



**INSTITUTO
MARITIMO**

**REGLAMENTO DE PRÁCTICA
PROFESIONAL Y TITULACIÓN**

2020-2022

ÍNDICE	Pág.
INTRODUCCIÓN	3
TÍTULO I. DISPOSICIONES GENERALES	5
TÍTULO II. REALIZACIÓN DE PRÁCTICA PROFESIONAL	7
TÍTULO III. PROCESO DE TITULACIÓN	10
TÍTULO IV. DERECHOS Y OBLIGACION ESTUDIANTES PRACTICANTES	12
ARTICULO TRANSITORIO (DECRETO N° 1500 05-11-21)	13
ANEXOS	14
CARTA TIPO SOLICITUD DE PRÁCTICA PROFESIONAL	15
CARTA TIPO DE PRESENTACIÓN DEL O LA ESTUDIANTE A LA EMPRESA	16
CONVENIO-TIPO ENTRE EMPRESA Y LICEO PARA REALIZACIÓN DE PRÁCTICA	17
BITACORA DE ASISTENCIA DEL O LA PRACTICANTE A EMPRESA	19
PLAN DE PRÁCTICA ESPECIALIDAD: QUIMICA INDUSTRIAL MENCION LABORATORIO QUÍMICO	20
PLAN DE PRÁCTICA ESPECIALIDAD: ELAB. INDUSTRIAL DE ALIMENTOS	24
PLAN DE PRÁCTICA ESPECIALIDAD: MECÁNICA AUTOMOTRIZ	28
PLAN DE PRÁCTICA ESPECIALIDAD: OPERACIONES PORTUARIAS	32
PLAN DE PRÁCTICA ESPECIALIDAD: GASTRONOMÍA MENCIÓN COCINA	36
PLAN DE PRÁCTICA ESPECIALIDAD: GASTRONOMÍA MENCIÓN PASTERERÍA Y REPOSTERÍA	40
SUPERVISIÓN DE PRACTICAS PROFESOR O PROFESORA TUTOR	44
INFORME DE PRACTICA PROFESIONAL PROFESOR O PROFESORA TUTOR	45

INSTITUTO TÉCNICO PROFESIONAL **MARITIMO DE VALPARAÍSO**

REGLAMENTO DE PRÁCTICA PROFESIONAL Y TITULACIÓN

INTRODUCCIÓN

Que, por motivos de la alerta sanitaria a nivel mundial, con fecha 18 de marzo del presente año, se decretó el Estado de Excepción Constitucional de Catástrofe por Calamidad Pública, lo que limitó la entrada y salida de zonas declaradas en Estado de Catástrofe, así como el tránsito de personas, de acuerdo con el artículo 3º numeral segundo, del decreto supremo Nº 104, de 2020, del Ministerio del Interior y Seguridad Pública;

Que, en el mismo sentido y por motivo de la alerta sanitaria decretada mediante decreto Nº 4, de 2020, del Ministerio de Salud, y mediante la resolución Nº 322, de 2020, del mismo origen, se determinó la suspensión de las clases presenciales en todos los jardines infantiles y establecimientos educacionales del país hasta que las condiciones sanitarias permitan el levantamiento de esta medida;

Que, la Secretaría Ejecutiva de Educación Media Técnico Profesional, por medio de oficio ordinario Nº 4, de 15 de junio de 2020, en consideración a las razones expuestas, ha solicitado modificar de manera transitoria el decreto exento Nº 2.516 antes citado, con la finalidad de facilitar a los alumnos egresados su proceso de obtención del título de Técnico de Nivel Medio.

Que, lo antes señalado encuentra su fundamento en las dificultades que se pueden presentar, debido a la emergencia sanitaria producto del Covid-19, a propósito de la titulación de los y las estudiantes de la Educación Media Técnica-Profesional, toda vez que, para ello, es necesario cumplir con los requisitos establecidos por la normativa, y que supone el desarrollo de una práctica profesional;

Que, de esta manera el Ministerio de Educación estima pertinente la modificación transitoria del decreto exento Nº 2.516, de 2007, con las consideraciones ya señaladas.

Modificase el decreto exento Nº 2.516, de 2007, del Ministerio de Educación, que Fija Normas Básicas del Proceso de Titulación de los Alumnos y Alumnas de Enseñanza Media Técnico-Profesional, en el sentido de modificar el proceso de ejecución de la Práctica Profesional, para los años escolares 2020 y 2021, según lo que se estipula en **DEX Nº 546 DE 2020 MOD DEX Nº 2516 DE 2007 PROCESO DE TITULACIÓN MEDIA TP y DEX Nº 1500 DE 05-11-21.**

De acuerdo a lo dispuesto en el Decreto N° 546 exento del 01 de Julio del año 2020 y Decreto N° 1500 del 05 de Noviembre del año 2021, modifica transitoriamente Decreto N° 2516/2015 del Ministerio de Educación, El Instituto Técnico Profesional Marítimo de Valparaíso, ha dispuesto el siguiente Reglamento de Práctica y Titulación que regirá para todos los egresados y egresadas de las especialidades de Operaciones Portuarias; Gastronomía Mención Cocina; Gastronomía Mención Pastelería y Repostería; Elaboración Industrial de Alimentos; Mecánica Automotriz; Química Industrial Mención Laboratorio Químico.

Modalidad DUAL (Planes y Programas aprobados por Res. Ex. N° 0391 del 12 de Febrero de 2016 y Aprueba estrategia Curricular con Formación Profesional Dual Res. Ex. N° 1747 del 01 de Junio de 2017)

El Proceso de Práctica Profesional se inicia al momento en que él o la estudiante ha egresado de 4° año de Enseñanza Media Técnico-Profesional y cuenta con un cupo en la empresa donde realizará la Práctica. Este trámite debe ser realizado por el Instituto Técnico Profesional Marítimo.

El Plan de Práctica es un documento que entrega información del establecimiento educacional y de la empresa en donde se realizara la Práctica y estipulan las funciones, tareas y exigencias que él o la estudiante en práctica deberá cumplir durante su desempeño en la empresa, las que deberán estar relacionadas con el Perfil de Egreso de la especialidad. Este documento deberá ser firmado y consensado por el Maestro o Maestra Guía de la empresa, el Profesor Tutor o Profesora Tutora del establecimiento educacional y por el o la estudiante que realizará la práctica profesional.

En el proceso de Práctica Profesional interactúan distintos actores, cada uno de ellos con responsabilidades específicas:

- El Profesor Tutor o Profesora Tutora: orienta, supervisa y elabora los documentos del proceso de Práctica y Titulación
- El Maestro Guía o Maestra Guía: funcionario de la empresa que está a cargo del o la practicante, es su jefe directo, además orienta y evalúa tu desempeño como Estudiante en Práctica.
- Estudiante en Práctica: Desarrolla todas las capacidades y competencias adquiridas durante el proceso formativo en el establecimiento educacional, con el fin de adquirir nuevos conocimientos y destrezas propias del campo laboral.

TÍTULO I: DISPOSICIONES GENERALES.

ARTÍCULO 1. El presente Reglamento establece las normas básicas obligatorias para el proceso de práctica profesional y la titulación de técnicos de nivel medio, que deberán ser aplicadas en forma transitoria los años 2020 y 2022

ARTÍCULO 2. La titulación de los y las estudiantes egresados de Enseñanza Media Técnico Profesional es la culminación de la etapa de formación técnica. Para ese efecto, previamente, deberán desarrollar una Práctica en Centros de Práctica, los cuales podrán consistir en empresas, entidades públicas o asociaciones y fundaciones constituidas conforme a lo dispuesto en el Título XXXIII del Libro I del Código Civil, que desarrollen actividades relacionadas con los objetivos de aprendizaje propios de la especialidad respectiva.

La Práctica se desarrollará conforme a un Plan de Práctica, el que se entenderá como el documento guía elaborado para efectuar la práctica profesional, establecido de acuerdo con el perfil de egreso del técnico de nivel medio de la especialidad respectiva, y contextualizado en función de las actividades específicas que se desarrollen en el Centro de Práctica.

Este Plan contemplará a lo menos, actividades que aporten al logro de los objetivos de aprendizajes genéricos y propios de cada especialidad contemplada en las respectivas bases curriculares, considerando también el cumplimiento de las normas de seguridad y prevención de riesgos, como, asimismo, de la normativa interna del Centro de Práctica.

El Plan de Práctica será elaborado en conjunto por el establecimiento educacional y el estudiante en práctica, y consensuado con un representante del Centro de Práctica. Será requisito indispensable para su aprobación que las actividades a realizar por el alumno y/o alumna guarden directa relación con el desarrollo de las competencias de la especialidad respectiva. Se deberá establecer el número de horas de la jornada diaria y semanal de práctica que deberán realizar los y las estudiantes en el Centro de Práctica o en forma remota si se pudiera dar dicha posibilidad.

Si el Centro de práctica sugiere cambios en el plan y en los horarios en que se realiza la práctica, éstos deberán ser acordados con la o el estudiante practicante y el establecimiento educacional.

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.

ARTÍCULO 3. Los y las estudiantes que aprueben cuarto año de Enseñanza Media Técnico Profesional tendrán derecho a recibir su Licencia de Enseñanza Media, aun cuando no hubieren finalizado su práctica profesional.

En el caso que los y las estudiantes realicen la totalidad de la práctica profesional o parte de

ella después de egresar de cuarto año de Enseñanza Media Técnico Profesional, deberán matricularse en el establecimiento correspondiente, previo al inicio de la Práctica Profesional. En tal carácter, los alumnos y las alumnas en práctica gozarán, para todos los efectos legales, de todos los beneficios de los alumnos y alumnas regulares, así como de la gratuidad del proceso de titulación.

Será obligación del establecimiento informar a los y las estudiantes que realicen su práctica profesional matriculados en éste, de los beneficios a los que pueden optar, tales como pase escolar, becas y/o aquellos a los que se refiere el artículo 8º del Código del Trabajo.

ARTÍCULO 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 180 horas en aquellas especialidades que han sido afectado su sector productivo por la Pandemia, provocando disminuciones en los cupos de Prácticas Profesionales y todas las especialidades que señalan las Bases Curriculares de la Formación Diferenciada Técnico - Profesional, sin consideración de un máximo de horas, para el año 2020 y 2022.

Los establecimientos educacionales podrán autorizar, excepcionalmente, a realizar un plan de práctica profesional que contemple horas realizadas en la estrategia de alternancia o Dual, las que deberán corresponder a horas desarrolladas en la empresa, órgano de la Administración del Estado, servicio público o empresa pública, y que se encuentre directamente relacionadas con la especialidad, siempre que, en total, la suma de horas que contemple este plan sea superior a las 180 horas.

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

ARTÍCULO 5. La matrícula tiene validez para el año escolar en que se realiza. Cuando él o la estudiante que sea llamado o llamada al Servicio Militar, deberá informar de esta situación al Técnico Profesional Marítimo de Valparaíso y se reintegrará al concluir su Servicio Militar manteniendo su matrícula y calidad de alumno o alumna regular.

ARTÍCULO 6. La especialidad de Operaciones Portuarias contara con 480 horas de práctica, ya su sector productivo no ha sido afectado por la pandemia y el 90 % de los cupos están garantizados por este periodo. Las Especialidades de Elaboración Industrial de Alimentos, Gastronomía Mención Cocina, Gastronomía Mención Pastelería y Repostería, Química Industrial y Mecánica Automotriz realizaran 180 horas de Prácticas Profesionales como mínimo, que requieran de un horario de practica especial de acuerdo a las necesidades del sector productivo, en donde los y las estudiantes pueden realizar dentro de sus 44 horas, jornadas de prácticas que abarquen fines semana, festivos o un tercer turno será solicitado a Secreduc como se señala según en el artículo 13 Decreto 1353 EXENTO.

Ubícanos en: www.imaritimo.cl

Levarte 159 - Patricio Lynch 220 Playa Ancha Fono/fax: 2282003 --2281947

ARTÍCULO 7. La organización y coordinación general del proceso de práctica profesional y titulación estará a cargo de la Unidad de Formación Profesional, la cual llevará los expedientes individuales de cada estudiante para su titulación y, en conjunto con los profesores de cada especialidad, elaborará las pautas e instrumentos de evaluación pertinentes.

TÍTULO II: REALIZACIÓN DE PRÁCTICA PROFESIONAL.

ARTÍCULO 8. Para aprobar la práctica profesional los y las estudiantes deberán:

- a) Completar el número mínimo de horas de práctica de acuerdo a lo dispuesto en el presente Reglamento del Proceso de Titulación de nuestro establecimiento educacional.
- b) Demostrar el logro de las tareas y exigencias del Plan de Práctica, de acuerdo con lo evaluado por el representante del Centro de Práctica, quien deberá realizar un informe al término de la práctica conforme a lo dispuesto en el presente decreto y siguiendo las pautas y criterios establecidos en el Reglamento de Práctica del establecimiento.

La aprobación de la práctica profesional se certificará a través de un Informe de Práctica firmado por el representante del Centro de práctica, el Profesor Tutor y por el director del establecimiento.

El Plan de Práctica y los respectivos Informes mencionados en este artículo formarán parte del expediente de titulación del estudiante.

ARTÍCULO 9. El establecimiento educacional deberá realizar al menos una visita en terreno a cada estudiante durante el periodo de práctica profesional, en las que deberá entrevistarse con el representante del centro de práctica y con el estudiante, dejando constancia de la visita.

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

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

- a) Asegurar, al menos, una supervisión del proceso de práctica a través de mecanismos presenciales o virtuales (a distancia), dejando evidencias de la supervisión.
- b) Facilitar que el estudiante se matricule en otro establecimiento educacional que imparta su especialidad y le asegure la debida supervisión del proceso de titulación.

En este caso, el o la estudiante será titulado por el establecimiento educacional que haya supervisado efectivamente la práctica y donde estuviere matriculado.

ARTÍCULO 10. El egresado o egresada que no pueda realizar su proceso de titulación en el establecimiento educacional del cual egresó, por inexistencia de éste, estar residiendo en otra región u otra causa de fuerza mayor, podrá matricularse en otro establecimiento que imparta la especialidad estudiada, previa autorización de la Secretaría Regional Ministerial de Educación respectiva.

Los establecimientos educacionales que incorporen estudiantes egresados o egresadas de otros establecimientos educacionales, previa autorización de la Secretaría Regional Ministerial de Educación respectiva, procederán de igual forma que con sus estudiantes egresados o egresadas.

ARTÍCULO 11. El establecimiento educacional podrá reconocer como práctica profesional las siguientes situaciones:

a) Estudiantes egresados (as), que se hayan desempeñado en actividades propias de su especialidad por 180 horas cronológicas mínimas y que cuenten con un contrato de aprendizaje, bajo las normas establecidas en los artículos 57 y siguientes de la ley N° 19.518, que fija Nuevo Estatuto de Capacitación y Empleo.

b) Estudiantes egresados (as), que cuenten con un contrato de trabajo, y que se hayan desempeñado en actividades propias de su especialidad por 180 horas cronológicas.

c) Estudiantes con más de tres años de egresados, que se hayan desempeñado en actividades propias de su especialidad por 480 horas cronológicas. Para lo cual se matricularán, presentarán certificado de las actividades realizadas y se someterán al proceso regular utilizado por el establecimiento educacional para evaluar el cumplimiento de la práctica profesional. En aquellos casos que a través de las Bases Curriculares se haya cambiado el nombre de origen de la especialidad del egresado de más de tres años, éste se titulará con el nombre de la especialidad vigente.

ARTÍCULO 12. La búsqueda de una empresa para realizar la práctica profesional será responsabilidad del Instituto Técnico Profesional Marítimo de Valparaíso. ***La práctica profesional realizada durante el periodo 2020 y 2022, podrá ser efectuada, en todo o en parte, bajo la modalidad a distancia si el sector productivo lo permite, si así se establece entre el establecimiento educacional, estudiante y lugar de práctica, debiendo ser registrada en el respectivo instrumento de práctica.***

El o la Estudiante tendrá derecho a rechazar el lugar propuesto por el Instituto Técnico Profesional Marítimo de Valparaíso, en este último caso, la búsqueda de un nuevo lugar de práctica será de su responsabilidad del o la estudiante. Asimismo, es un derecho del o la estudiantes ubicar en forma particular un lugar de práctica.

ARTÍCULO 13. La práctica se iniciará una vez que se haya elaborado y aprobado el plan de práctica para él o la estudiante. Toda actividad realizada sin la aprobación de este documento no será válida, por tanto, el tiempo transcurrido no será contabilizado como parte de la práctica profesional. La práctica profesional podrá realizarse en cualquier momento del año. El Instituto Técnico Profesional Marítimo de Valparaíso arbitrará las medidas para la supervisión durante los períodos de vacaciones escolares (Enero y febrero).

ARTÍCULO 14. El Instituto Técnico Profesional Marítimo de Valparaíso nombrará a un profesor guía o una profesora guía, el cual deberá llevar una hoja de ruta en que consten las supervisiones efectuadas con la firma del maestro guía y el timbre de la empresa correspondiente. En cada visita, el profesor tutor o profesora tutora deberá analizar con el maestro guía el nivel de desempeño del practicante y ver alternativas de solución a los problemas que se hubieren presentado.

Si él o la estudiante en práctica no hubiere alcanzado el desempeño exigido por la empresa, el profesor tutor o profesora tutora, podrán solicitar la ampliación del período de práctica según lo dispuesto en el Artículo 4 de este reglamento.

ARTÍCULO 15. La empresa nombrará como maestro o maestra guía del o la estudiante a un funcionario o funcionaria, quien deberá supervisar al practicante en el cumplimiento de su plan de práctica y realizará la evaluación de su desempeño.

ARTÍCULO 16. El único representante del o la estudiante ante la empresa es el Instituto Técnico Profesional Marítimo de Valparaíso representado por su Directora quien puede delegar esta función en el Jefe de la Unidad de Formación Profesional y Profesor Tutor o Profesora Tutora.

El Instituto Técnico Profesional Marítimo de Valparaíso establecerá un convenio con las empresas para salvaguardar los derechos de los y las estudiantes en prácticas cuyo formato se encuentra en el anexo que forma parte de este Reglamento. El apoderado del o la estudiante sólo podrá relacionarse con la empresa a través del Instituto Marítimo.

ARTÍCULO 17. El plan de práctica debe basarse en el perfil de egreso de la especialidad correspondiente y en él se especificarán:

- a. Identificación del o la Estudiante
- b. Especialidad y mención si corresponde.
- c. Identificación del profesor o profesora guía.
- d. Nombre, Rut, fono y dirección de la empresa.
- e. Identificación del maestro o maestra guía.
- f. Fecha de Inicio y término del periodo de Práctica Profesional.
- g. Horas totales de la duración de la práctica profesional.
- h. Tareas que desempeñará el o la estudiante durante su práctica.
- i. Competencias blandas desarrolladas en la empresa.
- j. Criterios para la evaluación de la pauta del plan de práctica.
- k. Observaciones con respecto de las tareas encomendadas.

Ubícanos en: www.imaritimo.cl

Levarte 159 - Patricio Lynch 220 Playa Ancha Fono/fax: 2282003 --2281947

ARTÍCULO 18. Los y las estudiantes que necesiten abandonar su práctica profesional por motivos calificados, tales como enfermedad, Servicio Militar, embarazo, problemas graves de relaciones laborales, u otros, deberán informar la situación al Instituto Técnico Profesional Marítimo de Valparaíso personalmente o por su apoderado.

El profesor tutor o profesora tutora en conjunto con la Unidad de Formación Profesional evaluarán la situación planteada y podrán autorizar el abandono temporal o definitivo de la práctica profesional. El Instituto Técnico Profesional Marítimo de Valparaíso informará la situación a la Empresa y, en caso de alejamiento temporal, concordará con ésta las condiciones de su regreso

ARTÍCULO 19. Los o las estudiantes que no aprueben el proceso de práctica profesional podrán realizarla nuevamente, según las mismas normas de este reglamento de práctica y titulación del Técnico Profesional Marítimo de Valparaíso.

ARTÍCULO 20. En caso de accidente, el apoderado o la apoderada del o la estudiante deberán hacer la declaración de accidentes en Instituto Técnico Profesional Marítimo de Valparaíso para emitir la Documentación correspondiente para su atención en el Centro de Salud más cercano.

TÍTULO III: PROCESO DE TITULACIÓN.

ARTÍCULO 21. Los y las estudiantes egresados que hubieren aprobado su práctica profesional obtendrán el título de Técnico de Nivel Medio, correspondiente a un sector económico y especialidad otorgado por el Ministerio de Educación, para lo cual los establecimientos educacionales que imparten Formación Diferenciada Técnico Profesional deberán registrar en el Sistema de Información y Gestión de Educación (SIGE), los antecedentes correspondientes a la Práctica Profesional y solicitar la titulación por esta misma vía.

El Certificado de Título será tramitado a través del SIGE por el establecimiento educacional. La Secretaría Ministerial de Educación respectiva verificará los antecedentes para otorgar el título de Técnico de Nivel Medio de la especialidad correspondiente y la mención en caso que ello aplique, en un plazo no superior a 10 días hábiles, contado desde la fecha de dicha solicitud.

El establecimiento deberá guardar un archivo de cada titulado y titulada, el que contendrá el plan de práctica del estudiante, el informe aprobado por el centro de práctica o el certificado emitido por el empleador en el caso que esté trabajando en el área específica.

Este archivo podrá ser fiscalizado o requerido por el Ministerio de Educación o por la Superintendencia de Educación.

ARTÍCULO 22. La evaluación del desempeño del o la estudiante será realizada por el maestro guía o maestra guía utilizando una lista que incluya los criterios de evaluación en que se desglosa cada una de las tareas especificadas en el Plan de Práctica.

La evaluación de cada ítem se expresará en conceptos de la siguiente manera:

- EX: Excelente =7.0
- B : Bueno =6.0
- S : Suficiente =4.5
- I : Insuficiente =3.0

Para aprobar el periodo de práctica profesional el o la estudiante, debe alcanzar un promedio general de notas de 4.0. El profesor tutor o profesora tutora, basado en los informes del maestro guía o maestra guía, transformara la evaluación de conceptos cualitativos en evaluación numérica y certificara la duración de la práctica y la evaluación final del desempeño del o la estudiante.

ARTÍCULO 23: La práctica profesional se reprueba cuando ocurran las siguientes situaciones:

- a. Informe negativo del maestro guía o maestra guía, en el cual él o la estudiante no alcance la nota mínima aprobatoria indicada en el artículo 22 de este Reglamento.
- b. Determinación de la empresa de dar término a la Práctica Profesional en razón del mal desempeño del o la estudiante, o incumplimiento grave a sus obligaciones indicadas en el artículo 27 de este reglamento, lo que deberá ser respaldado por un informe escrito del maestro guía o maestra guía dirigido a la Directora del Instituto Marítimo indicando las razones correspondientes.
- c. Abandono de la Práctica Profesional por parte del o la estudiante, sin autorización del Instituto Técnico Profesional Marítimo de Valparaíso.

ARTÍCULO 24: Finalizado y aprobado el período de Práctica Profesional, dentro del plazo de un mes, el o la estudiante presentará un Informe de práctica a su Profesor (ra) Guía, donde se pormenoricen los aspectos más relevantes de su desempeño en la Empresa, así como alcances técnicos o sugerencias que actualicen la Formación Profesional. El o la estudiante podrá solicitar la exención de dicho informe, siempre y cuando se encuentre en algunas de las siguientes situaciones:

- a. Estar Contratado en empresa del rubro de la especialidad cursada, por lo cual debe presentar el contrato de trabajo.
- b. Se encuentre estudiando en alguna institución de la educación superior reconocida por el Estado y también aquellos o aquellas estudiantes que se desempeñen en la F.F.A.A, Carabineros o P.D.I., para lo cual deberá presentar un certificado que señale dicha actividad o certificado de alumno (a) regular.

ARTÍCULO 25: El proceso final de Práctica Profesional será evaluada considerando lo siguiente:

- a. Evaluación Plan de práctica corresponderá al 80% de su Evaluación final.
- b. Evaluación de Informe de Practica corresponderá al 20% de su evaluación final.
- c. Evaluación Plan de práctica corresponderá al 100% de su Evaluación final si solicita eximición del informe según se señala en el artículo 24 letras a o b.

TÍTULO IV: DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS Y LAS ESTUDIANTES PRACTICANTES

ARTÍCULO 26. Una vez matriculado como practicante el o la estudiante tendrá derecho a:

- a. Recibir información y orientación sobre el proceso de práctica profesional y titulación.
- b. Recibir información y orientación sobre becas para práctica profesional, educación superior, vocacional y laboral.
- c. Ser enviado a un lugar de práctica sin ser discriminado en razón de su sexo, situación socioeconómica, apariencia externa, o rendimiento académico.
- d. Aceptar o rechazar la práctica profesional propuesta por el Liceo.
- e. Buscar por su cuenta un lugar para realizarla.
- f. Desarrollar sólo tareas de su especialidad y especificadas en el Plan de Práctica.
- g. Recibir un trato digno de acuerdo a su calidad de estudiante.
- h. Tener un profesor guía o profesora guía, ser supervisados y orientados por él o ella.
- i. Recibir los beneficios del pase escolar.
- j. Recibir de la empresa un bono en dinero para permitirle financiar la locomoción entre su lugar de residencia y el de práctica y una colación o su equivalente en dinero. De acuerdo al artículo 8º del Código del Trabajo, estas compensaciones en dinero no constituyen remuneración ni darán origen a un contrato de trabajo.
- k. Estar protegido por el Seguro de Accidente Escolar, de acuerdo a lo dispuesto por la Ley 16.744 y Decreto 313 de 1972 del Ministerio del Trabajo por accidentes durante sus actividades de práctica o en el trayecto entre su casa y la empresa.
- l. La gratuidad de su proceso de práctica profesional y titulación.

ARTÍCULO 27. Los y las estudiantes practicantes tienen las siguientes obligaciones y deberes durante el desarrollo de su práctica:

- a. Cumplir responsablemente sus obligaciones como practicantes en cuanto a asistencia, horario de ingreso y salida, tareas asignadas y plazos solicitados.
- b. Entregar justificaciones oportunas y adecuadas por sus inasistencias.
- c. Cumplir el total de horas de práctica previsto, por lo que una vez iniciada, el o la estudiante no podrá retirarse o renunciar a ella sin la autorización expresa del Instituto Técnico Profesional Marítimo de Valparaíso.

Ubícanos en: www.imaritimo.cl

Levarte 159 - Patricio Lynch 220 Playa Ancha Fono/fax: 2282003 --2281947

- d. Relacionarse respetuosamente con todas las personas de su lugar de práctica y mantener una conducta intachable de acuerdo a los principios y valores del Instituto Técnico Profesional Marítimo de Valparaíso y las normas internas de la empresa.
- e. Abstenerse de participar en cualquier tipo de actividades gremiales o sindicales de la empresa.
- f. Abstenerse de efectuar o participar en comentarios sobre los funcionarios de la empresa o público asistente a ella.
- g. Ejecutar y dar cumplimiento al plan de práctica acordado, acatar las sugerencias del maestro guía o maestra guía y profesor tutor o profesora tutora.

ARTICULO TRANSITORIO (DECRETO N° 1500 05-11-21)

Artículo primero: Modificase el decreto exento N° 2.516, de 2007, del Ministerio de Educación, que Fija Normas Básicas del Proceso de Titulación de los Alumnos y Alumnas de Enseñanza Media Técnico-Profesional, en el sentido de modificar el proceso de ejecución de la Práctica Profesional, en el sentido que a continuación se indica:

1° Para el año escolar 2022, la práctica profesional tendrá una duración mínima de 180 horas en todas las especialidades que señalan las Bases Curriculares de la Formación Diferenciada Técnico-Profesional, y podrá ser efectuada, en todo o en parte, bajo la modalidad a distancia, si así se establece entre el establecimiento educacional, el estudiante y el lugar donde aquella se realice, debiendo ser registrada en el respectivo instrumento de práctica.

2° 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."



ANEXOS

ANEXO 1: CARTA TIPO SOLICITUD DE PRÁCTICA PROFESIONAL

Srs.

PRESENTE

De nuestra consideración:

El Instituto Técnico Profesional Marítimo de Valparaíso solicita su autorización para que él o la estudiante Sr. _____, RUN: _____ perteneciente a la especialidad de _____ del Instituto Marítimo de Valparaíso, pueda realizar práctica profesional en su Empresa.

Lo anterior, con el propósito de que nuestro egresado realice un período de 480 horas de trabajos relacionados con su Especialidad y cumpla con el requisito indispensable para optar al título de Técnico de Nivel Medio, otorgado por el Ministerio de Educación.

En su calidad de alumno(a) regular del Establecimiento, se encuentra acogido (a) al Seguro contra Accidentes Escolares, contemplado en el artículo 2 de la Ley número 16744, reglamentado por el Decreto 313 del año 1972, para ser atendido en Servicios de Atención pública.

Rogamos a usted contactarse con esta Unidad llamando al fono 322345284 o al correo electrónico: itpmaritimo@gmail.com, para confirmar cupo de aprendizaje y coordinar fechas de prácticas.

Atte.,

JEFE DE FORMACIÓN PROFESIONAL

Valparaíso, _____

ANEXO 2: CARTA TIPO DE PRESENTACIÓN DEL O LA ESTUDIANTE A LA EMPRESA

VALPARAISO, _____

CARTA PRESENTACION PRACTICA PROFESIONAL

Srs.

PRESENTE

De nuestra consideración:

Junto con saludarles, me es grato presentar a la alumna: _____,
 RUT: _____ egresada de la Especialidad: _____
 del Instituto Técnico Profesional Marítimo de Valparaíso, quien realizara su Periodo de
 Práctica profesional en vuestra empresa durante el Periodo Comprendido entre el ____ de
 _____ 20__ al ____ de _____ del 20__, completando la Cantidad
 aproximada 480 Horas. Este período deberá completarse exclusivamente en jornadas diurnas
 de 44 horas semanales entre lunes y sábados sin incluir festivos.

En su calidad de estudiante, la alumna se encuentra acogido durante el periodo de su
 Práctica Profesional, al SEGURO CONTRA ACCIDENTES ESCOLARES contemplado en el
 Art. 2 de la Ley 16.744 reglamentado por el Decreto 313 del año 1972 para ser
 atendido en Servicios de Atención Pública.

Durante la práctica la estudiante contará con la supervisión de un profesor de Nuestro
 Instituto Marítimo y deberá estar a cargo de un funcionario de la empresa quien supervisará y
 evaluará su desempeño en las áreas en que la estudiante desarrollará su práctica, según el
 plan de trabajo que se acuerde para él.

El profesor encargado de la supervisión (profesor tutor) realizada por nuestro Instituto
 Marítimo es don _____

La Dirección del establecimiento agradece la oportunidad brindada a nuestros y nuestras
 estudiantes en la realización de su práctica Profesional, lo cual les permitirá obtener el título
 correspondiente a su especialidad.

Saluda atentamente a usted

JEFE DE FORMACIÓN PROFESIONAL

ANEXO 3: CONVENIO-TIPO ENTRE EMPRESA Y LICEO PARA REALIZACIÓN DE PRÁCTICA PROFESIONAL

CONVENIO DE APRENDIZAJE EMPRESA - LICEO

En Valparaíso con fecha ____ de _____ del año 20__ entre la Empresa _____ RUT _____,

representada para estos efectos por don(a): _____

RUT _____ con domicilio en _____

Fono: _____ por una parte y por la otra, el Instituto Técnico Profesional Marítimo de Valparaíso, representada por la Directora Sra. Natacha Méndez Montenegro, con RUT: 5.911.245-7, domiciliada en Patricio Lynch Nº 220, Playa Ancha, Valparaíso, Fono: 2282003, se ha convenido lo siguiente:

PRIMERO: La Empresa a petición del Instituto Técnico Profesional Marítimo de Valparaíso, aceptará estudiantes aprendices de tercero y cuarto año medio de la especialidad de Química Industrial mención Laboratorio Químico dos días a la semana en jornadas de 8 horas diarias, a fin de dar cumplimiento a los Planes y Programas de estudio de la Formación Profesional DUAL.

SEGUNDO: Para tales efectos, la Empresa otorgará _____ cupo(s) en las áreas que permiten cumplir con el Plan de Desempeño de Aprendizaje en la Empresa (PDAE) de la modalidad DUAL y su plan de práctica diseñado de acuerdo al Perfil de Egreso de las nuevas Bases Curriculares (Decreto nº 452). Además estos cupos podrán ser utilizados para que los estudiantes realicen su práctica profesional y así finalizar su periodo de formación Técnico Profesional.

TERCERO: La Empresa otorgará una asignación compensatoria de los beneficios de colación y movilización, correspondiente a la cantidad de \$ _____ que se pagará mensualmente (o en otra forma a convenir) lo que no constituirá remuneración para efecto legal alguno. Además Velara que los estudiantes aprendices cuenten con los implementos de Seguridad e Higiene de modo de resguardar la integridad del estudiante aprendiz en todas sus dimensiones.

CUARTO: El o la estudiante aprendiz aceptará y deberá cumplir con las instrucciones y reglamentos internos de la Empresa.

QUINTO: El o la estudiante aprendiz desarrollará su periodo de Alternancias Parcial y Práctica Profesional según horas establecidas en el Reglamento interno del Instituto Técnico Profesional Marítimo de Valparaíso. El Proceso de Alternancia Parcial, y Práctica Profesional serán coordinados y supervisados en forma conjunta con un o una Maestro (a) Guía, que será designado por la empresa y un Profesor Tutor o profesora tutora nombrado por el Instituto Marítimo. Este último será el encargado de velar por el cumplimiento de los Planes de Rotación consecuente con el Plan de Aprendizaje en la Empresa, acordado entre ambas instituciones.

SEXTO: Se conviene que la Empresa podrá poner término a este convenio si él o la estudiante no se comporta satisfactoriamente, en especial en cuanto a puntualidad, asistencia y sujeción a las normas internas de la empresa, de lo que deberá informar al Liceo para que se tomen las medidas correspondientes.

SEPTIMO: Los accidentes que puedan ocurrirle al estudiante aprendiz, durante su periodo de Alternancia parcial y/o práctica profesional o con ocasión de ésta, serán cubiertos por el seguro establecido en el artículo 3º de la Ley 16.744 sobre Accidentes del Trabajo y Enfermedades Profesionales reglamentadas por el decreto N° 313, de la Subsecretaría de Previsión Social del Trabajo, publicada en el Diario Oficial (En caso de accidentes deberán llevarlos a hospitales del sistema públicos)

OCTAVO: Este convenio entra en vigencia con esta fecha, renovándose automáticamente por períodos iguales y sucesivos, si ninguna de las partes comunica a la otra su voluntad de ponerle término o introducirle cambios. En caso de incumplimiento por cualquiera de las partes de las obligaciones que por este convenio se asumen, la parte cumplidora podrá ponerle término, comunicando tal decisión por carta certificada a su contraparte.

DIRECTORA

Representante Empresa

Jefe de U.F.P

RUT:

RUT:

RUT:

ANEXO 4: BITÁCORA DE ASISTENCIA A LA EMPRESA DEL O LA PRACTICANTE

NOMBRE DEL PRACTICANTE: _____

NOMBRE DE LA EMPRESA: _____

NOMBRE MAESTRO GUÍA: _____

HORARIO DE TRABAJO: _____

MES: _____ DE 201__

DÍA	HORA		TAREA(S) REALIZADA(S)	FIRMA ALUMNO (A)
	INGRESO	SALIDA		
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				

ANEXO 5: PLAN DE PRÁCTICA ESPECIALIDAD: QUIMICA INDUSTRIAL MENCIÓN LABORATORIO QUIMICO



INSTITUTO TÉCNICO PROFESIONAL MARÍTIMO DE VALPARAÍSO

PAUTA DE EVALUACION

SEGUIMIENTO Y EVALUACION DEL DESARROLLO DEL PLAN DE PRÁCTICA

NOMBRE DEL PRACTICANTE: _____

ESPECIALIDAD: **QUIMICA INDUSTRIAL MENCIÓN LABORATORIO QUIMICO**

PROFESOR GUÍA: _____

EMPRESA _____ TUTOR _____

FONO _____ RUT. EMPRESA _____

DIRECCION _____

FECHA DE INICIO _____ FECHA DE TERMINO _____

HORAS REALIZADAS _____

RÚBRICA PARA LA EVALUACIÓN DE LOS ESTUDIANTES

Competencia Actitudinal y plan de aprendizaje.	2	4	5,5	7
	Menos que básico	básico	competente	destacado

Competencia Actitudinal y/o Genérico	Evaluación
Puntualidad	
Asistencia	
Presentación personal	
Iniciativa	
Responsabilidad	
Trabajo en Equipo	
Comunicarse oralmente y por escrito con claridad, utilizando registros de habla y de escritura pertinentes a la situación.	
Lee y utiliza distintos tipos de textos relacionados con el trabajo.	
Tratar con respeto a subordinados, superiores, colegas, clientes, personas con capacidades diferentes, sin hacer distinciones de género, de clase social, de etnias u otras.	
Realizar las tareas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos buscando alternativas y soluciones cuando se presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.	

Plan de Aprendizaje Empresa Química Industrial Mención Laboratorio Químico

Tareas	Evaluación
1. Ordena y dispone materias primas, insumos, productos químicos, para ser utilizados en programas de producción de una planta química o para su almacenamiento, aplicando técnicas y protocolos de traslado, rotulación, layout (disposición) y preservación de productos químicos.	
2. Mide y registra con precisión el comportamiento de variables e indicadores de los productos, muestras y procesos productivos, utilizando instrumentos tales como: termómetros, manómetros, pH-metros, higrómetros, analizadores de gases, barómetros, flujómetros, romanas, pesas electrónicas y balanzas, entre otros..	
3. Prepara informes de observaciones y mediciones realizadas acerca del comportamiento de variables e indicadores de los productos, muestras y procesos productivos, describiendo las tendencias, de acuerdo con formatos establecidos manuales y digitales, para la consideración y aprobación del profesional especialista.	
4. Vigila constantemente el cumplimiento de estándares de seguridad de las condiciones físicas y de funcionamiento de instalaciones y equipos, de manejo de sustancias y productos químicos, así como de los procedimientos de trabajo que realiza, de acuerdo a normativas nacionales e internacionales.	
5. Realiza el manejo de residuos industriales, sólidos y líquidos, previniendo incidentes o derrames, aplicando procedimientos de emergencia en caso de accidente, resguardando el cumplimiento de exigencias de identificación, la normativa ambiental y/o sanidad vigente, almacenamiento y disposición final de esos residuos.	
6. Toma muestras para análisis químico de materias primas, productos intermedios o finales, de acuerdo a protocolos establecidos y resguardando la integridad y representatividad de la muestra, las normas de seguridad, utilizando equipos auxiliares y materiales apropiados.	
7. Clasifica y rotula muestras e insumos para análisis de laboratorio, resguardando la integridad del material, facilitando su identificación y trazabilidad, de acuerdo con protocolos y procedimientos de trabajo, estándares de calidad de acuerdo a normativas nacionales e internacionales y normas de seguridad.	
8. Prepara muestras para ejecución de ensayos de laboratorio, aplicando procedimientos y técnicas según la naturaleza de las muestras y del proceso que se va a realizar.	
9. Mide, registra y verifica datos de los estados iniciales de las muestras y de los cambios físicos y químicos ocurridos durante los ensayos o análisis, utilizando equipos e instrumentos apropiados y controlando las variables que pudieran afectar o sesgar las observaciones y mediciones.	
10. Mantiene y ajusta equipos e instrumentos de preparación y análisis de muestras, según especificaciones técnicas, instrucciones del fabricante y normativa vigente.	

VALPARAISO

alianza educación empresa

Ubícanos en: www.imaritimo.cl

Levarte 159 - Patricio Lynch 220 Playa Ancha Fono/fax: 2282003 --2281947

OBSERVACIONES CON RESPECTO DE LAS TAREAS ENCOMENDADAS											
DEL PRACTICANTE:											
DEL TUTOR:											
Fecha de Aprobación del Plan de Práctica :											
PRACTICANTE				PROFESOR GUÍA				TUTOR DE LA EMPRESA			
Firma				Firma Vivian Pastenes G.				Firma y Timbre de la Empresa			
Fecha de la Aprobación de la Práctica:						CALIFICACION					
Firma Practicante				VALPARAISO				Firma y Timbre de la Empresa			
alianza educación - empresa											

ANEXO 6: PLAN DE PRÁCTICA ESPECIALIDAD: ELABORACION INDUSTRIAL DE ALIMENTOS



INSTITUTO TÉCNICO PROFESIONAL MARÍTIMO DE VALPARAÍSO

PAUTA DE EVALUACION

SEGUIMIENTO Y EVALUACION DEL DESARROLLO DEL PLAN DE PRÁCTICA

NOMBRE DEL PRACTICANTE: _____

ESPECIALIDAD: **ELABORACION INDUSTRIAL DE ALIMENTO**

PROFESOR GUÍA: _____

EMPRESA _____

TUTOR _____

FONO _____

RUT. EMPRESA _____

DIRECCION _____

FECHA DE INICIO _____

FECHA DE TERMINO _____

HORAS REALIZADAS _____

PLAN DE PRACTICA										
						CONTESTE CON UNA "X"				
						No Realizado	I	S	B	EX
Recepcionar, almacenar y expedir las materias primas y aditivos en la Industria Alimentaria.										
Recepciona las materias primas, materiales y productos suministrados por los proveedores										
Verifica e informa los tipos y cualidades de los productos recibidos										
Almacena y conserva las materias primas, aditivos y suministros, atendiendo a la especificación de los productos.										
Suministra las materias primas requeridas para la producción o para despacho										
Procesar las materias primas y elaborar los productos para su posterior tratamiento.										
Prepara y opera los equipos y medios auxiliares de elaboración según manuales de procedimiento, higienización y esterilización										
Realiza las operaciones de selección, limpieza y preparación de las materias primas de acuerdo a los requerimientos de elaboración del producto										
Elabora productos siguiendo instrucciones, asegurando calidad e higiene de los Alimentos.										
Realiza operaciones de porcionamiento y/o envasado										
Toma muestras para aplicar normas reglamentarias de control de calidad										
Aplicar los tratamientos de conservación de los alimentos										
Prepara y opera los equipos y medios auxiliares para tratamientos de conservación										
Aplica procesos de conservación, asegurando procedimientos de calidad										
Aplica los tratamientos de conservación calor / frío para pasteurizar, esterilizar concentrar, enfriar, congelar										
Toma muestras durante el proceso y analiza en laboratorio.										
Regula máquinas y equipos para la obtención de un producto.										
Ejecutar operaciones de envasado, etiquetado, embalaje y almacenaje de productos finales										
Prepara la indumentaria personal, lugar de trabajo, equipos y medios auxiliares para el envasado de productos.										
Verifica la existencia de insumos y productos para el proceso de envasado.										
Realiza las operaciones de embalaje de los productos asegurando calidad de los mismos.										

OBSERVACIONES CON RESPECTO DE LAS TAREAS ENCOMENDADAS					
DEL PRACTICANTE:					
DEL TUTOR:					
Fecha de Aprobación del Plan de Práctica : _____					
PRACTICANTE		PROFESOR GUÍA		TUTOR DE LA EMPRESA	
_____		_____		_____	
Firma Practicante		Firma Nelda Rodríguez Carvajal		Firma y Timbre de la Empresa	
Fecha de la Aprobación de la Práctica: _____				CALIFICACION _____	
_____		_____			
Firma Practicante		Firma y Timbre de la Empresa			

ANEXO 7: PLAN DE PRÁCTICA ESPECIALIDAD: MECANICA AUTOMOTRIZ



INSTITUTO TÉCNICO PROFESIONAL MARÍTIMO DE VALPARAÍSO

PAUTA DE EVALUACION

SEGUIMIENTO Y EVALUACION DEL DESARROLLO DEL PLAN DE PRÁCTICA

NOMBRE DEL PRACTICANTE: _____

ESPECIALIDAD: **MECANICA AUTOMOTRIZ**

PROFESOR GUÍA: _____

EMPRESA _____

TUTOR _____

FONO _____

RUT. EMPRESA _____

DIRECCION _____

FECHA DE INICIO _____

FECHA DE TERMINO _____

HORAS REALIZADAS _____

PLAN DE PRACTICA					CONTESTE CON UNA "X"				
					No Realizado	I	S	B	EX
Diagnóstico y control final									
Revisa los motores de combustión interna y sistemas auxiliares									
Realiza controles técnicos de recepción de materiales y repuestos									
Participa en pruebas de carretera y control final									
Programa de mantención preventiva									
Mantiene sistemas de lubricación y refrigeración									
Mantiene sistemas de encendidos del motor ciclo Otto y Diesel									
Mantiene sistemas de partida del motor									
Verifica y controla el motor intervenido									
Mantenimiento Correctivo de motores y sistemas auxiliares.									
Mantiene sistema de depuración de gases									
Mantiene conjuntos o subconjuntos mecánicos del motor									
Mantiene sistema de aire y de combustible									
Mantenimiento de los sistemas que corresponden el tren del rodaje, frenos, transmisión, dirección, suspensión y sistemas asociados									
Mantiene y ajusta parámetros de sistemas									
Logra el correcto funcionamiento									
Mantiene los sistemas de frenado									
Mantenimiento de los sistemas eléctricos y electrónicos del vehículo									
Mantiene sistema de carga y arranque									
Repara o sustituye elementos o conjuntos de los circuitos de alumbrados y maniobras									
Mantiene circuitos de señalización y auxiliares									
Realiza montaje de nuevos equipos									
Verifica la continuidad de los circuitos (conductores y conexiones)									
Mantenimiento Correctivo o montaje del sistema de seguridad y confortabilidad									
Mantiene y/o monta distintos sistemas relacionados con el control de temperatura en el habitáculo									
Monta equipo de sonido en el equipo									
Mantiene y monta sistemas de seguridad, tanto de personas como de bienes									
Mantiene los sistemas periféricos e instalaciones asociadas									
Monta y sustituye accesorios directamente relacionados con la carrocería									
Administración									
Colabora en planificación de procesos									
Colabora en la cotización de materiales									
Recepciona materiales y componentes									
Calcula tiempo y costos.									
Colabora en el control de gastos									
Maneja normas legales vigentes									
Maneja computador a nivel usuario									
Objetivos Transversales									
Realiza control de calidad de los trabajos en las distintas fases del proceso									
Realiza el tratamiento de residuos y desechos									

					CONTESTE CON UNA "X"				
					I	S	B	EX	
RASGOS PERSONALES									
Asistencia									
Puntualidad									
Presentación Personal									
Modales y Cortesía									
Disposición									
Honradez									
Lealtad									
Discreción									
Responsabilidad frente a trabajos encomendados									
Muestra dedicación e interés por la labor que realiza									
Logra metas trabajando en equipo (Colaboración)									
					CONTESTE CON UNA "X"				
					No Realizado	I	S	B	EX
Ejemplo para responder							X		
					CONTESTE CON UNA "X"				
					No Realizado	I	S	B	EX
CRITERIOS DE EVALUACION									
EX: Excelente 7,0									
B : Bueno 6,0									
S : Suficiente4,5									
I : Insuficiente 3,0									

OBSERVACIONES CON RESPECTO DE LAS TAREAS ENCOMENDADAS									
DEL PRACTICANTE:									
DEL TUTOR:									
Fecha de Aprobación del Plan de Práctica : _____									
PRACTICANTE			PROFESOR GUÍA				TUTOR DE LA EMPRESA		
_____			_____				_____		
Firma			Firma Reinaldo Gorigoitia O.				Firma y Timbre de la Empresa		
Fecha de la Aprobación de la Práctica: _____ CALIFICACION _____									
_____						_____			
Firma Practicante						Firme y Timbre de la Empresa			

ANEXO 8: PLAN DE PRÁCTICA ESPECIALIDAD: OPERACIONES PORTUARIAS



INSTITUTO TÉCNICO PROFESIONAL MARÍTIMO DE VALPARAÍSO

PAUTA DE EVALUACION

SEGUIMIENTO Y EVALUACION DEL DESARROLLO DEL PLAN DE PRÁCTICA

NOMBRE DEL PRACTICANTE: _____

ESPECIALIDAD: **OPERACIONES PORTUARIAS**

PROFESOR GUÍA: _____

EMPRESA _____ TUTOR _____

FONO _____ RUT. EMPRESA _____

DIRECCION _____

FECHA DE INICIO _____ FECHA DE TERMINO _____

HORAS REALIZADAS _____

PLAN DE PRACTICA						CONTESTE CON UNA "X"				
						No Realizado	I	S	B	EX
Controlar y preparar la carga por vía marítima, en puertos y terminales										
Realiza procedimientos operacionales para el almacenaje de la carga										
Identifica embalajes y envases										
Inspecciona contenedores en forma interna y externa.										
Confecciona un plan de actividades para la consolidación de la carga										
Trinca y apuntala carga en contenedores										
Consolida y desconsolida mercancías normales y peligrosas										
Recepciona carga indirecta en forma física y documental										
Asiste al cronograma de movilización de la carga y asiste en la recepción y despacho de ésta en zonas de depósitos con la respectiva documentación										
Asiste en faenas de depósito y arrumaje de la carga										
Confecciona y prepara facturas de exportación										
Revisa guías de despacho con documentación de exportación										
Tramita documentos aduaneros										
Estiba y Desestiba la carga										
Asigna cargas a distintas naves mercantes.										
Registra documentación que identifica las partes de una nave o individualiza sus medidas										
Colabora con cronogramas de trabajo para la nave.										
Relaciona la estiba de amarre o de cruce con el tipo de carga y su maniobra.										
Manejo del P.C. a nivel usuario										
Confeccionar la documentación del proceso administrativo y operacional en puertos y terminales de carga										
Utiliza e interpreta el D.U.S., Manifiesto de la Carga, Conocimiento de Embarque y Planos de Estiba										
Utiliza e interpreta la declaración de ingreso de mercancías al país										
Maneja e interpreta toda documentación que hace efectivo el cobro por la prestación de servicios portuarios										
Gestiona y completa la documentación bancaria y aduanera necesaria										
Aplica normas vigentes en la gestión de compra y venta internacional										
Conoce y aplica Software y aplicaciones al comercio electrónico y vía internet										

					CONTESTE CON UNA "X"				
					I	S	B	EX	
RASGOS PERSONALES									
Asistencia									
Puntualidad									
Presentación Personal									
Modales y Cortesía									
Disposición									
Honradez									
Lealtad									
Discreción									
Responsabilidad frente a trabajos encomendados									
Muestra dedicación e interés por la labor que realiza									
Logra metas trabajando en equipo (Colaboración)									
					CONTESTE CON UNA "X"				
					No Realizado	I	S	B	EX
Ejemplo para responder							X		
					CONTESTE CON UNA "X"				
					No Realizado	I	S	B	EX
CRITERIOS DE EVALUACION									
EX: Excelente 7,0									
B : Bueno 6,0									
S : Suficiente4,5									
I : Insuficiente 3,0									

OBSERVACIONES CON RESPECTO DE LAS TAREAS ENCOMENDADAS									
DEL PRACTICANTE:									
DEL TUTOR:									
Fecha de Aprobación del Plan de Práctica : _____									
PRACTICANTE			PROFESOR GUÍA				TUTOR DE LA EMPRESA		
_____			_____				_____		
Firma			Firma Carlos Flores Díaz				Firma y Timbre de la Empresa		
Fecha de la Aprobación de la Práctica: _____ CALIFICACION _____									
_____			_____				_____		
Firma Practicante							Firme y Timbre de la Empresa		

ANEXO 9: PLAN DE PRÁCTICA ESPECIALIDAD: GASTRONOMIA MENCION COCINA



INSTITUTO TÉCNICO PROFESIONAL MARÍTIMO DE VALPARAÍSO

PAUTA DE EVALUACION

SEGUIMIENTO Y EVALUACION DEL DESARROLLO DEL PLAN DE PRÁCTICA

NOMBRE DEL PRACTICANTE: _____

ESPECIALIDAD: GASTRONOMIA MENCION COCINA

PROFESOR GUÍA: _____

EMPRESA _____

TUTOR _____

FONO _____

RUT. EMPRESA _____

DIRECCION _____

FECHA DE INICIO _____

FECHA DE TERMINO _____

HORAS REALIZADAS _____

PLAN DE PRACTICA COCINA										
						CONTESTE CON UNA "X"				
						No observado	I	S	B	EX
Acata las normas y condiciones sanitarias de producción y servicios de alimentos										
Mantiene higiénica su área de trabajo										
Mantiene su presentación personal										
Mantiene su indumentaria acorde a las normas establecidas										
Utiliza los productos y útiles de aseo siguiendo los procedimientos sugeridos por los fabricante y el establecimiento.										
Respeta señalética, normas de prevención de accidentes										
Solicita Materias Primas e insumos a bodega de acuerdo a las instrucciones dadas por el jefe de Cocina a través de los documentos Pertinentes y metodos establecidos por la empresa										
Solicita y revisa los insumos para la minuta diaria										
Toma inventario físico de las materias Primas										
Utiliza la documentación necesaria para solicitar el aprovisionamiento interno de insumos a los departamentos que procedan										
Lee y Utiliza ficha técnica o receta para el retiro de insumos para su posterior ejecución										
Utiliza adecuadamente equipos , maquinas , utensilios y herramientas que conforman la dotacion basica de cocina de acuerdo con sus aplicaciones y en función de su rendimiento óptimo										
Selecciona útiles y herramientas de acuerdo a mise en place										
Utiliza adecuadamente maquinaria equipos y herramientas										
Utiliza las normas básicas de mantención preventiva en maquinarias y equipos										
Prepara vegetales ,productos del mar , Carneos ,aves,Frutas ,cereales ,legumbres para su utilizacion y elaboracion de distintos platos										
Realiza las operaciones para la mise en place										
Limpia ,filetea y porciona carnes , pescados ,mariscos y vegetales de acuerdo a sus características										
Procesa los insumos aplicando las técnicas básicas de manipulación y su ficha técnica										
Aplica técnicas de cortes , y metodos de coccion de acuerdo a cada preparacion										
Mantiene y almacena los productos terminados de acuerdo a sus características y aplicando las temperaturas adecuadas (métodos de conservación)										
Prepara preparaciones de base para ser utilizadas durante el proceso productivo aplicando las técnicas de la cocina nacional e internacional										
Realiza las operaciones de base de la cocina internacional siguiendo la receta en orden y tiempo establecido										
Prepara fondos y agentes espesantes apropiados a cada preparacion y a la minuta diaria										
Prepara platos , entradas , principales o postres compuesto por el acompañamiento trozo principal y salsas , respetando las normas de la gastronomía internacional										
Aplica las técnicas de Terminación ,Montaje y presentación de los platos según las normas de la gastronomía Nacional e Internacional										
Monta los componentes del plato en forma decorativa manteniendo las normas de presentación sabor , textura y temperatura										
Utiliza las normas de equilibrio , unidad,punto focal , flujo (E.U.P.F) en el montaje										

					CONTESTE CON UNA "X"				
					I	S	B	EX	
RASGOS PERSONALES									
Asistencia									
Puntualidad									
Presentación Personal									
Modales y Cortesía									
Disposición									
Honradez									
Lealtad									
Discreción									
Responsabilidad frente a trabajos encomendados									
Muestra dedicación e interés por la labor que realiza									
Logra metas trabajando en equipo (Colaboración)									
					CONTESTE CON UNA "X"				
					No Realizado	I	S	B	EX
Ejemplo para responder							X		
					CONTESTE CON UNA "X"				
					No Realizado	I	S	B	EX
CRITERIOS DE EVALUACION									
EX: Excelente 7,0									
B : Bueno 6,0									
S : Suficiente4,5									
I : Insuficiente 3,0									

OBSERVACIONES CON RESPECTO DE LAS TAREAS ENCOMENDADAS

DEL PRACTICANTE:

DEL TUTOR:

Fecha de Aprobación del Plan de Práctica : _____

PRACTICANTE

PROFESOR GUÍA

TUTOR DE LA EMPRESA

Firma

Firma
Miguel Fernández Astudillo

Firma y Timbre de la Empresa

Fecha de la Aprobación de la Práctica: _____ CALIFICACION _____

Firma Practicante

Firma y Timbre de la Empresa

ANEXO 10: PLAN DE PRÁCTICA ESPECIALIDAD: GASTRONOMIA MENCION PASTELERIA Y REPOSTERIA



INSTITUTO TÉCNICO PROFESIONAL MARÍTIMO DE VALPARAÍSO

PAUTA DE EVALUACION

SEGUIMIENTO Y EVALUACION DEL DESARROLLO DEL PLAN DE PRÁCTICA

NOMBRE DEL PRACTICANTE: _____

ESPECIALIDAD: **GASTRONOMIA MENCION PASTELERIA Y REPOSTERIA**

PROFESOR GUÍA: _____

EMPRESA _____ TUTOR _____

FONO _____ RUT. EMPRESA _____

DIRECCION _____

FECHA DE INICIO _____ FECHA DE TERMINO _____

HORAS REALIZADAS _____

PLAN DE PRACTICA PASTERERIA Y REPOSTERIA

						CONTESTE CON UNA "X"				
						No observado	I	S	B	EX
Acata las normas y condiciones sanitarias de produccion y servicios de alimentos										
Aplica normas sanitarias legales vigentes en la presentacion personal , instalaciones locales , equipos elaboracion y presentacion de los productos de pasteleria y reposteria										
Utiliza los productos y utiles de aseo siguiendo los procedimientos sugeridos por los fabricante y el establecimiento.										
Respeto Senaletica, normas de prevencion de accidentes										
Solicita Materias Primas e insumos a bodega para la produccion de pasteleria y reposteria a traves de los documentos Pertinentes y metodos establecidos por la empresa										
Lista Materias Primas , alimentos e insumos requeridos										
Toma inventario fisico de las materias Primas										
Utiliza la documentacion necesaria para solicitar el aprovisionamiento interno de insumos a los departamentos que procedan										
Lee y Utiliza ficha tecnica o receta para el retiro de insumos para su posterior ejecucion										
Utiliza adecuadamente , equipos , maquinas ,utensilios y herramientas que conforman la dotacion basica de pasteleria de acuerdo con sus aplicaciones y en funcion de su rendimiento optimo										
Selecciona utiles y herramientas de acuerdo a mise en place										
Utiliza adecuadamente maquinaria equipos y herramientas										
Utiliza las normas basicas de mantencion preventiva en maquinarias y equipos										
Elabora preparaciones de base (Masas y Rellenos) para ser utilizados durante el proceso productivo y o almacenar para su posterior utilizacion , aplicando las tecnicas de la pasteleria Internacional										
Selecciona insumos de acuerdo a los requerimientos de la produccion mise en place										
Ejecuta las preparaciones de base de la pasteleria y reposteria Internacional										
Ejecuta las tecnicas de pasteleria y reposteria siguiendo la receta base o ficha tecnica										
Aplica tecnicas de cortes , y metodos de coccion de acuerdo a cada preparacion										
Mantiene y almacena los productos terminados de acuerdo a sus caracteristica y aplicando las temperaturas adecuadas (metodos de conservacion)										
Presenta y decora el producto de acuerdo al tipo de establecimiento y servicio										
Elabora productos de pasteleria tales como : tortas , pasteleria seca , fina , postres frios y calientes , aplicando las tecnicas basicas de pasteleria y reposteria										
Aplica las tecnicas base de Reposteria en la elaboracion de postres de acuerdo a estandares										
Prepara salsas de acompañamientos de acuerdo al elemento principal del postre										
Presenta postres decorados										
Prepara productos de pasteleria seca										
Prepara tortas acompañadas montaje y decoracion según ficha tecnica										

					CONTESTE CON UNA "X"				
					I	S	B	EX	
RASGOS PERSONALES									
Asistencia									
Puntualidad									
Presentación Personal									
Modales y Cortesía									
Disposición									
Honradez									
Lealtad									
Discreción									
Responsabilidad frente a trabajos encomendados									
Muestra dedicación e interés por la labor que realiza									
Logra metas trabajando en equipo (Colaboración)									
					CONTESTE CON UNA "X"				
					No Realizado	I	S	B	EX
Ejemplo para responder							X		
					CONTESTE CON UNA "X"				
					No Realizado	I	S	B	EX
CRITERIOS DE EVALUACION									
EX: Excelente 7,0									
B : Bueno 6,0									
S : Suficiente4,5									
I : Insuficiente 3,0									

OBSERVACIONES CON RESPECTO DE LAS TAREAS ENCOMENDADAS

DEL PRACTICANTE:

DEL TUTOR:

Fecha de Aprobación del Plan de Práctica : _____

PRACTICANTE

PROFESOR GUÍA

TUTOR DE LA EMPRESA

Firma

Firma
Miguel Fernández Astudillo

Firma y Timbre de la Empresa

Fecha de la Aprobación de la Práctica: _____ CALIFICACION _____

Firma Practicante

Firma y Timbre de la Empresa

ANEXO 11: SUPERVISION PRACTICAS PROFESOR O PROFESORA TUTOR**SUPERVISION ALUMNO EN PRÁCTICA**

VISITA Nº 1 Fecha: ____/____/20__

NOMBRE DEL PRACTICANTE:		
FECHA DE INICIO PRACTICA PROFESIONAL:		
HORARIO DE TRABAJO:		
ESPECIALIDAD:		
PROFESOR GUIA:		
TUTOR DE LA EMPRESA:		
RAZON SOCIAL EMPRESA:		
RUT DE LA EMPRESA:		
Actitudes del Practicante (Marque con una X)	SI	NO
1.- Se adapta con facilidad a los requerimientos de su labor		
2.- El practicante manifiesta buena disposición al trabajo		
3.- Congenia con sus pares		
4.- Responde proactivamente a la presión del trabajo		
5.- Llega a su trabajo con puntualidad		
6.- El practicante recibe alimentación		
7.- El practicante recibe Bono de movilización (si es si indicar monto) \$.....		

OBSERVACIONES DEL TUTOR DE LA EMPRESA:

.....

.....

Nombre, Firma y Timbre

VISITA Nº 2 Fecha: ____/____/20__

FECHA FINALIZACIÓN PRACTICA PROFESIONAL:		
Actitudes del Practicante (Marque con una X)	SI	NO
1.- Alumno Finalizo su práctica? (si es si continuar con encuesta)		
2.- El practicante Asistió todos los días		
3.- Trabaja con la rapidez necesaria		
4.- Demuestra conocimientos en lo que hace		
5.- Tiene la iniciativa que un técnico requiere		
6.- El practicante tiene posibilidades de quedar contratado en la empresa		

OBSERVACIONES DEL TUTOR DE LA EMPRESA:

.....

.....

Nombre, Firma y Timbre

ANEXO 12: INFORME DE PRÁCTICA PROFESIONAL PROFESOR O PROFESORA GUÍA**Informe de Práctica Profesional Profesor O Profesora Guía**

Con fecha; ____ / ____ / 20 ____

Certifico que Don (ña) _____ RUT: _____ ,
estudiante del Instituto Marítimo de Valparaíso RBD 1525-3 de la especialidad de _____
_____, se matriculó y realizó su proceso de práctica profesional.

Nombre Profesor o Profesora Tutor: _____

Firma: _____

RUT: _____

Cargo en el Liceo: _____

Timbre establecimiento educacional: _____