Polivalente Domingo Matte Mesías de Puente Alto, RBD:10487-6, Nombre: _____, RUN:_____, ha terminado con éxito su proceso educativo de Enseñanza Media, en la especialidad de _____ y ha recibido su licencia de Educación Media por lo cual, está en condiciones de iniciar su práctica laboral, la cual tiene una duración de 180 horas.

La práctica es el último requisito para optar al **Título de Técnico de Nivel Medio en la especialidad señalada**, de acuerdo con los lineamientos del Ministerio de Educación.
Por lo anterior, solicitamos a usted, en la medida de sus posibilidades, que nos reciba a _____ en su empresa, para que inicie su proceso de práctica, apoyándonos así en la formación de nuestros estudiantes para lograr su anhelado título de Técnico de Nivel Medio.

De ser positiva su respuesta, enviaremos con el estudiante la documentación, la que consiste en:

- El plan de práctica.
- Formato de evaluación.
- Convenio de práctica.
- Carta de presentación.
- Seguro Escolar.

Agradecemos de antemano su colaboración en el proceso de enseñanza aprendizaje de nuestros estudiantes. Saludos cordiales.

_____

JAVIER BUSTAMANTE SAAVEDRA
JEFE TÉCNICO ENSEÑANZA TÉCNICO PROFESIONAL

Puente Alto, enero de 2022

COLEGIO DOMINGO MATTE MESÍAS

CONVENIO DE PRÁCTICA PROFESIONAL

En Santiago, con fecha _____ , entre la Empresa: _____

RUT: _____ ubicada en: _____

comuna de:_____, teléfono: _____, correo electrónico _____

,representada para estos efectos por don(ña):_____, en adelante **"empresa"**, y el alumno:_____ RUN: , egresado de la especialidad de _____ , en adelante "practicante", representado por **Diácono Luis Brunetto Herrera,** RUN **5.892.402-4** con domicilio en Santiago, calle **Tocornal Grez N° 440** comuna de **Puente Alto**, se ha convenido lo siguiente:

PRIMERO:

La Empresa, a petición del **Colegio Polivalente Domingo Matte Mesías,** recibe como practicante a _____ por un período de **180 horas** cronológicas, controladas mediante reloj control o libro de entradas y salidas que disponga la empresa.

SEGUNDO:

La Empresa le proporcionará al practicante colación y movilización, y/o una asignación compensatoria de $._____, (pesos) la que será acordada al momento de formalizar el presente convenio, ello no constituirá remuneración para efecto legal alguno (Art. 8º inciso 3º del Código del Trabajo). Además, le proporcionará los elementos necesarios de protección personal, cuando corresponda.

TERCERO:

La empresa no someterá al practicante a situaciones que pongan en riesgo o dañen su integridad física y/o emocional.

CUARTO:

El practicante se someterá a las normas, reglamentos e instrucciones establecidos por la Empresa.

QUINTO:

El practicante iniciará su práctica el ___ de _____del año _____ y finalizará el ____ de_____ del año_____.

SEXTO:

La empresa dispondrá de un Maestro Guía, que estará a cargo del (de la) estudiante, durante la realización de la práctica.

SÉPTIMO:

La empresa entregará al (a la) practicante, las tareas a realizar de acuerdo con su especialidad y acordadas en el Plan de Práctica.

OCTAVO:

La empresa se compromete a entregar al (a la) practicante, los elementos necesarios de protección personal.

NOVENO:

El Profesor Tutor entregará al Maestro Guía el **Plan de Práctica** y forma de evaluar las tareas o trabajos realizados por el practicante.

DÉCIMO:

El centro de práctica permitirá que el Profesor Tutor, supervise el proceso de práctica en las oportunidades que se acordaron entre el Colegio y la Empresa.

DECIMOPRIMERO:

Los criterios para suspender y/o interrumpir la práctica profesional serán los siguientes:

CRITERIOS	REMEDIAL
Interrupción y/o suspensión de práctica por prescripciones médicas o tareas no aptas para la salud de la estudiante de práctica embarazada y/o madre.	Se retomará la Práctica cuando las condiciones de salud lo ameriten y se le reconocerán las horas ya practicadas.
Ajustes de horarios de la práctica de estudiantes que son padres y/o madres.	Se ajustarán las horas, de común acuerdo, con el centro de práctica para cubrir aquellas situaciones de alimentación de hijos o atenciones médicas de los mismos.
Interrupción y/o suspensión del proceso por razones del centro de práctica.	Si el centro de práctica pone fin a la práctica por razones de la empresa, se exigirá un certificado que indique la cantidad de horas realizadas por el o la practicante, para sumarlas con las horas que deberá completar en otro centro.
Interrupción y/o suspensión del proceso por razones del estudiante.	Si el estudiante decide no continuar en la práctica, se solicitará al centro las horas de prácticas que realizó y un informe del desempeño, para buscarle práctica en otro centro.

DECIMOSEGUNDO:

El establecimiento designará un Profesor Tutor para el alumno(a) practicante, el que realizará al menos 2 supervisiones de práctica, emitiendo un informe.

DECIMOTERCERO:

El profesor Tutor deberá verificar las condiciones de seguridad y prevención de riesgo de las/los estudiantes y, capacitará al maestro guía, en los procedimientos para el uso del seguro escolar. Estas verificaciones serán realizadas durante los días de supervisión.

DECIMOCUARTO:
El establecimiento se compromete a la revisión de plan de práctica en conjunto con maestro Guía, estudiante y profesor Tutor.

DECIMOQUINTO:
Queda establecido, que la Empresa podrá poner término a este convenio si él (la) practicante no cumple con las normas y acuerdos, para ello informará telefónicamente y respaldando mediante un correo electrónico las causales de dicha determinación. Igualmente el Establecimiento podrá poner término a ésta, en el caso que la Empresa no se esté cumpliendo con el Plan de Práctica del alumno.

DECIMOSEXTO:
El establecimiento deja claro que los accidentes que le puedan ocurrir al alumno(a) durante su práctica o con ocasión de esta, se encuentran cubiertos por el Seguro establecido en el Artículo 3º de la Ley 16.744 sobre Accidentes del Trabajo y Enfermedades Profesionales. Para lo cual se entregará a la Empresa una Declaración de Accidente (en cuadruplicado) a nombre del practicante.

Firman el presente convenio de Práctica Profesional:

_____	_____	_____
NOMBRE *Y FIRMA*	NOMBRE Y *FIRMA ALUMNO*	DIACONO LUIS BRUNETTO HERRERA
REPRESENTANTE DE LA EMPRESA	RUN:	*DIRECTOR*
RUN:		RUN: 5.892.402-4

SECRETARIA MINISTERIAL DE EDUCACION REGION METROPOLITANA DOCUMENTO TRAMITADO

SEREMI Ministerio de Educación

CHILE LO HACEMOS TODOS

AUTORIZA CAMBIO DE NOMENCLATURA RESPECTO DE LA ESPECIALIDAD QUE INDICA EN LA EDUCACIÓN MEDIA TÉCNICO PROFESIONAL, DEL ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL COLEGIO POLIVALENTE DOMINGO MATTE MESÍAS, RDB Nº 10487-6, COMUNA DE PUENTE ALTO, REGIÓN METROPOLITANA.

EMISIÓN: DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN

SOLICITUD: 2.309

RESOLUCIÓN EXENTA Nº 002237

SANTIAGO, 02 OCT 2019

VISTO:

Lo dispuesto en los artículos 1, inciso cuarto, 32 Nº 6 y 35 de la Constitución Política de la República de Chile; en la Ley Nº 18.956, que Re estructura el Ministerio de Educación y sus modificaciones; el Decreto con Fuerza de Ley Nº 2, de 2009, del Ministerio de Educación, que Fija Texto Refundido, Coordinado y Sistematizado de la Ley Nº 20.370 con las Normas No Derogadas del Decreto con Fuerza de Ley Nº 1 de 2005; en la Ley Nº 19.880 que establece las Bases de los Procedimientos Administrativos que rigen los actos de los órganos de la Administración del Estado; en Decreto Supremo Nº 220, de 1998, del Ministerio de Educación, y sus modificaciones, especialmente Decreto N° 254, de 2009; en Decreto Supremo Nº 452, de 2013, del Ministerio de Educación, que Establece Bases Curriculares para la Educación Media Formación Diferenciada Técnico-Profesional, y sus modificaciones; en el Decreto Exento Nº 27, de 2001, que Aprueba Planes y Programas de estudio para 3er. año de enseñanza media, ambas modalidades y planes y programas de estudio, formación diferenciada para 4º año de Enseñanza Media Técnico Profesional; en Decreto Exento Nº 2516, que Fija Normas Básicas del Proceso de Titulación de los Alumnos y Alumnas de Enseñanza Media Técnico- Profesional, y sus modificaciones, especialmente en Decreto Exento N° 130, de 2014; en el Decreto Exento Nº 954 de 2015 que Aprueba Plan y Programas de Estudio para 3º y 4º año Medio de Formación Técnico Profesional, en las especialidades que indica, y sus modificaciones, especialmente Decreto de Educación N° 467, de 2016; en Oficio Ordinario Nº 07/1428 de fecha 21 de julio de 2015, de la División Jurídica del Ministerio de Educación; en el Oficio Ordinario N° 07, de 27 de enero de 2017, de la Secretaria Ejecutiva de Formación Técnico Profesional del Ministerio de Educación; en Resolución Exenta N° 8352 de 30 de diciembre de 2009, de la Secretaría Regional Ministerial de Educación, de la Región Metropolitana; y en la Resolución Nº 7, de 2019, de la Contraloría General de la República, que Fija Normas Sobre Exención del Trámite de Toma de Razón; y,

CONSIDERANDO

1º Que, el Marco Curricular de la Educación Media, se rige mediante Decreto Supremo Nº 220, de 1998, que establece los Objetivos Fundamentales y los Contenidos Mínimos Obligatorios para Enseñanza Media y fija normas generales para su aplicación.

2º Que, mediante Decreto Supremo N° 452, de 2013, se establecen las Bases Curriculares para la Educación Media Formación Técnica Profesional, y que, en virtud del artículo primero transitorio del mismo Decreto, entró en vigencia a partir del año 2016.

3º Que, respecto de establecimientos educacionales técnicos profesionales, que ya cuentan con Reconocimiento Oficial de la especialidad que cambia de nombre y deba implementar nuevo plan de estudios en virtud a la nueva normativa, mediante Oficio Ordinario Nº 07, de 27 de enero de 2017, de la Secretaría Ejecutiva de Formación Técnico Profesional del Ministerio de Educación, se instruye los establecimientos educacionales deberán enviar una solicitud de regularización de cambio de nombre a la Secretaría Regional Ministerial de Educación, a fin de que se tramite la correspondiente resolución de homologación de nombres.

4º Que, lo anterior resulta aplicable tanto para los establecimientos que imparten alguna de las especialidades de continuidad que han cambiado de nombre, como respecto de aquellas especialidades que han incorporado alguna mención.

5º Que, el establecimiento educacional COLEGIO POLIVALENTE DOMINGO MATTE MESÍAS, RDB Nº 10487-6, comuna de Puente Alto, Región Metropolitana, mediante la Resolución Exenta N° 8352 de 30 de diciembre de 2009, tiene reconocida la especialidad de Servicio de Alimentación Colectiva, del sector económico de Alimentación.

6º Que, la citada especialidad de Servicio Alimentación Colectiva, en virtud de Decreto Supremo N° 452, de 2013, del Ministerio de Educación, pasa a denominarse Gastronomía, cuyas menciones son Cocina; y Pastelería y Repostería.

7º Que, mediante Oficio Ordinario N° 54, de fecha 13 de noviembre de 2018, el establecimiento educacional de marras, solicita a esta Secretaría Regional Ministerial de Educación, regularizar el cambio de nombre de la especialidad "Servicio de Alimentación Colectiva" a la especialidad de "Gastronomía", con mención en "Cocina".

8º Que, en virtud de lo anteriormente expuesto, corresponde a esta Secretaría Ministerial dicar el acto administrativo correspondiente, y, por lo tanto,

RESUELVO:

1º AUTORÍCESE, cambio de nomenclatura de especialidades y menciones, al establecimiento educacional Colegio Polivalente Domingo Matte Mesías, RDB Nº 10487-6, comuna de Puente Alto, Región Metropolitana, pasando de denominarse las especialidades de "Servicio de Alimentación Colectiva" a "Gastronomía", con mención en "Cocina", del sector económico de Alimentación, para la Educación Media de Formación Diferenciada Técnico-Profesional.

2º DÉJESE CONSTANCIA, que el cambio de nomenclatura no implica el reconocimiento de una nueva especialidad por parte de esta Secretaría Regional Ministerial, ni ninguna otra figura análoga para el presente establecimiento. A su vez, la institución educacional deberá proveer a estudiantes cada uno de los recursos, tanto humanos como materiales, necesarios para continuar impartiendo la especialidad y la mención señalada, en conformidad a las exigencias legales y reglamentarias vigentes.

3º DECLÁRESE que las situaciones no previstas en la presente Resolución Exenta serán resueltas por esta Secretaría Regional Ministerial de Educación en el ámbito de su competencia y facultades.

4º SEÑÁLESE que el establecimiento educacional debe contar con todos los recursos, equipamiento y recintos necesarios para impartir la especialidad y la mención señalada, en conformidad a las exigencias legales y reglamentarias vigentes.

5º NOTIFÍQUESE, la presente Resolución en virtud de lo dispuesto por el artículo 46 de la Ley N° 19.880, que establece Bases de los Procedimientos Administrativos que rigen los actos de los órganos de la administración del Estado.

6º TÉNGASE PRESENTE, para todos los efectos legales y administrativos.

ANÓTESE, REGÍSTRESE Y NOTIFÍQUESE

RICARDO VILLEGAS ORDÓÑEZ
SECRETARIO REGIONAL MINISTERIAL DE EDUCACIÓN (S)
REGIÓN METROPOLITANA

ESH/SGC/SPD/PAC/pac
Distribución:
1c. Departamento Provincial de Educación RM (escaneado)
1c. Unidad de Reconocimiento oficial (escaneado)
2c. Departamento de Educación RM
2c. Oficina de Partes
Expediente Nº 17.829 con fecha 26-09-2019

SEREMI Región Metropolitana
Ministerio de Educación
Chile en marcha

SECRETARIA REGIONAL MINISTERIAL DE EDUCACION REGION METROPOLITANA
DOCUMENTO TRAMITADO

APRUEBA ACTUALIZACIÓN DEL REGLAMENTO DE PRÁCTICA Y TITULACIÓN, EN LAS ESPECIALIDADES Y MENCIONES QUE INDICA, AL ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL COLEGIO POLIVALENTE DOMINGO MATTE MESÍAS, RBD 10487-6, COMUNA DE PUENTE ALTO, REGIÓN METROPOLITANA.

EMISOR: DEPARTAMENTO DE EDUCACIÓN

SOLICITUD: 2390

RESOLUCIÓN EXENTA Nº 002466

SANTIAGO,

28 OCT 2019

VISTO:

Lo dispuesto en los artículos 1, inciso cuarto, 19 N° 10 y 11, 32 Nº6 y 35 de la Constitución Política de la República de Chile; en la Ley Nº18.956, que Reestructura el Ministerio de Educación y sus modificaciones; en la Ley N° 19.880 que establece Bases de los Procedimientos Administrativos que Rigen los Actos de los Órganos de la Administración del Estado; en el Decreto con Fuerza de Ley Nº2, de 2009, del Ministerio de Educación, que Fija Texto Refundido, Coordinado y Sistematizado de la Ley Nº20.370 con las Normas No Derogadas del Decreto con Fuerza de Ley Nº1, de 2005; en Decreto Supremo de Educación N° 452, de 2013 que establece las Bases Curriculares para la Educación Media Formación Diferenciada Técnico-Profesional; en Decreto Exento de Educación Nº2516, de 2007, y sus modificaciones, que fija Normas Básicas del Proceso de Titulación de los Alumnos y Alumnas de Enseñanza Media Técnico-Profesional; en Oficio Ordinario N° 07/1428, de 21 de julio de 2015, de División Jurídica del Ministerio de Educación; en Oficio Ordinario N° 39 de 20 de enero de 2016, de División de Educación General de Ministerio de Educación; en Oficio Ordinario N° 3014, de 17 de noviembre de 2016, de Unidad de Reconocimiento Oficial de Secretaría Regional Ministerial de Educación; en Oficio Ordinario N° 07, de 27 de enero de 2017, de Secretaría Ejecutiva de Formación Técnico Profesional del Ministerio de Educación; en Resolución Exenta N°837 del 13 de abril de 2005, Resolución Exenta N° 701 del 11 de abril de 2008 y Resolución Exenta N°2237 del 02 de octubre de 2019, todas de la Secretaría Regional Ministerial de Educación, Región Metropolitana; y en Resolución N° 7, de 2019, de la Contraloría General de la República, que Fija Normas Sobre Exención del Trámite de Toma de Razón.

CONSIDERANDO:

1º Que, el Decreto Exento de Educación Nº2516, de 2007, que Fija Normas Básicas del Proceso de Titulación de los Alumnos y Alumnas de Enseñanza Media Técnico- Profesional, en su artículo 11 establece que cada establecimiento educacional Técnico Profesional deberá contar con un Reglamento del proceso de práctica profesional conforme a las disposiciones del citado decreto.

2º Que, en virtud de lo consagrado en el inciso segundo del artículo en cuestión, se indica que una copia del Reglamento del proceso de práctica profesional se debe enviar a la Secretaría Regional Ministerial de Educación, en este caso, a la de la Región Metropolitana, la que lo aprobará o lo devolverá con las indicaciones que corresponda cuando no se ajusten al marco normativo vigente de la Educación Media Técnico

Profesional, incluyendo el mismo artículo 11 en su inciso tercero, que una copia deberá quedar en dicha Secretaría para los efectos de emitir los documentos y certificados del proceso de titulación.

3º Que, mediante Resolución Exenta N°837 del 13 de abril de 2005 y Resolución Exenta N° 701 del 11 de abril de 2008, de la Secretaría Regional, el establecimiento educacional **COLEGIO POLIVALENTE DOMINGO MATTE MESÍAS, RBD 10187-6,** de Formación diferenciada Técnico Profesional, comuna de Puente Alto, Región Metropolitana, está autorizado para impartir las especialidades de **Mecánica Industrial con mención Máquinas- Herramientas, Electricidad y Gastronomía con mención Cocina.**

4º Que, por Resolución Exenta N°2237, de 02 de octubre de 2019, de la Secretaria Regional, el establecimiento educacional en comento, homologó la especialidad de Servicios de Alimentación Colectiva, por Gastronomía con mención Cocina, del sector de Alimentación.

5º Que, la Dirección del establecimiento educacional, presentó ante esta Secretaría Regional, por medio de Oficio Ordinario N°36, de 28 de septiembre de 2018, solicitud de actualización de Reglamento de Práctica y Titulación de estudiantes de Enseñanza Media Formación diferenciada Técnica Profesional, para su aprobación y aplicación a partir del año 2019.

6º Que, la actualización del Reglamento de Práctica y Titulación del establecimiento educacional de marras, se encuentra elaborado en conformidad a la normativa vigente, en específico, al Decreto Exento de Educación N°2516, de 2007, Decreto Supremo de Educación N° 452, de 2013 y sus modificaciones, todos del Ministerio de Educación, por lo que es deber de esta autoridad regional, emitir el presente acto administrativo que apruebe dicha solicitud.

7º Que, en virtud de lo expuesto, corresponde a esta Secretaría Ministerial dictar el acto administrativo correspondiente, y, por tanto;

RESUELVO:

1º: APRUÉBESE la actualización del Reglamento de Práctica y Titulación en las especialidades y menciones que indica, según corresponda, para ser aplicado en el establecimiento educacional **COLEGIO POLIVALENTE DOMINGO MATTE MESÍAS, RBD 10487-6**, de Formación Técnico - Profesional, comuna de Puente Alto, a partir de la dictación del presente acto administrativo, documento el cual se agrega como anexo a esta Resolución Exenta, formando parte integrante de la misma.

REX. QUE APRUEBA ESPECIALIDAD	ESPECIALIDAD	MENCIÓN DE LA ESPECIALIDAD
Resolución Exenta N° 837 del 13 de abril de 2005.	MECÁNICA INDUSTRIAL	MÁQUINAS-HERRAMIENTAS
Resolución Exenta N° 837 del 13 de abril de 2005.	ELECTRICIDAD	
Resolución Exenta N° 701 del 11 de abril de 2008 y Resolución Exenta N°2237 del 02 de octubre de 2019.	GASTRONOMÍA	COCINA

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

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

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

5º DÉJESE CONSTANCIA, que la aprobación del Reglamento de Práctica y Titulación que por este acto se efectúa, no implica el reconocimiento de una nueva especialidad por parte de esta Secretaría Regional, ni ninguna otra figura análoga para el presente establecimiento educacional.

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

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

8º TÉNGASE PRESENTE, para todos los efectos legales y administrativos.

ANÓTESE, REGÍSTRESE Y NOTIFÍQUESE

SECRETARIA MINISTERIAL DE EDUCACIÓN REGIÓN METROPOLITANA

RICARDO VILLEGAS ORDÓÑEZ
SECRETARIO REGIONAL MINISTERIAL DE EDUCACIÓN (S)
REGIÓN METROPOLITANA

ESH/SGC/SPD/PAC/MOV/mov
Distribución:
1c. Departamento Provincial de Educación RM (escaneado)
2c. Departamento de Educación RM
2c. Oficina de Partes
Expediente Nº 18759 con fecha 07/10/2019