



LICEO TÉCNICO C-25 TALCAHUANO  
AVDA. BLANCO ENCALADA 1250/FONO FAX 2541902

## **REGLAMENTO INTERNO DE PRACTICAS PROFESIONALES**

### **MARCO REFERENCIAL:**

Teniendo como base las facultades que le confiere el Decreto Supremo de Educación N° 220/98, que establece los Objetivos Fundamentales y Contenidos Mínimos Obligatorios en que los jóvenes deben alcanzar al término de su enseñanza los requisitos mínimos de egreso fijados en la Ley N°18.962/ (LOCE), que fija textos refundidos y sistematizados de la Ley General de Educación N°20.370 y los Decretos Supremos de Educación N° 2039/80 y N° 9555/80; y Resolución N° 520/96 y sus modificaciones. El Liceo Técnico C-25 Talcahuano, a través de la participación de los Jefes de Especialidad Servicios de Alimentación Colectiva, Modalidad Tradicional y Dual; Atención de Párvulos, Modalidad Dual; Atención de Adultos Mayores, Modalidad Dual; Vestuario y Confección Textil, Modalidad Dual; Elaboración Industrial de Alimentos, Modalidad Dual y Servicios Hoteleros Modalidad Tradicional y Dual en trámite, coordinado por la Jefe de Unidad de Producción han decidido establecer el siguiente reglamento interno sobre evaluación del proceso de Práctica Profesional y Titulación.

Este reglamento deberá ser extendido y aplicado como normativa complementaria y no sustitutiva de las existentes para los Planes de Estudios por los Decretos N° 1713/90; 3333/97; 548/96; 404/89; 461/01 y 1180/90.

# **1.- DE LA EVALUACION Y PROGRAMACION DEL LOS (AS) ALUMNOS (AS) QUE EGRESAN DE ENSEÑANZA TÉCNICO PROFESIONAL Y QUE REALIZAN EL PROCESO DE PRÁCTICA Y TITULACIÓN**

## **TITULO I: DISPOSICIONES GENERALES**

**Art. 1:** Las disposiciones del presente reglamento se aplicarán de acuerdo a disposiciones vigentes del Párrafo VI Artículos 17 al 25, del Decreto Supremo de Educación N° 651/95 derogándose en el artículo 10 anterior, los Decretos Supremos Exentos de Educación N°s 146/88, artículos 16 al 19/97 y 1.145/97.-

**Art. 2:** Podrían iniciar su Práctica Profesional aquellos alumnos (as) que hubieren aprobados todos los cursos contemplados en sus respectivos planes de estudios, y que cumplan con todos los requisitos académicos de egresados (as) de la Educación Técnico Profesional (Especialidades SERVICIOS DE ALIMENTACION COLECTIVA DUAL/TRADICIONAL, ATENCION DE PARVULOS, ATENCION DE ADULTOS MAYORES, VESTUARIO Y CONFECCION TEXTIL, ELABORACION INDUSTRIAL DE ALIMENTOS Y SERVICIOS DE HOTELERIA TRADICIONAL/DUAL).

Para la titulación de los alumnos y alumnas egresados de Enseñanza Media Técnico Profesional, deberán previamente desarrollar un Plan de Práctica en empresas afines con las tareas y actividades propias de la especialidad.

Se entenderá por Plan de Práctica el documento guía elaborado para el desarrollo de la práctica profesional, el que deberá ser elaborado de acuerdo con el perfil de egreso del técnico de nivel medio de la especialidad respectiva, revisado en conformidad al perfil profesional y contextualizado en función de las tareas y criterios de realización de la empresa. Este Plan contemplará actividades que aporten al logro de las competencias genéricas de empleabilidad, específicas del ámbito de cada especialidad, con énfasis en el cumplimiento de las normas de seguridad y prevención de riesgos, como asimismo, de competencias laborales transversales tales como responsabilidad, respeto, puntualidad, actitud proactiva y cumplimiento de normativa interna de la empresa, entre otros.

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

En el Plan de Práctica se deberá establecer el número de horas de la jornada diaria y semanal de práctica que realizan los alumnos y las alumnas en el Centro de Práctica.

La jornada semanal no deberá superar las 44 horas semanales, ni realizarse en horarios nocturnos, domingos y feriados. Las horas extraordinarias deberán ser acordadas con el alumno o alumna en práctica e informadas al establecimiento y serán consideradas en el número total de horas del Plan de Práctica.

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

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

**Art. 3:** Para dar inicio a su Práctica Profesional deberán matricularse al inicio del año escolar gozando de todos los beneficios que le concede la Ley.

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

La práctica profesional tendrá una duración mínima de 450 horas cronológicas. Para todas las Especialidades con formación tradicional.

En los establecimientos educacionales que aplican Formación Dual, la duración de la práctica corresponderá a 240 horas.

Los estudiantes egresados cuyo rendimiento académico promedio en la formación diferenciada técnico profesional sea igual o superior a la calificación 6,0 (seis coma cero) podrá solicitar que se disminuya la duración de su práctica en un 15%.

Sin perjuicio de lo establecido en los incisos precedentes, la duración máxima de la práctica profesional podrá ser modificada excepcionalmente y por razones justificadas por el Secretario Regional Ministerial de Educación correspondiente, a petición del establecimiento.

Para dar inicio a su Práctica Profesional el o (la) alumno (a) será acompañado por su profesor (a) supervisor (a) de la especialidad respectiva el primer día de presentación en el Centro de Práctica designado por la Comisión de Jefes de Especialidades y encargada de Prácticas Profesionales y Titulación y Dirección a sus antecedentes académicos, adjuntando una carpeta individualizada de este (a) con los siguientes documentos: certificado de nacimiento, concentración de notas, plan de práctica profesional, convenio de empresa – liceo, y hoja de iniciación de práctica.

**Art. 5:** El alumno (a) practicante no podrá contraer compromisos personales con el Centro de Práctica, sean ellos de tipo comercial o administrativos. Su labor será propia de sus conocimientos y de su desempeño, de acuerdo a las indicaciones de la Pauta de Trabajo emanadas de su especialidad.

**Art. 6:** Los alumnos(as) podrán realizar práctica intermedia, durante el año escolar, a los alumnos y alumnas que aprueben 3° año medio de dicha modalidad de estudios y que hubieren obtenido en la formación diferenciada un promedio de calificaciones igual o superior a 5,5 (cinco como cinco). Quedan excluidos de esta posibilidad los alumnos y alumnas de Formación Técnico Profesional Dual.

La práctica intermedia consistirá en un período de estadía en un centro de práctica, sujeto a las formalidades establecidas para la práctica profesional, cuyo desarrollo debe desarrollarse sin perjuicio del total de horas de clases establecidas en el plan de estudios aprobados por el Ministerio de educación. La cantidad de horas de su duración, será parte del total de horas contempladas por el establecimiento para el conjunto de la práctica profesional que debe aprobar el alumno y alumna para su titulación. Por lo tanto, disminuirá proporcionalmente la duración del período final de práctica que deben realizar esos alumnos y alumnas una vez adquiridas la calidad de egresados.

## **TITULO II: DE LA EVALUACION**

**Art. 7:** Para evaluar los aprendizajes de los jóvenes se utilizará el Plan de Práctica Profesional cuyo objetivo será valorar los conocimientos, habilidades y destrezas con que cada alumno (a) en práctica desempeña la (s) función (es) que implica (n) el ejercicio de su perfil para el cual fue formado.

El sistema de evaluación individual de desempeño en Práctica Profesional se calificará los rasgos que se indican mediante la observación del cumplimiento de los factores que se señalan y que constituyen la pauta de evaluación que va a depender de cada especialidad tales como:

### **Inciso 1: Especialidad de Servicios de Alimentación Colectiva /Dual y Tradicional.**

#### **I.- Rasgos Personales:**

- Asistencia y Puntualidad
- Presentación Personal
- Relaciones Humanas
- Capacidad para resolver problemas
- Espíritu de superación
- Cortesía y buenos modales
- Iniciativa y espíritu de cooperación.

#### **II.- Aspectos Técnicos:**

- Maneja adecuadamente máquinas y utensilios
- Aplica las técnicas culinarias según instrucciones

- Habilidades y destrezas en la manipulación de alimentos
- Aplica correctamente las normas de higiene y seguridad
- Organiza correctamente las normas de Higiene y Seguridad
- Organiza correctamente el tiempo de trabajo.
- Utiliza vocabulario técnico en forma clara y precisa.

**Inciso 2: Especialidad de Atención de Párvulos**

I.- Rasgos Personales:

- Presentación Personal
- Presente puntualidad
- Relaciones Humanas
- Capacidad para resolver problemas
- Manifiesta iniciativa y creatividad en su quehacer
- Responsabilidad
- Respeta normas de seguridad
- Asiste los días establecidos
- Cumple oportunamente con tareas encomendadas.

II.- Actitud y Trato con los Niños (as):

- Utiliza lenguaje adecuado y correcto
- Es cariñosa y respetuosa con los niños (as)
- Vigila a los niños (as) en forma permanente
- Fomenta hábitos alimenticios e higiénicos en los niños (as)
- Presenta dominio de grupo.
- Aplica orden de pertenencias de los niños (as) y sala del nivel.

III.- Aspectos Técnicos:

- Participa en actividades de rutina
- Colabora en actividades pedagógicas
- Aplica técnicas pedagógicas
- Realiza actividades utilizando recursos tangibles
- Preparación de materia didáctica
- Decoración del ambiente
- Colabora en actividades especiales de la Institución
- Confección de material de apoyo.

**Inciso 3: Especialidad de Vestuario**

I.- Rasgos Personales:

- Relaciones Humanas: \* Poco amable, \* Atiende en forma oportuna, pero indiferente, \* amable y se preocupa por los demás.
- Asistencia: \* Inasistencias frecuente y sin justificación, \* Inasistencias frecuentes y justificadas, \* Asistencia buena, si falta es por razones justificadas.
- Interés: \* Sin interés en el trabajo, \* Demuestra interés, pero no investiga más, \* Investiga y se interesa más de lo que se le enseña.
- Presentación Personal: \* Descuidada en su forma de vestir, peinado y maquillaje, \* Ocasionalmente descuidada en su vestir, peinado y maquillaje, \* Muy preocupada de su presentación personal.

## II.- Aspectos Técnicos:

- Aplicación de conocimientos
  - No aplica sus conocimientos a la práctica
  - Aplica sus conocimientos pero sin seguridad
  - Aplica bien los conocimientos técnicos a la práctica.
- Capacidad para resolver sus problemas
  - \* Trata de resolver los problemas pero necesita ayuda permanente.
  - Se esfuerza por resolver los problemas por si sola.
  - Los resuelve por si sola.
- Sistematización del trabajo
  - \* Se organiza mal, derrocha material, rendimiento deficiente
  - \* Su organización es adecuada para el trabajo ordinario, pero fracasa en exigencias mayores.
  - \* Se organiza adecuadamente, entendimiento bueno.
- Responsabilidad
  - Descuidada y negligente, no cumple con las tareas que se le encomiendan
  - Cumple con las tareas que se le dan
  - Cumple con sus tareas adecuadamente.

#### **Inciso 4: Especialidad Atención de Adultos Mayores**

##### **I.- Rasgos Personales:**

- Asistencia y Puntualidad
- Presentación Personal
- Relaciones Humanas
- Capacidad para resolver situaciones rápidas y emergentes
- Manifiesta espíritu de superación
- Cortesía y buenos modales
- Iniciativa y creatividad en su quehacer
- Manifiesta espíritu de servicio
- Cumple con tareas y/o actividades encomendadas.

##### **II.- Aspectos Técnicos:**

- Posee un manejo técnico del cuidado del Adulto Mayor
- Aplica técnicas destinadas a registrar información alusiva a las características de los adultos mayores.
- Fomenta hábitos de alimentación e higiénicos en los adultos mayores.
- Mayores técnicas de dominio de grupo.
- Vigila a los adultos mayores en forma permanente
- Aplica técnicas pedagógicas
- Realiza actividades recreativas empleando recursos tangibles y novedosos.
- Colabora en actividades especiales dentro de la Organización.
- Lleva un registro ordenado de las tareas propias de su quehacer.

#### **Inciso 5: Especialidad de Servicios Hoteleros /Dual y Tradicional.**

##### **I.- Rasgos Personales:**

- Asistencia y Puntualidad
- Presentación Personal
- Relaciones Humanas
- Capacidad para resolver problemas
- Espíritu de superación
- Cortesía y buenos modales
- Iniciativa y espíritu de cooperación.

##### **II.- Aspectos Técnicos:**

- Identifica las áreas y/o departamentos de la empresa y su organización.
- Se integra acatando normas y actividades de la empresa.
- Revisa el normal funcionamiento de las áreas públicas de un hotel o restaurante.
- Utiliza maquinarias relacionadas con la especialidad (jugos, café, servibar, otros)
- Realiza montaje de mesas, buffet, bandejas y otros.
- Realiza check in – check out, según corresponde.
- Respeta las normas de seguridad establecidas por la empresa.

**Inciso 6: Especialidad de Elaboración Industrial de Alimentos.**

I.- Rasgos Personales:

- Asistencia y Puntualidad
- Presentación Personal
- Relaciones Humanas
- Capacidad para resolver problemas
- Espíritu de superación
- Cortesía y buenos modales
- Iniciativa y espíritu de cooperación.

II.- Aspectos Técnicos:

- Aplica correcto procedimiento de limpieza y sanitización de alimentos, equipos y utensilios.
- Utiliza adecuadamente los elementos de seguridad establecidos por la empresa.
- Realiza adecuadamente procedimientos de recepción, almacenamiento y expedición de materias primas, aditivos o insumos.
- Utiliza adecuadamente los elementos de seguridad establecidos por la empresa.
- Maneja con eficiencia maquinarias y utensilios.
- Maneja con eficiencia maquinarias y utensilios.



- Realiza envasado, etiquetado, embalaje y almacenaje de productos alimentarios.
- Realiza adecuadamente el procesamiento de las materias primas y elaboración de productos.

**Art. 8:** Para evaluar el trabajo de práctica profesional en la Empresa se utilizará la Pauta de Evaluación (Plan de Práctica Profesional).

**Art. 9:** La evaluación en el proceso enseñanza – aprendizaje debe asumir sus tres roles: diagnóstica – formativa y sumativa, al final de cada proceso y así asegurar aprendizajes significativos.

Técnicas e Instrumentos de Evaluación:

- Observación Sistemática
  - Listas de control
  - Registro anecdótico (bitácora)
- Análisis de las creaciones de los (as) alumnos (as):
  - \* Trabajos de aplicación y síntesis
  - \* Cuadernos de clase
  - \* Cuadernos de campo
- Procedimientos e instrumentos de evaluación:
  - \* Productos orales
  - \* Producciones plásticas o musicales
  - \* Producciones motrices
  - \* Juegos de simulación y dramatizaciones
- Intercambio orales con los (as) estudiantes (as):
  - \* Diálogo
  - \* Entrevista
- Pruebas Específicas:
  - \* abiertas
  - \* Interpretación de datos
  - \* Exposición de un tema.

**Art. 10:** Los alumnos (as) deberán ser calificados en una escala numérica de 1.0 a 7.0, con un decimal con aproximación.

**Inciso 1:** El alumno (a) egresado (a) de las diferentes especialidades cuyo rendimiento escolar en la formación diferenciada técnico-profesional supere la calificación 6.0 (seis coma cero) podrá disminuirse la duración de su práctica profesional en un 15% siempre que ésta no vulnere las medidas de prevención de accidentes laborales.

**Art. 11:** El proceso de titulación consistirá en una Práctica Profesional que se desarrollará en empresas afines con las tareas y actividades propias de su especialidad, de acuerdo a su Plan de Práctica, elaborado y acordado entre el profesor guía de su especialidad, el Maestro Guía de la empresa y el estudiante. Este documento se adjuntará a su expediente de titulación.

**Art. 12:** Los alumnos (as) frente a un problema, tienen el derecho de recurrir primero a su maestro guía y/o jefe de taller y/o profesor guía, luego a su profesor (a) tutora y por último a la Comisión Dual y/o Coordinadora de Especialidad respectiva, si no hubieran encontrado solución en las instancias anteriores.

**Art. 13:** El alumno (a) asistirán a la Empresa y/o Escuela los días y horas que se le hayan fijado, excepto cuando estos sean feriados, el día del alumno (a) y un día del aniversario del Liceo, en el caso de los jóvenes modalidad dual.

**Art. 14:** Las inasistencias a la Empresa por causa mayor, debidamente justificada deberán ser comunicadas en forma inmediata al Profesor tutor y/o Jefe de Taller, registrando en su bitácora situación. (Adjuntando certificado médico si lo hubiere). Si su respuesta no es de su conveniencia, deberá contactarse con la Profesora Supervisora de la especialidad, quien deberá informar por escrito a la Jefe Unidad de Producción.

**Art. 15:** El (a) alumno (a) frente a un problema relacionado con su Práctica, de no continuar deberá comunicarse en primera instancia con su profesor (a) supervisor (a) quien previo informe remitirá a Unidad de Producción con el fin de dejar constancia en el Libro de Registro como suspensión.

**Inciso a.-** Las alumnas que abandonen su Práctica Profesional en que el Liceo haya tenido participación. La reanudación de ésta será al siguiente año lectivo.

**Art. 16:** Cualquier acto de falta a la Ética, será evaluado por U.T.P, unidad de Producción y Equipo de Coordinación de Especialidad respectiva, dando lugar a una amonestación o suspensión, lo que quedará consignado por escrito, su carpeta individual registrado en un Acta de Compromiso cuyos documentos quedarán en custodia en Unidad de Producción, quien informará al alumno (a) sobre situación, lo

que será consignado por escrito con copia al Director (a) del Liceo y Centro de Práctica. La alumna tendrá un plazo de 3 días para efectuar los descargos correspondientes.

**Art. 17:** El alumno (a) de la carrera Alimentación Colectiva Dual, Tradicional, Atención de Párvulos, Atención de Adultos Mayores, Vestuario y Confección Textil, Elaboración Industrial de Alimentos y Servicios de Hotelería Dual, Tradicional que repita su práctica deberá realizarla al año siguiente.

**Art. 18:** La Práctica Profesional tendrá una duración mínima según:

**Inciso a:** Especialidad Dual : 240 horas

**Inciso b:** Especialidad Tradicional: 450 horas

**Art. 19:** Los alumnos (as) egresados hace tres años o más según las especialidades de alimentación colectiva y vestuario que no hayan realizados por razones de fuerza mayor su práctica profesional podrán ser avalados: si se han desempeñado en actividades propias de su quehacer por 480 horas cronológicas o más, podrán presentar un certificado de su empleador, el cual podrá ser reconocido como Práctica Profesional lo que equivaldría a un % en el proceso de evaluación.

**Art. 20:** El alumno (a) practicante deberá hacer uso razonable de su tiempo en el Centro de Práctica, cualquier inconveniente de este tipo deberá quedar registrado en su Cuaderno de Actividades Diarias. Para ser considerado en el Informe de Evaluación de Práctica.

**Art. 21:** Las alumnas en Práctica deberán asumir plenamente el cumplimiento de reglamentos y condiciones impuesta por el Centro de Práctica siempre que sea de acuerdo a labores relacionadas con su especialidad.

**Art. 22:** La permanencia en cada Centro de Práctica será obligatoria hasta que el (la) alumno (a) cumpla debidamente con sus horas de práctica profesional. El no cumplimiento de este artículo deberá ser informado a la Profesora Supervisora y a la Jefa de Unidad Producción.

**Art. 23:** El alumno (a) que por motivos de traslado que se encuentra matriculado y requiere efectuar su práctica fuera de la Región, se le prestará la asesoría necesaria para que continúe con su proceso de práctica en el lugar que lo solicite.

**Art. 24:** El alumno (a) que haya terminado todo su proceso de aprobación de la práctica profesional, se certificará a través de un informe de práctica elaborado por el profesor guía, el que se incorporará al expediente del alumno (a) titulación en su carpeta individual y título para su tramitación en SECREDOC VIII REGION.

**Art. 25:** Una vez finalizado el proceso, el establecimiento educacional entregará a todos los jóvenes egresados:

- a) Carpeta individual que contiene documentos adscritos art. 3.
- b) Acta individual
- c) Diploma de Título Profesional.

**Art. 26:** Cualquier otro aspecto que no haya sido considerado en el presente Reglamento, deberá ser resuelto por la Encargada de Prácticas Profesionales y Titulación, Jefes de Especialidades y la Dirección.

MCE.