



MINISTERIO DE  
EDUCACIÓN

---

Departamento de Educación  
Secretaría Ministerial de Educación  
Región Metropolitana

---

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

DECRETO EXENTO Nº 2516/2007 y DECRETO EXENTO 1353/2017

NOMBRE ESTABLECIMIENTO

**Colegio Polivalente Nueva Nazaret**

---

RBD: 25027 - 9 COMUNA: La Pintana

AÑO 2019

INDICE

	Pág,
1. ANTECEDENTES ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL	3
2. CUADRO DE ESPECIALIDADES Y MENCIONES	4
2. ESPECIALIDADES QUE IMPARTE EL ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL	5
3. CRITERIOS Y PROCEDIMIENTO Y EVALUACIÓN PARA ELABORACIÓN PLAN DE PRÁCTICA	6
4. PROCEDIMIENTO DE SUPERVISIÓN Y REGISTRO DEL PROCESO DE PRÁCTICA PROFESIONAL	8
5. CRITERIOS PARA ELABORAR, EVALUAR, SUSCRIBIR Y RENOVAR CONVENIOS	9
6. CRITERIOS PARA SUSPENSIÓN Y/O INTERRUPCIÓN DE LA PRÁCTICA	10
7. DERECHOS Y OBLIGACIONES DEL ESTUDIANTE EN PRÁCTICA Y FUNCIONES DEL PROFESOR TUTOR Y MAESTRO GUÍA DE LA EMPRESA.	10
8. CRITERIOS PARA EL CONTROL DEL PLAN DE PRÁCTICA	11
9. OTROS ASPECTOS	11
ANEXOS	
PLAN DE PRÁCTICA	14
COPIA REX POR CADA ESPECIALIDAD QUE IMPARTE EL ESTABLECIMIENTO.	29
COPIA DEL CONSEJO ESCOLAR, DONDE DA CUENTA DE LA TOMA DE CONOCIMIENTO DEL REGLAMENTO, CON FIRMAS Y TIMBRE ESTABLECIMIENTO.	33
MODELO DE BITÁCORA DEL ESTUDIANTE, INCLUYENDO HOJA DE ASISTENCIA.	34
MODELO DE INFORME DE SUPERVISIÓN DE LA PRÁCTICA PROFESIONAL	38
MODELO DE EVALUACIÓN DE EMPRESAS CON LAS QUE EL ESTABLECIMIENTO TIENE CONVENIOS	39
COPIA DE LOS CONVENIOS DEL ESTABLECIMIENTO CON LAS EMPRESAS	42

**1.- ANTECEDENTES ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL**

<b>NOMBRE</b>	Colegio Polivalente Nueva Nazaret
<b>RBD</b>	25027 – 9
<b>DIRECTOR(A)</b>	Sra. Sara Valdés Castro
<b>DIRECCIÓN</b>	Avenida Gabriela 03290
<b>COMUNA</b>	La Pintana
<b>TELÉFONO FIJO</b>	225459511
<b>TELÉFONO CELULAR</b>	
<b>CORREO ELECTRÓNICO INSTITUCIONAL</b>	secretaria@colegionuevanazaret.cl
<b>CORREO ELECTRÓNICO ALTERNATIVO</b>	svaldes@colegionuevanazaret.cl polivares@colegionuevanazaret.cl

2.- CUADRO ESPECIALIDADES Y MENCIONES

SECTOR ECONÓMICO	ESPECIALIDAD	MENCIONES
1.- MADERO	1.- Forestal. 2.- Muebles y terminaciones de madera.	
2.- AGROPECUARIO	3.- Agropecuaria.	Agricultura Pecuaria Vitivinícola
3.- ALIMENTARIO	4.- Elaboración industrial de alimentos. 5.- Gastronomía.	Cocina Pastelería y Repostería Edificación
4.- CONSTRUCCIÓN	6.- Construcción. 7.- Refrigeración y climatización. 8.- Instalaciones sanitarias. 9.- Montaje Industrial. 10.- Mecánica Automotriz. 11.- Montaje industrial.	Terminaciones de la Construcción Obras viales e Infraestructura
5.- METALMECÁNICA	12.- Mecánica automotriz. 13.- Electricidad. 14.- Electrónica. 15.- Acuicultura 16.- Pesquería	Máquinas - Herramientas Matricería Mantenimiento Electromecánica
6.- ELECTRICIDAD	17.- Tripulación de Naves Mercantes y especiales. 18.- Operaciones Portuarias. 19.- Explotación Minera. 20.- Metalurgia Extractiva. 21.- Asistencia en Geología. 22.- Gráfica. 23.- Dibujo Técnico.	
7.- MARTIMO	24.- Vestuario y confección textil. 25.- Administración.	Logística. Recursos Humanos.
8.- MINERO	26.- Contabilidad. 27.- Atención de Párvulos. 28.- Atención de Enfermería. 29.- Química industrial.	Adulto Mayor Enfermería Planta Química Laboratorio Químico
9.- GRÁFICO	30.- Conectividad y Redes 31.- Telecomunicaciones. 32.- Programación.	
10.- CONFECCIÓN	33.- Servicios de Hostelería. 34.- Servicios de Turismo.	
11.- ADMINISTRACIÓN		
12.- SALUD EDUCACIÓN		
13.- QUÍMICA INDUSTRIAL		
14.- TECNOLÓGICA / COMUNICACIONES		
15.- HOTELERÍA Y TURISMO		



**PRACTICA INTERMEDIA:**

ESPECIALIDAD	PERÍODO	NÚMERO DE HORAS

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

**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 a la especialidad)

**ATENCIÓN DE ENFERMERÍA – MENCIÓN ENFERMERÍA**

1. Aplicar cuidados básicos de enfermería, higiene y confort a personas en distintas etapas del ciclo vital, de acuerdo a principios técnicos y protocolos establecidos, brindando un trato digno, acogedor y coherente con los derechos y deberes del paciente.
2. Medir, controlar y registrar parámetros de salud de los pacientes, como peso, talla, temperatura, signos vitales y presión arterial, aplicando instrumentos de medición apropiados.
3. Aplicar estrategias de promoción de salud, prevención de enfermedades, hábitos de alimentación saludable para fomentar una vida adecuada para la familia y comunidad de acuerdo a modelos definidos por las políticas de salud.
4. Mantener las condiciones sanitarias y de seguridad en las dependencias donde se encuentran las personas bajo su cuidado, de acuerdo a las normas sanitarias y de seguridad vigentes.
5. Contribuir a la prevención y control de infecciones en las personas bajo su cuidado, aplicando normas de asepsia y antisepsia.
6. Registrar información, en forma digital y manual, relativa al control de salud de las personas bajo su cuidado, y relativa a procedimientos administrativos de ingreso, permanencia y egreso de establecimientos de salud o estadia, resguardando la privacidad de las personas.

Las tareas a realizar, acorde con el perfil de egreso, para ser explicitadas en su plan de práctica.

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 a la especialidad)

#### **GASTRONOMÍA – MENCIÓN COCINA**

1. 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.
2. Preparar productos gastronómicos básicos de cocina internacional, de países como Perú, México, China, Francia, Italia, entre otros, cumpliendo especificaciones y estándares de calidad.
3. Preparar diversos cocteles de consumo habitual con bebidas alcohólicas y no alcohólicas, de acuerdo a recetas nacionales e internacionales.
4. Introducir variaciones en las recetas de productos gastronómicos de la cocina básica y/o en la manera de servirlos, buscando mejorar sabores y texturas para adaptarlas al gusto de una demanda diversa.
5. Elaborar cartas y menú 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.

Las tareas a 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 aprendizaje, documento técnico que serán elaborado por el profesor tutor, en conjunto con el estudiante, de acuerdo a 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 <sup>1</sup> que se espera que el alumno(a) desarrolle en la empresa.
Señalar los indicadores <sup>2</sup> 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 a las horas pedagógicas, debidamente calendarizadas.
Otras anotaciones que se consideren necesarias.

#### EVALUACIÓN

a) Área de competencias, evaluación maestro guía escala de 1 a 7 (debe indicar las 3 más importantes)
b) Competencias expresadas a través de los Objetivos de Aprendizaje, evaluación maestro guía escala E, B, S, I (debe indicar las 3 más importantes)

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

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

NÚMERO DE VISITAS DEL PROFESOR TUTOR	3
NÚMERO DE REUNIONES CON EL MAESTRO GUÍA DEL CENTRO DE PRÁCTICA.	2
NÚMERO DE REUNIONES CON EL MAESTRO GUÍA CON LOS ESTUDIANTES EN PRÁCTICA.	3
NÚMERO DE INFORMES DE SUPERVISIÓN CONSIDERANDO PARTICULARMENTE LOS PERÍODOS DE VACACIONES ESCOLARES	3

<sup>1</sup> 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.

<sup>2</sup> 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.

**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 a los siguientes criterios:

<b>CRITERIOS</b>	<b>INDICADORES</b>
<b>DISPONIBILIDAD DE PROFESORES GUÍAS PARA ACOMPAÑAR A LOS ESTUDIANTES.</b>	La empresa dispone de profesores guías suficientes para acompañar a los estudiantes en práctica.
<b>DESARROLLO DE ACTIVIDADES ACORDES CON LA ESPECIALIDAD Y EL PLAN DE APRENDIZAJES.</b>	Los estudiantes desarrollan actividades en la empresa de acuerdo con su especialidad y acordes con su el plan de aprendizajes
<b>DESARROLLO DE TAREAS, ROLES O ACTIVIDADES QUE ENRIQUEZCA SU PROCESO DE FORMACIÓN.</b>	La empresa propicia 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.
<b>CUMPLIMIENTO DE LAS CONDICIONES DE SEGURIDAD.</b>	La empresa debe cumplir con las condiciones de seguridad, acorde con las leyes, tanto en la ley 16744 y otras que correspondan
<b>RESGUARDO DE LA INTEGRIDAD FÍSICA Y/O EMOCIONAL DEL ESTUDIANTE.</b>	La empresa vela por la integridad física y/o emocional de los estudiantes, no sometiéndolos a situaciones que pongan en riesgo o los dañen.
<b>MONITOREO DE LA PRÁCTICA.</b>	La empresa provee al profesor tutor de los tiempos y espacios para monitorear a los estudiantes en práctica en relación a su desempeño, en concordancia con su plan de aprendizaje.
<b>VERIFICACIÓN LABORALES Y NORMAS DE SEGURIDAD Y PREVENCIÓN DE RIESGOS.</b>	La empresa provee 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.
<b>CUMPLIMIENTO DEL CONVENIO.</b>	La empresa cumple con todas las cláusulas del convenio de práctica.

**7.- CRITERIOS PARA SUSPENSIÓN Y/O INTERRUPCIÓN DE LA PRÁCTICA POR RAZONES ATRIBUIBLES A LA EMPRESA Y/O AL ESTUDIANTE (ESTUDIANTES EMBARAZADAS Y MADRES).**

CRITERIOS	INDICADORES
INCUMPLIMIENTO DE PRESCRIPCIONES MÉDICAS O TAREAS NO APTAS PARA LA SALUD DE LA MADRE.	La empresa incumple con las condiciones establecidas por prescripciones médicas y/o le solicita tareas que atentan con la salud de la madre. <sup>3</sup>
AJUSTES DE HORARIOS DE LA PRÁCTICA DE ESTUDIANTES QUE SON PADRES Y/O MADRES.	La empresa no ajusta los horarios práctica profesional de estudiantes que son madres y/o padres.
INTERRUPCIÓN DEL PROCESO POR RAZONES DE LA EMPRESA.	La empresa interrumpe el proceso de práctica profesional del estudiante, por razones de la misma empresa. <sup>4</sup>

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

ESTUDIANTES		PROFESOR TUTOR	MAESTRO GUÍA
DERECHOS	OBLIGACIONES	FUNCIONES	
a. iniciar su proceso de Práctica. b. recibir orientación con respecto a la empresa en una reunión al inicio del proceso mismo. c. tener un profesor guía. d. ser supervisados. e. estar presente en la evaluación que realiza el maestro guía.	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.	a. Realizar 2 supervisiones como mínimo en terreno. b. velar el cumplimiento del plan de aprendizaje y plan de rotación. c. velar por la seguridad del alumno tanto emocional como física. d. mantener contacto en el practicante atendiendo sus necesidades y/o consultas relacionadas con la práctica. e. mantener contacto con la empresa vía telefónica y/o vía correo electrónico.	a. velar por el cumplimiento del plan de aprendizaje acordado con el colegio. b. orientar y supervisar el desarrollo de tareas según el perfil de la especialidad del alumno(a). c. comunicarse con el colegio en el caso de que el alumno 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. f. velar por el cumplimiento de la ley del código del trabajo.

<sup>3</sup> Si la madre debe interrumpir su práctica profesional, podrá retomar el proceso cuando las condiciones de salud se lo permitan.

<sup>4</sup> El establecimiento deberá reubicar al estudiante para dar cumplimiento a su plan de práctica.

**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 (empresa).
	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 aprendizaje.
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.
	El profesor tutor acompaña al estudiante en su proceso de práctica, a través de reuniones y / o encuentros, como mínimo dos veces.
	El profesor tutor acompaña al estudiante y evalúa el grado de avance del plan de aprendizaje 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 revisa plan de práctica y actividades del estudiante para evaluar el término del proceso.

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

1. Todo alumno del área técnico profesional con tres o más años de una especialidad de modalidad Tradicional, y que haya desempeñado actividades laborales propias de su especialidad por más de 720 horas cronológicas, podrá presentar un certificado de su empleador para solicitar al respectivo establecimiento Educacional el reconocimiento de dicha actividad como Práctica profesional.
2. El certificado Laboral deberá contener una evaluación de desempeño similar a la utilizada en el Plan de Práctica Profesional y no se exigirá etapa de actualización.
3. El estudiante que exceda los tres años de egreso y que no haya desempeñado actividades laborales propias de su especialidad, o las hubiere realizado por menos de 720 horas cronológicas, deberá desarrollar una etapa de actualización técnica:
  - a. Examen teórico o práctico - Otros.
  - b. Realizada la etapa de actualización podrá dar inicio a su proceso de Práctica Profesional de acuerdo a lo estipulado en este Reglamento.

**11.- OTROS ASPECTOS QUE NO SE INCLUYEN EN LOS PUNTOS ANTERIORES**

Situación	Remedial

**Artículo 13:** Las situaciones de prácticas profesionales realizadas en condiciones distintas a las definidas en el presente Reglamento, basado en el decreto H#2516/2007 y H#1397/2017, serán resueltas por las Secretarías Regionales Ministeriales de educación respectivas, a expresa petición y presentación de antecedentes por parte del director del establecimiento educacional.



*S. Valdés C.*

**Sara Valdés Castro**

NOMBRE FIRMA TIMBRE DEL DIRECTOR DEL ESTABLECIMIENTO

FECHA: 15 de noviembre de 2018

## ANEXOS

### (DOCUMENTACIÓN OBLIGATORIA QUE SE DEBE ANEXAR)

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.
6. Modelo de evaluación de empresas con las que el establecimiento tiene convenios.
7. Copia de los convenios del establecimiento con las empresas (no por cada estudiante)
8. Resolución de aprobación del reglamento anterior.

Plan de Práctica Profesional ESPECIALIDAD DE GASTRONOMÍA

MENCIÓN COCINA

I. IDENTIFICACIÓN	
<b>A: DATOS DE LA EMPRESA</b>	
NOMBRE EMPRESA	Rut:
	Dirección:
	Correo Electrónico:
	Teléfono:

**B: DATOS DEL ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL**

I. IDENTIFICACIÓN	
<b>A: DATOS DE LA EMPRESA</b>	
NOMBRE DEL LICEO COLEGIO POLIVALENTE NUEVA NAZARET	RBD: 25027 – 9
	Dirección: AVENIDA GABRIELA 03290 LA PINTANA
	Correo Electrónico: secretaria@colegionuevanazaret.cl
	Teléfono: 225459511

## II. TAREAS QUE REALIZA EL PRACTICANTE

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  
(repite esta tabla todas las veces necesarias)

Áreas de Competencia:	Preparar una variedad de platos de cocina básica, de preparación rápida y lenta, de acuerdo a los gustos y costumbres culinarios de diversas zonas del país, así como de requerimientos de alimentación saludable, cumpliendo estándares de calidad.				
Perfil de Egreso	Elaborar alimentos de baja complejidad considerando productos o técnicas base de acuerdo a lo indicado en la ficha técnica y/o en las instrucciones de la jefatura de cocina, aplicando técnicas de cortes y cocción, utilizando equipos y utensilios, controlando los parámetros de temperatura y humedad mediante instrumentos apropiados.				
HORAS DE PRACTICA	SEMANALES		DIARIAS		
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	ACTIVIDADES	Indicadores	Nivel de logro 1 a 5	Tiempo (horas)	
Clasificar y seleccionar alimentos de origen vegetal, de acuerdo a la clasificación, cumpliendo con los estándares de calidad y aplicando las normas de higiene necesarias para la inocuidad de los alimentos.	Los estudiantes seleccionar los alimentos que serán utilizados según sus características y almacenados bajo las normas de cada uno de ellos.	Clasifica los alimentos.			
		Características organolépticas.			
		Recepción y almacenamiento adecuado.			
Seleccionar utensilios para aplicar cortes, considerando la higienización de cada uno de ellos, así como la prevención de los riesgos propios de la	Los estudiantes seleccionan los utensilios adecuados para la elaboración de diferentes platos.	Selecciona cuchillos adecuados.			
		Realiza Mise en place.			

utilización de los cuchillos.		Manipulación del cuchillo.		
Aplicar diferentes cortes en los alimentos, teniendo en cuenta su utilización, y aplicando métodos tradicionales y equipamientos manuales y eléctricos	Los estudiantes realizan y reconocen cortes para los diferentes alimentos.	Reconoce tipos de cortes.		
		Realizar cortes.		
Almacenar o mantener los productos, aplicando los métodos y lugares apropiados, teniendo en cuenta el destino o consumo asignado a las elaboraciones culinarias básicas	Los estudiantes almacenan los alimentos en forma adecuada según sus características.	Reconoce los tipos de métodos de conservación.		
Elaborar productos aplicando distintos métodos de cocción, aplicando higiene durante todas las etapas de proceso, haciendo un uso eficiente de los recursos, previniendo los riesgos asociados a la actividad.	Los estudiantes elaboran diferentes preparaciones según instrucciones del personal de cocina	Reconocer y utilizar cortes, métodos cocción, etc.		
Clasificar y utilizar las funciones de ayuda de cocina; estructuradores de sabor u aroma, fondo, agentes espesantes, refinadores, aplicando higiene, realizando un trabajo prolijo, de acuerdo a instrucciones dadas, haciendo uso eficiente de los recursos asociados a la actividad.	Los estudiantes reconocen las ayudas de cocina y los utilizan en diferentes preparaciones.	Realizan fondo.		
		Ayudas de cocina.		
		Estructuradores de sabor.		
Elaborar preparaciones siguiendo las instrucciones dadas en la ficha técnica, de acuerdo a los requerimientos nutricionales, considerando las normas de higiene necesarias para la producción de alimentos inocuos.	Los estudiantes realizan preparaciones interpretando las fichas técnicas.	Interpretan y comprenden fichas técnicas.		
Aplicar técnicas de higiene en todas las etapas del proceso, realizando un trabajo prolijo y cumplimiento con estándares de calidad.	Los estudiantes identifican las normas de higiene personal y de los alimentos.	Presenta buena higiene personal.		
		Uso del uniforme.		
		Higiene de los alimentos.		

<b>Áreas de Competencia:</b>	Introducir variaciones en las recetas de productos gastronómicos de la cocina básica y/o en la manera de servirlos, buscando mejorar sabores y texturas para adaptarlas al gusto de una demanda diversa.			
<b>Perfil de Egreso</b>	Elaborar productos de baja complejidad gastronómica utilizando equipos y utensilios para procesar las materias primas e insumos requeridos.			
<b>HORAS DE PRACTICA</b>	<b>SEMANALES</b>		<b>DIARIAS</b>	
<b>TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.</b>	<b>ACTIVIDADES</b>	<b>Indicadores</b>	<b>Nivel de logro 1 a 5</b>	<b>Tiempo (horas)</b>
Seleccionar y clasificar productos y técnicas representativos de diferentes países, considerando la cultura de cada país.	Los estudiantes seleccionan los alimentos en forma adecuada para su elaboración.	Clasifican las materias primas.		
		Seleccionan las materias primas.		
Realizar mise en place de insumos y utensilios, considerando lo que indica la ficha técnica y aplicando las normas de higiénicas establecidas en el Reglamento Sanitario de los Alimentos.	Los estudiantes reconocen y realizan una buena mise en place en cada una de las preparaciones.	Identifican el concepto de mise en place.		
		Seleccionar utensilios para la elaboración de alimentos.		
Elaborar platos de diferentes países 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 estudiantes elaboran diferentes preparaciones, según ficha técnica y las normas del establecimiento.	Leen e interpretan ficha técnica.		
		Reconocen los tipos de alimentos.		
Preparar productos gastronómicos, introduciendo tendencias innovadoras de la cocina internacional, considerando las normas de higiene y la prevención de riesgos propios de la actividad, trabajando en equipo y coordinando las acciones con otros en las tareas realizar.	Los estudiantes preparan diferentes preparaciones de la cocina internacional.	Leer ficha técnica.		
		Reconocer los alimentos típicos de cada país o zona.		
Realizar 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 de equipo.	Los estudiantes realizan diferentes tipos de montaje según el establecimiento y las características de cada país.	Utilizan los tipos de montaje según loas normar del establecimiento.		

Realizar montaje de platos aplicando técnicas innovadoras, considerando los estándares de calidad y las normas internacionales.	Los estudiantes reconocen y utilizan los tipos de montajes según normas e instrucciones dadas por el jefe de cocina.	Reconocen los tipos de montajes.		
---	--	----------------------------------	--	--

<b>Áreas de Competencia:</b>	Elaborar cartas y menú 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.			
<b>Perfil de Egreso</b>	Armar, decorar y presentar distintos tipos de productos gastronómicos, utilizando técnicas culinarias básicas para servirlos, de acuerdo con las indicaciones de recetas, protocolos y tipos de servicio solicitado.			
<b>HORAS DE PRACTICA</b>	<b>SEMANALES</b>		<b>DIARIAS</b>	
<b>TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.</b>	<b>ACTIVIDADES</b>	<b>Indicadores</b>	<b>Nivel de logro 1 a 5</b>	<b>Tiempo (horas)</b>
Clasificar distintos los tipos de menús, considerando los servicios gastronómicos: alimentación colectiva, restaurantes, etc.	Los estudiantes reconocen los diferentes tipos de menú según el establecimiento de alimentación.	Identificar los tipos de menú.		
Diseñar y reconocer menú, considerando el tipo de servicio, alimentación colectiva, restaurantes, etc., las demandas de los clientes, las normas internacionales de elaboración de menú, los requisitos nutricionales, aplicando técnicas de redacción, y normas de presentación gráfica.	Los estudiantes realizan las diferentes preparaciones considerando el menú según el establecimiento de alimentos.	Elaborar menú según lo solicitado.		
		Reconocen los diferentes tipos de menú.		
Clasificar las distintas cartas que se presentan en los servicios gastronómicos de acuerdo a su tipo.	Los estudiantes reconocen las diferentes cartas según el establecimiento de práctica.	Leer e interpretar la carta del establecimiento de práctica.		
Diseñar cartas, aplicando técnicas de redacción, considerando las normas de presentación, tipos de servicios y demanda de los clientes.	Los estudiantes reconocen e interpretan la carta de establecimiento de práctica.	Leen y comprenden la carta del establecimiento de práctica.		

**Observaciones:**

---



---

**Fecha:** \_\_\_\_\_

**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
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.					
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.					

Este plan de Práctica profesional es acordado en la ciudad

de \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 201 \_\_\_\_\_,

entre quienes aquí firman:

<b>Practicante</b>	<b>Profesor Tutor</b>
Nombre: _____	Nombre: _____
RUT: _____	RUT: _____
<b>Maestro Guía</b>	
Nombre: _____	
RUT: _____	

En caso de accidente avisar

a: \_\_\_\_\_

Al teléfono: \_\_\_\_\_

Plan de Práctica Profesional ESPECIALIDAD DE ATENCIÓN DE ENFERMERÍA

MENCIÓN ENFERMERÍA

I. IDENTIFICACIÓN	
<b>A: DATOS DE LA EMPRESA</b>	
NOMBRE EMPRESA <hr/>	Rut:
	Dirección:
	Correo Electrónico:
	Teléfono:

**B: DATOS DEL ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL**

I. IDENTIFICACIÓN	
<b>A: DATOS DE LA EMPRESA</b>	
NOMBRE DEL LICEO COLEGIO POLIVALENTE NUEVA NAZARET <hr/>	RBD: 25027 – 9
	Dirección: AVENIDA GABRIELA 03290 LA PINTANA
	Correo Electrónico: secretaria@colegionuevanazaret.cl
	Teléfono: 225459511

<b>Áreas de Competencia:</b>	Técnicas básicas de enfermería y del Programa Nacional de Inmunizaciones.				
<b>Perfil de Egreso</b>	Realizan acciones de apoyo al tratamiento y rehabilitación de la salud a pacientes pediátricos y adultos, ambulatorios y hospitalizados, como controlar signos vitales, tomar muestras para exámenes de laboratorio, administrar medicamentos por diferentes vías (intramuscular, endovenosa, piel y mucosas), hacer curaciones básicas, de acuerdo con protocolos establecidos y las indicaciones de profesionales del área médica.				
<b>HORAS DE PRACTICA</b>	<b>SEMANALES</b>		<b>DIARIAS</b>		
<b>TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.</b>	<b>ACTIVIDADES</b>	<b>Indicadores</b>		<b>Nivel de logro 1 a 5</b>	<b>Tiempo (horas)</b>
1.- Ejecuta las indicaciones médicas para el tratamiento y rehabilitación de la salud de pacientes pediátricos y adultos hospitalizados, de acuerdo a los protocolos establecidos.	1.1 Revisa diariamente el plan de tratamiento médico y de atención de enfermería establecido en la ficha de la o el paciente.	- Verifica en la ficha clínica la prescripción médica.			
		- Detecta los cambios o suspensiones en la prescripción de medicamentos.			
		- Comunica cambios y/o actualizaciones en la prescripción médica.			
		- Tramita interconsultas y exámenes			
	1.2 Selecciona los equipos, materiales e insumos necesarios para el tratamiento de cada paciente, de acuerdo a la indicación dada.	- Revisa y detecta alteraciones en el orden de la clínica de enfermería y en la reposición de materiales e insumos.			
		- Comprueba la reposición de materiales e insumos.			
		- Actualiza el inventario de materiales e insumos.			
	1.3 Controla los signos vitales, de acuerdo a las normas establecidas, procurando establecer una comunicación empática con el o la paciente e indicando acciones para la prevención de enfermedades y promoción de la salud de acuerdo a las indicaciones de los profesionales responsables del área.	- Controla signos vitales.			
		- Detecta alteraciones de los signos vitales, los informa al profesional jerárquicamente superior y los registra previamente.			
	1.4 Realiza la toma de muestras de los exámenes de laboratorio de acuerdo a la indicación médica y a las normas del laboratorio.	- Identifica y selecciona los órdenes de exámenes.			
		- Identifica alteraciones en los medios de conservación y rotulación de los receptáculos y tubos para las muestras.			
		- Toma las muestras de exámenes de laboratorio aplicando los conocimientos, las precauciones estándar y el manejo de fluidos corporales.			

1.5 Administra los medicamentos a pacientes adultos y pediátricos por vía natural y parenteral, aplicando los principios de asepsia y antisepsia, y respetando los protocolos de la institución.	- Verifica en la ficha clínica la prescripción médica.		
	- Prepara el medicamento y las dosis según indicación médica.		
	- Aplica antes, durante y después de la técnica de preparación, los principios de asepsia y antisepsia.		
	- Comprueba previamente en frente del paciente los cinco correctos.		
	- Administra de acuerdo a la vía prescrita el o los medicamentos indicados.		
	- Elimina el material coto-punzante y/o desechos orgánicos de acuerdo a normas de precauciones estándar.		
	- Registra la administración del medicamento.		
1.6 Realiza curaciones básicas de acuerdo a los protocolos establecidos, aplicando los principios de asepsia y antisepsia.	- Prepara bandeja con materiales a utilizar.		
	- Saluda al usuario(a) y acomoda en posición correcta para curación según ubicación de la herida.		
	- Realiza lavado clínico o quirúrgico de manos.		
	- Utiliza barreras de protección y prepara campo.		
	- Realiza curación aplicando técnica.		
	- Aplica antes, durante y después de la técnica las precauciones estándar, manejo de secreciones y fluidos corporales.		
	- Elimina material de acuerdo a normas.		
1.7 Manipula el material, el instrumental y los equipos de acuerdo a los estándares vigentes y en forma segura.	- Realiza un trabajo seguro, aplicando antes, durante y después de la manipulación de instrumental los principios de asepsia y antisepsia y las precauciones estándar.		
	- Separa y descontamina el instrumental utilizado aplicando las normas de esterilización.		
1.8 Cumple las indicaciones médicas, de acuerdo a los protocolos establecidos y respetando los principios de asepsia y antisepsia.	- Cumple las indicaciones profesionales y asiste en cada técnica de acuerdo al procedimiento descrito.		

	1.9 Registra las indicaciones médicas realizadas en el sistema de registro impuesto por la institución.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Mantiene los sistemas de registro de usuarios ordenados y actualizados.</li> <li>- Verifica que la ficha de cada paciente se encuentre completa, ordenada y actualizada, antes y después de la atención.</li> <li>- Detecta los errores de compaginación y ausencia de formularios.</li> </ul>		
2.- Aplica acciones de vacunación, de acuerdo al Programa Nacional de Inmunizaciones, resguardando el bienestar de las personas y el cumplimiento de las normas y protocolos del Ministerio de Salud, siempre bajo la supervisión de un o una profesional del área de la salud.	2.1 Chequea la ficha clínica, carné de salud o de vacunaciones de la persona a vacunar, verificando la presencia de un adulto a cargo en caso de que se trate de un menor de edad, de acuerdo los procedimientos establecidos por el Ministerio de Salud y bajo la supervisión de una o un profesional del área.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Informa al usuario (acompañante) vacunas a administrar, enfermedades a prevenir, vías de administración, características de las vacunas y los efectos adversos posibles.</li> <li>- Ofrece al usuario la posibilidad de hacer preguntas para aclarar dudas y responde con claridad, proyectando seguridad y confianza.</li> </ul>		
	2.2 Identifica las condiciones individuales que constituyen contraindicación definitiva para administrar una determinada vacuna, así como aquellas en que se debe postergar la vacunación o adoptar precauciones especiales, revisando los documentos de información disponibles y bajo la supervisión de una o un profesional del área de salud	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Revisa la historia clínica e interroga al paciente para detectar posibles contraindicaciones definitivas o temporales y precauciones en el uso de vacunas.</li> </ul>		
	2.3 Prepara y manipula las vacunas, respetando los principios de asepsia y antisepsia, de acuerdo al procedimiento del Ministerio de Salud y bajo la supervisión de una o un profesional del área.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Identifica vacuna a administrar según esquema PNI</li> </ul>		
		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprueba las características del producto: nombre comercial, presentación, vía de administración, fecha de caducidad, manejo de cadena de frío</li> <li>- Realiza lavado clínico de manos.</li> </ul>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aplica principios de asepsia y antisepsia.</li> </ul>				
2.4 Aplica la vacuna y/o asiste en la aplicación, seleccionando la vía de administración y el sitio anatómico y la técnica adecuada en el caso de aquellas cuya vía de administración es parenteral, según el tipo de	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuando administra vacunas a niños pequeños le solicita al adulto acompañante que sostenga al menor, ya sea sobre sus piernas (ambos en posición sentado) o sobre una camilla.</li> </ul>			

	vacuna, edad y condición general de la persona a vacunar, considerando el procedimiento establecido por el Minsal y bajo la su supervisión de una o un profesional del área.	- Administra vacuna de acuerdo a la vía prescrita.		
		- Comprueba y observa la zona de administración del medicamento por vía parenteral antes y después para evitar complicaciones.		
		- Registra la administración de acuerdo a normas del servicio.		
		- Ordena y deja cómodo al usuario.		
		- Educa a la madre respecto a efectos secundarios.		
	2.5 Registra la información de la vacunación en los soportes pertinentes de acuerdo a los procedimientos establecidos por el Minsal y bajo la supervisión de una o un profesional del área.	Registra en documentos pertinentes (ficha clínica, tarjetón, planilla de vacunas, carnet de control)		
3.- Refuerza las indicaciones médicas dadas para el tratamiento y rehabilitación de la salud de pacientes pediátricos y adultos ambulatorios, estableciendo una comunicación efectiva, respetuosa y responsable.	3.1 Verifica en la ficha clínica de cada paciente la receta, la orden de examen y el carné de alta, y las indicaciones médicas entregadas durante la atención.	- Identifica y selecciona las órdenes de exámenes.		
	3.2 Orienta a la o el paciente y la familia en el cumplimiento de las indicaciones dadas por el médico tratante, de acuerdo a los protocolos.	- Brinda apoyo emocional a usuario y familia durante la atención.		
	3.3 Aclara las dudas de la o el paciente y de la familia sobre el tratamiento y el proceso de rehabilitación indicados por el o la médico tratante.	- Informa y tranquiliza al usuario y familia frente a las inquietudes y temores manifestadas antes y durante las técnicas.		
	3.4 Aplica las técnicas de comunicación efectiva (empatía, escucha activa, mirar a los ojos, etc.) al conversar con pacientes y familia, entregando información sobre las acciones de prevención y promoción de la salud de acuerdo a las indicaciones de los y las profesionales responsables del área.	- Participa activamente como miembro del equipo de salud en las acciones de promoción y prevención de la salud.		
		- Entrega contenidos educativos.		
3.5 Verifica con cada paciente Y su familia la comprensión del tratamiento y las indicaciones dadas por la o el médico tratante.	- Comprueba con el usuario y/o familia las indicaciones médicas y de enfermería, que le fueron entregadas			
	- Refuerza indicaciones médicas y de enfermería al alta y/o egreso del usuario.			

<b>Áreas de Competencia:</b>	Preparación del entorno clínico.			
<b>Perfil de Egreso</b>	Preparan las instalaciones, equipos, instrumentos e insumos para la atención de salud de acuerdo al tipo de procedimiento a realizar y las indicaciones entregadas por los profesionales clínicos, teniendo en consideración principios de asepsia y antisepsia, de seguridad y prevención de riesgos biomédicos.			
<b>HORAS DE PRACTICA</b>	<b>SEMANALES</b>		<b>DIARIAS</b>	
<b>TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.</b>	<b>ACTIVIDADES</b>	<b>Indicadores</b>	<b>Nivel de logro 1 a 5</b>	<b>Tiempo (horas)</b>
1.- Selecciona los insumos, materiales y equipos necesarios para realizar la atención de enfermería indicada, de acuerdo a cada paciente, los riesgos biomédicos y las condiciones de seguridad.	1.1 Inspecciona los stocks críticos de insumos, materiales y equipos requeridos para la atención de enfermería, verificando su calidad y buen estado.	- Revisa y detecta alteraciones en la reposición de materiales e insumos.		
	1.2 Recolecta los insumos, materiales y equipos necesarios, de acuerdo al procedimiento a realizar.	- Entrega y decepciona diariamente los stocks de materiales e insumos con los registros actualizados.		
	1.3 Repone la falta de materiales y equipos, de acuerdo a las normas del servicio.	- Comprueba la reposición de materiales e insumos		
	1.4 Somete a desinfección los materiales y equipos que no se esterilizan.	- Conoce tipos de desinfectantes - Clasifica y maneja métodos de desinfección		
	1.5 Descarta los insumos utilizados de acuerdo a la normativa y al reglamento de residuos.	- Aplica normas y procedimientos para la eliminación de basuras y desechos contaminados.		
	1.6 Utiliza sistemas de control de inventarios de insumos, materiales y equipos, y los mantiene actualizados, de acuerdo a los protocolos establecidos.	- Actualiza el inventario de materiales e insumos, de acuerdo a las reposiciones o faltas de éstos.		

Áreas de Competencia:	<b>Atención en servicios de urgencia y primeros auxilios.</b>				
Perfil de Egreso	Monitorean e informan al personal de salud el estado de pacientes que se encuentran en condiciones críticas de salud o con procedimientos invasivos, conforme a procedimientos establecidos y las indicaciones entregadas por el profesional médico o de enfermería				
HORAS DE PRACTICA	<b>SEMANALES</b>		<b>DIARIAS</b>		
TAREAS REALIZADAS POR EL PRACTICANTE.	<b>ACTIVIDADES</b>		<b>Indicadores</b>	<b>Nivel de logro 1 a 5</b>	<b>Tiempo (horas)</b>
1.- Vigila el contexto clínico de pacientes en estado crítico o que han sido sometidos a procedimientos invasivos, de acuerdo a los estándares vigentes y a las indicaciones entregadas, e informa sobre posibles alteraciones a los o las profesionales. Aplica con eficacia la atención básica de primeros auxilios, como parte del equipo responsable de la atención de la o el paciente, de acuerdo a las normas y procedimientos estándares	1.1 Observa permanentemente el estado de los y las pacientes que se encuentran en condiciones críticas o con riesgo vital.	- Identifica situaciones de urgencia o que requieren atención de primeros auxilios mediante la observación.			
		- Discrimina los elementos necesarios para entregar una oportuna y eficiente atención de urgencia.			
	1.2 Detecta en los pacientes los signos y síntomas de riesgo y las complicaciones de su estado de salud.	Detecta la ausencia de respiración y pulso en el paciente y actúa de inmediato.			
	1.3 Informa al o la profesional sobre alteraciones en el estado de salud de los y las pacientes, de acuerdo a los protocolos de la institución.	- Aplica claramente la secuencia de acciones de primeros auxilios.			
	1.4 Reúne los equipos básicos del tratamiento de urgencia, tales como equipos de ventilación mecánica y monitores cardiovasculares.	- Discrimina los elementos necesarios para entregar una oportuna y eficiente atención de urgencia.			
1.5 Colabora con los profesionales en el manejo de equipos médicos críticos, de acuerdo a los protocolos.	- Realiza la ayudantía al profesional aplicando principios de asepsia y antisepsia.				

**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.					
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.					
Maneja tecnologías de la información y comunicación para obtener y procesar información pertinente al trabajo, así como para comunicar resultados, instrucciones e ideas.					
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.					

Este plan de Práctica profesional es acordado en la ciudad de \_\_\_\_\_, a \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 201\_\_\_\_\_, entre quienes aquí firman:

<b>Practicante</b>	<b>Profesor Tutor</b>
Nombre: _____	Nombre: _____
RUT: _____	RUT: _____
<b>Maestro Guía</b>	
Nombre: _____	
RUT: _____	

En caso de accidente avisar

a: \_\_\_\_\_

Al teléfono: \_\_\_\_\_

AMPLIA RESOLUCIÓN EXENTA N°  
1307 DE 1997 POR IMPARTIR  
ENSEÑANZA MEDIA TÉCNICO  
PROFESIONAL EN EL COLEGIO  
PARTICULAR "NUEVA NAZARETH",  
COMUNA, LA PINTANA, REGION  
METROPOLITANA.

RESOLUCIÓN EXENTA N°

SANTIAGO,

004203 21 NOV 2003

VISTO:

Lo dispuesto en el título II de la Ley N° 18.962; en el DFL N° 2, de 1993, en los Decretos Supremos N°s 5143, de 1980, y sus modificaciones; 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; la resolución exenta N° 1307, de 1997, y sus modificaciones, todas de esta Secretaría Ministerial de Educación, v:

CONSIDERANDO:

- Que, por expediente N° 13207, de 20/10/02, se solicita la ampliación del reconocimiento oficial del colegio particular subvencionado F/C "Nueva Nazareth", comuna de La Pintana, para impartir enseñanza media técnico profesional, a contar del año escolar 2003.
- Que, por ordinario N° 53, de 05/01/03, el Departamento de Provincial de Educación Considera dicha solicitud, adjunta carpeta administrativa del establecimiento e informe de supervisión favorable para la especialidad de Atención de Enfermos, por decretamiento de las demás especialidades.
- Que, por memorando interno N° 1086, de fecha 03/09/03, el Departamento de Planificación de esta Secretaría Ministerial emite informe de infraestructura favorable del local escolar; en uso de las atribuciones conferidas por el decreto supremo de educación N° 177, de 1996, dicto la siguiente:

RESOLUCION:

L- AMPLIASE, lo dispuesto en el numeral 3° de la resolución exenta N° 1307, de 1997, de esta Secretaría Ministerial, en el sentido que a contar del año escolar 2003 el colegio particular subvencionado F/C "Nueva Nazareth", RRD 25027-9, comuna de La Pintana, imparte enseñanza media técnico profesional, con la especialidad de Atención de Enfermos del sector económico programas y proyectos sociales, de la rama técnica, la cual en el marco de la aplicación del decreto supremo de educación N° 220 de 1998, se impartirá de la siguiente manera:

2003 3° medios  
2004 4° medios

La capacidad máxima de atención del local escolar es de 30 párvulos y de 220 alumnos de básica y media B.C y T.P. por jornada.

2.- SEÑALASE que al autorizarse la presente ampliación el mencionado plantel educacional pasará a denominarse Colegio Polivalente "Nueva Nazareth".

3.- ESTABLECERSE que dicho establecimiento educacional cumplió con la normativa educacional vigente con posterioridad al 30/06/03, por lo cual la mencionada especialidad está afectada a lo establecido en el artículo 17° del DFL N° 2 de educación, de 1993.

4.- TENGASE presente para todos los efectos legales y administrativos.

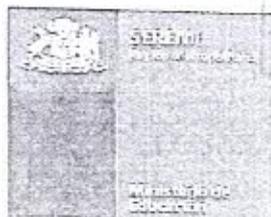
ANOTESE, REGISTRESE Y COMUNIQUESE.



ALEJANDRO TRAVERSO CARVAJAL  
SECRETARIO MINISTERIAL DE EDUCACION  
REGION METROPOLITANA

ATC/LMGZ/LAS/FHH/LAV/  
DISTRIBUCION

50 Of. Partes  
3c. Depto. Prov. Educ.  
2c. Finanz. y Subvenc.  
5c. Planificación  
2c. Depto. de Educación  
1c. Establec. Educacional  
1c. Reg. Escolar  
Exp. N° 1086/03  
03/12/03



DEPARTAMENTO PROVINCIAL DE EDUCACIÓN  
COROLLERA  
SANTIAGO  
2011

**AMPLIA RESOLUCIÓN EXENTA N° 1307 DE 1997 POR  
AMPLIACIÓN DE NIVEL DE ENSEÑANZA TÉCNICO  
PROFESIONAL DE NIÑOS Y JÓVENES DEL ESTABLECIMIENTO  
EDUCACIONAL COLEGIO NUEVA NAZARET, RBD  
NÚMERO 25027-9, COMUNA DE LA PINTANA, REGIÓN  
METROPOLITANA.**

066054 22.05.2011

RESOLUCION EXENTA N°

SANTIAGO,

VISTOS:

Lo dispuesto en los artículos 1° inciso 4°, y 19, Números 10 y 11 de la Constitución Política de la República de Chile; Ley N° 18.956 de 1990, que reestructura el Ministerio de Educación; Ley N° 19.532 y sus modificaciones, introducidas por Ley N° 19.979; Decreto con Fuerza de Ley de Educación N° 2 de 2009, que fija Texto Refundido, Coordinado y Sistematizado de la Ley N° 20.370 con las normas no derogadas del Decreto con Fuerza de Ley N° 1 de 2005; D.F.L. N° 2 de 1998, que fija texto refundido, coordinado y sistematizado sobre subvención del Estado a Establecimientos Educativos; Decretos Supremos Números 755 de 1998; 8143, de 1960 de 1960, que Reglamenta Requisitos de Adquisición y Pérdida del Reconocimiento de Cooperador de la Función Educativa de Estado a Establecimientos de Educación Particular; 8144 de 1982; 548 de 1988, que Aprueba Normas para la Planta Física de los Locales Educativos que Establecen los Exigencias mínimas que Deben Cumplir los Establecimientos Reconocidos como Cooperadores de la Función Educativa del Estado, Según el Nivel y Modalidad de la Enseñanza que Imparten y sus modificaciones, todos del Ministerio de Educación; Resolución Exenta N° 411 de 05/05/2011 y Resolución Exenta N° 5167 de 01/05/2011, que Crean Procedimiento de Reconocimiento Oficial y delega facultades respectivamente; Resolución 1460 de 2003 de la Contraloría General de la República; Resolución Exenta N° 1007 de 20.06.1997, y sus modificaciones de esta Secretaría Ministerial de Educación Y:

CONSIDERANDO:

Que, por expediente N° 10544, con fecha 29.12.2010, se solicita autorizar Ampliación de Nivel de Enseñanza Media Técnica Profesional de Niños y Jóvenes para impartir Tercer a Cuarto Año de la Rama Técnica, Sector Económico Alimentación de la Especialidad en Servicio de Alimentación Colectiva y su Ingreso a Jornada Escolar Completa Diurna, del Establecimiento Educativo Particular Subvencionado con Financiamiento Compartido COLEGIO NUEVA NAZARET, RBD: 25027-9, comuna de La Pintana, Región Metropolitana.

Que, por oficio ordinario N° 764 de fecha 29.12.2010, el Departamento Provincial de Educación Corollera, envía la referida solicitud y carpeta administrativa con la documentación pertinente de este establecimiento.

Que, con fecha 17.01.2011, el referido Departamento emite Informe de Visita Técnica Pedagógica Evaluación Proyecto Pedagógico Ingreso a Jornada Escolar Completa Diurna favorable, por cumplir con la normativa vigente.

Que, con fecha 16.06.2011, se emite Informe de Infraestructura Favorablemente.

Que, se evacua Informe Jurídico de fecha 16.06.2011, pronunciándose favorablemente con el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios.

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

**RESUELVO:**

**1.-APRUÉBASE:** la petición de Ampliación de Enseñanza Media Técnico Profesional de Niñas y Jóvenes para impartir Tercer y Cuarto Año de la Enseñanza Técnica, Sector Económico Alimentación de la Especialidad en Servicio de Alimentación Colectiva y su Ingreso a Jornada Escolar Completa Diurna, de Establecimiento Educativo Particular Subvencionado con Financiamiento Compartido COLEGIO NUEVA HAZARET, RBD: 25027-9, comuna de La Pincoya, Región Metropolitana, a contar del Año Escolar 2011.-

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

A.- NIVEL DE EDUCACIÓN PARVULARIA (JARDÍN INFANTIL)= 30 ALUMNOS Y ALUMNAS.

B.- NIVEL DE EDUCACIÓN BÁSICA Y MEDIA H-C Y T-P= 590 ALUMNOS Y ALUMNAS.

**(T-P: SERVICIO DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA - ATENCIÓN DE ENFERMERÍA)**

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 técnicos pedagógicos que establece la normativa, informando de ello al Provincial de Educación Cordillera.

**3.- OTÓRGASE:** el pago de la subvención establecida en el inciso 2º de artículo 9º del DFL N° 2 de 1996, del Ministerio de Educación y de acuerdo a lo señalado Ley N° 19.532/1997, a contar del mes de marzo del año 2011, en conformidad con el calendario escolar de este Establecimiento Educativo y mientras se haya acreditado ante el Provincial de Educación mencionado que efectivamente ha empezado a funcionar en régimen de jornada escolar completa.

**4.-TÉNGASE PRESENTE;** para todos los efectos legales y administrativos.

**ANÓTESE, REGÍSTRESE Y COMUNÍQUESE.**

"Por orden de la Secretaria Ministerial de Educación Región Metropolitana"

  
**VICTORIA SANTELICES CAMPOS**  
**COORDINADORA DE RECONOCIMIENTO OFICIAL**  
**Secretaría Ministerial de Educación**  
**Región Metropolitana**

VSC/MLS/AGV

DISTRIBUCIÓN:

1.- Sostenedor

1a. Departamento Planificación

1c. Unidad Regional de Subvenciones

2c. Departamento Provincial de Educación

3c. Unidad Reconocimiento Oficial

TABLA:

1. Modificaciones del Reglamento Interno
2. Reglamento de Práctica año 2019 – 2020

Se informan y toman conocimiento de los cambios que se aplican de inmediato las modificaciones del Reglamento Interno y el Reglamento de Práctica para las generaciones que egresan el año 2019.

Se leen y analizan ambos textos.



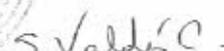
Representante del  
Centro de alumnos



Representante de los  
Profesores



Representante de  
Apoderados



Representante de Dirección

La Pintana, 30 de octubre de 2018.



**MODELO DE BITÁCORA DEL ESTUDIANTE EN PRÁCTICA PROFESIONAL** (fuente: Manual para estudiantes en Práctica Profesional – MINEDUC, pág. 17)

Nombre del estudiante	RUT
Dirección	Teléfono
Nombre del establecimiento educacional	RDB
<b>Especialidad</b> <b>GASTRONOMÍA MENCIÓN COCINA</b>	
Año de egreso	Año de práctica
Empresa en la que realiza la práctica	RUT de la empresa
Dirección	Teléfono de la empresa
Sección / Departamento	Área/s de competencia
Nombre del maestro guía	Nombre del profesor tutor

**SECUENCIA DE TAREAS:**

Tareas realizadas según áreas de competencia establecidas en el plan de práctica.		Manejo y uso de máquinas, herramientas espacios laborales y/o implementos utilizados en la tarea			
Nº de la Tarea	Breve descripción de la tarea	Respeto las normas de seguridad. Escala de 1 a 7	Autoevaluación Escala de 1 a 7	Evaluación maestro guía. Escala de 1 a 7	Fecha
	Clasificar y seleccionar alimentos de origen vegetal, de acuerdo a la clasificación.				
	Elaborar preparaciones siguiendo las instrucciones dadas en la ficha técnica, de acuerdo a los requerimientos nutricionales. considerando				
	Realizar mise en place de insumos y utensilios, considerando lo que indica la ficha técnica y aplicando las normas de higiénicas.				
	Clasificar distintos los tipos de menús, considerando los servicios gastronómicos: alimentación colectiva, restaurantes, etc.				

\_\_\_\_\_  
Firma maestro guía

\_\_\_\_\_  
Firma profesor tutor

Fecha.....



**MODELO DE BITÁCORA DEL ESTUDIANTE EN PRÁCTICA PROFESIONAL** (fuente: Manual para estudiantes en Práctica Profesional – MINEDUC, pág. 17)

Nombre del estudiante	RUT
Dirección	Teléfono
Nombre del establecimiento educacional	RDB
<b>Especialidad</b> <b>ATENCIÓN DE ENFERMERÍA MENCIÓN ENFERMERÍA</b>	
Año de egreso	Año de práctica
Empresa en la que realiza la práctica	RUT de la empresa
Dirección	Teléfono de la empresa
Sección / Departamento	Área/s de competencia
Nombre del maestro guía	Nombre del profesor tutor

**SECUENCIA DE TAREAS:**

Tareas realizadas según áreas de competencia establecidas en el plan de práctica.		Manejo y uso de máquinas, herramientas espacios laborales y/o implementos utilizados en la tarea			
Nº de la Tarea	Breve descripción de la tarea	Respeto las normas de seguridad. Escala de 1 a 7	Autoevaluación Escala de 1 a 7	Evaluación maestro guía. Escala de 1 a 7	Fecha
1	Ejecuta las indicaciones médicas para el tratamiento y rehabilitación de la salud de pacientes pediátricos y adultos hospitalizados, de acuerdo a los protocolos establecidos.				
2	Aplica acciones de vacunación, de acuerdo al Programa Nacional de Inmunizaciones, resguardando el bienestar de las personas y el cumplimiento de las normas y protocolos del Ministerio de Salud, siempre bajo la supervisión de un o una profesional del área de la salud.				
3	Refuerza las indicaciones médicas dadas para el tratamiento y rehabilitación de la salud de pacientes pediátricos y adultos ambulatorios, estableciendo una comunicación efectiva, respetuosa y responsable.				
4	Selecciona los insumos, materiales y equipos necesarios para realizar la atención de enfermería indicada, de acuerdo a cada paciente, los riesgos biomédicos y las condiciones de seguridad..				

\_\_\_\_\_  
Firma maestro guía

\_\_\_\_\_  
Firma profesor tutor

Fecha.....



15 años

**NUEVA NAZARET**  
COLEGIO

## INFORME DE PRÁCTICA

La Pintana. \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 201\_\_

Certifico que Don (ña) \_\_\_\_\_ RUT \_\_\_\_\_, egresado(a) del Colegio Polivalente Nueva Nazaret – RBD 25027- 9 de la especialidad de \_\_\_\_\_ ha realizado un total de 480 horas cronológicas de Práctica Profesional, entre \_\_\_\_\_ y el \_\_\_\_\_, en la empresa \_\_\_\_\_ RUT \_\_\_\_\_ ubicado en la comuna de \_\_\_\_\_ bajo la supervisión del profesor guía Sr(a). \_\_\_\_\_.

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

Se deja constancia que don (ña) \_\_\_\_\_ ha mostrado dominio sobre las áreas de competencia de su especialidad.

\_\_\_\_\_  
Firma Alumno

\_\_\_\_\_  
Firma Profesor Guía  
Timbre Establecimiento

EVALUACIÓN EMPRESAS COMO CENTRO DE PRÁCTICA

INFORMACIÓN BÁSICA			
Nombre de la empresa			
RUN		Dirección: N <sup>o</sup> , calle, comuna.	
Contacto desde la empresa			
Telefono (fijo)		Telefono (celular)	
Correo electrónico			
Página Web			
Contacto del EE empresa			
Tipo de empresa de acuerdo a su actividad. (marque con un X)		Primaria	Secundaria
			terciaria
Descripción de la actividad de la empresa.			
Relación de la empresa con las especialidades y/o menciones que el EE ofrece.			
N <sup>o</sup> de cupos ofrecidos a los estudiantes.			
Condiciones que ofrece a los estudiantes practicantes.			
Evaluación de la empresa por el EE			
OBSERVACIONES			

## PROTOCOLO DE ACTUACIÓN EN CASO DE MALTRATO DURANTE PRÁCTICA PROFESIONAL

El acoso laboral es toda conducta que constituya agresión u hostigamiento reiterados, ejercida por el empleador o por uno o más trabajadores, en contra de otro u otros trabajadores (alumno en práctica), ya sea dentro del recinto donde se desarrolla la actividad laboral como en los lugares de descanso, almuerzo o traslado, por cualquier medio; y que tenga como resultado para el o los afectados su menoscabo, maltrato o humillación, o bien que amenace o perjudique su situación laboral o sus oportunidades en el empleo. El acoso laboral es contrario a la dignidad de la persona.

### PROTOCOLO

#### 1. Identificación y comunicación de la situación en la Práctica profesional

El profesor supervisor (tutor) o cualquier miembro de la comunidad educativa que tenga conocimiento o sospechas de una situación de maltrato o acoso laboral, que tenga lugar durante el desarrollo de la práctica profesional, tiene la obligación de ponerlo en conocimiento del equipo directivo a través de las vías ordinarias de comunicación del establecimiento.

#### 2. Actuaciones inmediatas

Tras esta comunicación, se reunirá el equipo directivo con los padres o apoderado del alumno o alumna afectado(a) y el profesor tutor responsable de la supervisión de las prácticas profesionales, para recopilar información, analizarla y valorar la intervención que proceda.

La realización de esta reunión deberá registrarse por escrito, especificando la información recogida y las actuaciones acordadas.

En todos los casos en que se estime que pueda existir una situación de maltrato, acoso o abuso, se informará del inicio del protocolo de actuación y la comunicación con la unidad policial correspondiente.

#### 3. Evaluación inicial

La dirección del establecimiento solicitará a la empresa la evaluación inicial del caso, en la que colaborará el alumno practicante y el personal destinado por la empresa como nexo entre el colegio y la empresa, con la información que se haya obtenido, se decidirá si se suspende la práctica y se le asigna un nuevo centro de práctica.

Esta información se recabará, según el caso:

- Observando al menor o la menor.
- Contrastando opiniones con otros compañeros y compañeras, que se desempeñan en la misma empresa.
- Hablando con el menor o la menor.
- Entrevistando a los encargados de las empresas de supervisar las práctica y solicitando un informe escrito, de los hechos ocurridos.
- Entrevistando a la familia.
- Si se estima conveniente, se contactará con las policías respectivas (PDI o Carabineros).

En este proceso se deben considerar los siguientes aspectos:

- Garantizar la protección del menor o la menor.
- Preservar su intimidad y la de su familia.
- Actuar de manera inmediata.
- Generar un clima de confianza básica en el menor o la menor.
- Recoger todo tipo de pruebas e indicadores.
- No duplicar intervenciones y evitar dilataciones innecesarias.

#### **4. Evaluación y seguimiento**

En todos los casos de maltrato, acoso o abuso, el equipo directivo realizará un seguimiento de la situación y de las condiciones en que se encuentre el alumno o alumna afectado. Para ello, se evaluará el término anticipado de la práctica.

De volver a detectarse una situación de maltrato, abuso o acoso, se evaluará los términos del convenio con dicho centro de práctica.



NUEVA NAZARET

# EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA PROFESIONAL

NOMBRE DEL ESTUDIANTE:		
ESPECIALIDAD: <b>Gastronomía – Mención Cocina</b>		NOMBRE DEL LICEO: COLEGIO POLIVALENTE NUEVA NAZARET RBD: 25027 – 9 FONO: 225459511
EMPRESA:		RUT DE LA EMPRESA: TELÉFONO:
FECHA INICIO DE PRÁCTICA	FECHA TÉRMINO DE PRÁCTICA	TOTAL HORAS REALIZADAS
NOMBRE PROFESOR TUTOR		NOMBRE MAESTRO GUÍA: CARGO:

## CALIFICACIÓN PLAN DE PRÁCTICA

ÁREAS DE COMPETENCIA Aspectos Técnico – Profesionales a evaluar	Evaluación maestro guía Escala de 1 a 7
Realizar las operaciones de preparación y conservación de alimentos para la producción, aplicando las normas de higiene y prevención de riesgo	
Realiza las operaciones de preparación, terminación y presentación de los alimentos para los diferentes servicios de la industria gastronómica	
Planificar la producción, programando las actividades. Para ello considerar factor tiempo, procedimientos, costos y los estándares de la empresa	
<b>PROMEDIO FINAL</b>	
COMPETENCIAS DE EMPLEABILIDAD	Evaluación maestro guía Escala E, B, S, I
1. Disposición para realizar las tareas asignadas	
2. Prolijidad en el trabajo	
3. Responsabilidad en relación con horarios establecidos	
Evaluación Final	

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

\_\_\_\_\_  
Patricia Olivares F.

\_\_\_\_\_  
Firma Maestro Guía (empresa)

Fecha: \_\_\_\_\_



## EVALUACIÓN DE LA PRÁCTICA

### PROFESIONAL

ATENCIÓN SECUNDARIA

NOMBRE DEL ESTUDIANTE:		
ESPECIALIDAD: <b>Atención de Enfermería – Mención Enfermería</b>		NOMBRE DEL LICEO: COLEGIO POLIVALENTE NUEVA NAZARET RBD: 25027 – 9                      FONO: 25459511
EMPRESA:		RUT DE LA EMPRESA:  TELÉFONO:
FECHA INICIO DE PRÁCTICA	FECHA TÉRMINO DE PRÁCTICA	TOTAL HORAS REALIZADAS
NOMBRE PROFESOR TUTOR		NOMBRE MAESTRO GUÍA:  CARGO:

#### CALIFICACIÓN PLAN DE PRÁCTICA

ÁREAS DE COMPETENCIA Aspectos Técnico – Profesionales a evaluar	Evaluación maestro guía Escala de 1 a 7
Atención de enfermería integral en el tratamiento de la enfermedad y la rehabilitación de la salud del paciente, familia y comunidad	
Promoción de la salud y prevención de la enfermedad bajo el modelo de salud familiar	
Mantener y preparar el equipamiento instrumental, materiales, insumos e infraestructura médico – quirúrgica	
<b>PROMEDIO FINAL</b>	
COMPETENCIAS DE EMPLEABILIDAD	Evaluación maestro guía Escala E, B, S, I
1. Disposición para realizar las tareas asignadas	
2. Prolijidad en el trabajo	
3. Responsabilidad en relación con horarios establecidos	
Evaluación Final	

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

\_\_\_\_\_  
Patricia Olivares F.

\_\_\_\_\_  
Firma Maestro Guía

Fecha: \_\_\_\_\_

I. MUNICIPALIDAD DE LA PINTANA  
DIRECCIÓN SALUD – EDUCACION  
DEPARTAMENTO DE SALUD

CONVENIO DE COLABORACIÓN ENTRE I. MUNICIPALIDAD DE LA PINTANA Y COLEGIO  
POLIVALENTE NUEVA NAZARET

En La Pintana a 26 del mes de Marzo del año 2012, entre la Ilustre Municipalidad de La Pintana, Rut Nº69.253.800-5, en adelante la "Municipalidad", representado por su Alcalde don Jaime Pavez Moreno, R.U.T. Nº7.275.146-9, ambos con domicilio en Avda. Santa Rosa Nº12.975 de la comuna de La Pintana, por una parte y por la otra, el Colegio Polivalente Nueva Nazaret de La Pintana, representado en este acto por don Germán Bobadilla Leigton, Chileno, casado, Ingeniero Comercial, R.U.T. Nº 6.816.495 – 8, con domicilio en Av. Gabriela Nº03290, en adelante denominado como el "Colegio" y todos conjuntamente denominados indistintamente "las partes", han acordado celebrar un convenio asistencial – docente, contenido en el presente instrumento, previas las siguientes declaraciones:

CONSIDERANDO:

1. Que la relación asistencial-docente y de investigación se entiende como un proceso de interacción entre los docentes, los estudiantes y la sociedad, que tiene por objeto principal el de efectuar la enseñanza y el aprendizaje en condiciones reales y productivas, constituyéndose en el vínculo para articular en forma armónica las acciones de instituciones que presten servicios de salud para cumplir con su función social, a través de la atención en salud de la comunidad y la formación del recurso humano que se encuentra cursando enseñanza técnica de nivel medio en el área de salud; entendiéndose que la integración asistencial docente es fundamental para el crecimiento y desarrollo continuo de ambas instituciones.
2. Que el Colegio, es un establecimiento de educación, debidamente reconocida por el Estado y que en su ámbito de actividades realiza una serie de prácticas de índole académico.
3. Que la Municipalidad de La Pintana es persona jurídica de derecho público.
4. Que ambas instituciones comparten en sus respectivos ámbitos la preocupación por mejorar la calidad de los técnicos de nivel medio que egresan de establecimientos educacionales instalados en la Comuna de La Pintana.
5. Por el presente acto, el colegio y la municipalidad se comprometen para conformar una alianza estratégica, con el fin de avanzar en el desarrollo de objetivos, en los aspectos, materiales, condiciones y plazos que más adelante se indican.

Esta expresión de voluntad y consentimiento de ambas partes se basa en los contenidos de la visión y misión que cada una tiene, respecto de: la salud para el país, la dignidad y derechos de las personas, la existencia de organizaciones modernas, altamente eficientes al servicio de sus comunidades, con una cultura de gestión de calidad, con estándares de control de calidad exigentes y a la altura de los planes de desarrollo planteadas por el Estado para nuestro país, a fin de otorgar a las personas la mejor, más oportuna y eficiente atención de salud.

El objetivo general de esta alianza estratégica, es constituir un círculo virtuoso que permita mejorar el desarrollo y las condiciones de funcionamiento de ambas instituciones, propendiendo a integrarse en sus actividades.

En virtud de lo antes expuesto, las partes vienen en convenir lo siguiente:

#### PRIMERA:

Regidos por el presente convenio, alumnos del Colegio podrán realizar su práctica profesional, conducente al título de Técnico de Nivel medio en la especialidad de "Atención de Enfermería", en dependencias de Centros de Salud de la Comuna, según se detalla más abajo, de acuerdo a la normativa administrativa y reglamentaria y de las orientaciones técnicas emanadas desde el Departamento de Salud de la Municipalidad de La Pintana en los siguientes establecimientos dependientes:

- CESFAM San Rafael
- CESFAM Pablo de Rocka
- CESFAM Stgo. Nva. Extremadura
- CESFAM Flor Fernández

#### SEGUNDA:

Las partes acuerdan que la Municipalidad podrá suscribir convenios similares con otras instituciones educacionales, para la utilización de campo clínico de sus Centros de Salud, que cuenten con capacidad formadora disponible, siempre que no afecten o perturben el cabal cumplimiento de este convenio, y especialmente que no perjudique la correcta atención de los usuarios. Con todo, se deja expresa constancia que en la medida que el colegio no utilice el campo clínico, la Municipalidad se encuentra facultada para convenir con otros colegios.

#### TERCERA

El presente convenio tendrá como objetivo principal establecer las bases de cooperación, coordinación e interacción entre el Colegio y la Municipalidad, para el desarrollo integrado de los programas asistenciales-docentes de la Carrera Técnica de Nivel Medio en la especialidad de Atención de Enfermería. Para ello se acuerda que previa aprobación del Departamento de Salud de la I. Municipalidad de La Pintana, los cupos y distribución de alumnos, se establecerán anualmente. En tanto que la programación general de prácticas se basará en indicaciones precisas emanadas del Colegio, las cuales se detallan en documento anexo.

Con todo la Municipalidad puede negar el acceso de alumnos cuando se supere la capacidad formadora.

#### CUARTA:

Las partes se comprometen a velar por el respeto de los derechos de los usuarios en todas las áreas de su accionar y a formar a los estudiantes en el conocimiento y valoración de los mismos.

Por su parte la I. Municipalidad de La Pintana se compromete a:

- Encargar al Practicante las tareas a realizar de acuerdo con su especialidad y acordadas en el Plan de Práctica.
- Permitir que el profesor Tutor supervise el proceso de práctica en las oportunidades en las que se acordaron entre Colegio y la Municipalidad.



En tanto que, el Colegio se compromete a:

1. Dar cumplimiento a las actividades definidas en los programas de formación, con el estándar de calidad que la Municipalidad y el Colegio hayan establecido.
2. Portar identificación en su uniforme
3. Estar inmunizados contra Hepatitis B e Influenza, sin perjuicio de nuevas exigencias que surjan en el transcurso del presente convenio.
4. Supervisar permanentemente la labor de los estudiantes y el cumplimiento por parte de éstos, de las normas deontológicas y profesionales, así como cualquier otra que les sea aplicable.
5. Respetar la confidencialidad de la información relacionada con la atención de los usuarios y su derecho a la privacidad.
6. Respetar los protocolos y guías clínicas definidas por las autoridades de la Municipalidad, para la asistencia de usuarios o de la comunidad.
7. Informar a la jefatura del servicio clínico o unidad de apoyo en que se desarrollen sus actividades, acerca del contenido y propósito de éstas y obtener su aprobación cuando ellas afecten la atención clínica de un paciente.
8. Participar en las instancias a las cuales sean convocadas por las autoridades de la Municipalidad a través del Centro de Salud, para examinar aspectos de la actividad asistencial-docente.
9. Evaluar que el comportamiento de los estudiantes se adecúe a las normas éticas y de conducta del Centro de Salud dependiente de la Municipalidad.
10. Cuidar que en las actividades de cada alumno, se tomen las medidas de seguridad que correspondan.
11. Llevar un registro de cada práctica y del docente responsable, el que podrá ser accesible por la Municipalidad a través de solicitud formal.
12. Que el alumno desarrolle su práctica profesional con una duración de 480 horas (aproximadamente 12 semanas, en un horario de 08:00 a 17:00 horas). No obstante este horario se puede flexibilizar según las necesidades del centro de salud.

**QUINTA: Derechos de los usuarios de los Centros de Salud de la Municipalidad de La Pintana a ser respetados por las partes concurrentes:**

En el marco del presente convenio, los usuarios de los Centros de Salud de la I. Municipalidad de La Pintana, tendrán los siguientes derechos:

- 1.- Ser informados, desde su primer contacto con el Centro de Salud, que en éste, se desarrollan actividades asistenciales-docentes, señalando con qué instituciones. Esto según formato implementado por el Departamento de Salud, de la I. Municipalidad de La Pintana.
- 2.- A que se les solicite su consentimiento frente a las actividades indicadas, el que deberá ser formalizado por escrito para aquellas que impliquen algún riesgo adicional de cualquier naturaleza.
- 3.- A que se resguarde su dignidad y se respeten sus creencias políticas y religiosas, así como su visión del proceso de salud – enfermedad.



#### SEXTA: Obligaciones y responsabilidades que asume el colegio con sus estudiantes

1.- En aquel caso que alguno de los alumnos en práctica y/o docentes del colegio, genere algún tipo de daño a un usuario, a través de un procedimiento invasivo (el alumno en práctica no debe realizar procedimientos invasivos a nadie sin la debida supervisión de la enfermera del centro de salud). La responsabilidad legal e indemnizaciones, deberán ser asumidas enteramente por el colegio, según lo estipulado en el artículo 2320 del Código Civil, siempre y cuando el alumno haya actuado sin la autorización de un superior a cargo del centro de salud, dado que ellos están a su cuidado durante la práctica profesional y estos hechos se puedan acreditar.

2.- Asumir la responsabilidad por los materiales y equipos que se deterioren o pierdan como consecuencia del mal uso dado por los estudiantes en el Centro de Salud. En este caso los costos deberán ser restituidos por el Colegio, en un plazo no superior a 30 días contados desde la notificación por parte de la Municipalidad en el caso que el daño o deterioro se pueda imputar a ellos debidamente.

3.- Así también el colegio se compromete a un aporte anual de insumos que permitan retribuir, lo utilizado por sus alumnos durante el proceso de práctica (Anexo I)

#### SEPTIMA:

La coordinación y nexo entre los Centros de Salud y el Colegio, se realizarán con la debida anticipación, cada mes de noviembre del año anterior y al menos dos semanas antes del inicio de la actividad manteniendo contacto Interinstitucional permanente, entre los profesionales a cargo del Colegio y del Departamento de Salud de la Municipalidad.

#### OCTAVA:

Las personas que participen en el desarrollo y ejecución del presente convenio, conservarán su vínculo con la institución a la cual pertenecen y se regirán en materia de administración de personal por las disposiciones legales de éstas, manteniendo siempre un trato respetuoso, considerado y de cooperación con los miembros de la otra institución.

Las partes están de acuerdo en que la práctica de estos estudiantes no significa contrato de trabajo por parte de la Municipalidad, así como tampoco pagar remuneración alguna por la labor de los alumnos (as) ni académicos del Colegio, en el marco del presente convenio, durante su período de práctica y que no será de cargo de la Municipalidad la entrega de colación, vestuario o gastos de traslado o movilización de los mismos.

#### NOVENA:

En materia de régimen disciplinario, cada entidad participante en el presente convenio, aplicará a sus funcionarios y/o estudiantes el régimen que tenga establecido, por las faltas disciplinarias que afecten tanto a las entidades participantes, como a terceros. Por su parte la Municipalidad podrá prohibir el desempeño de los docentes o de los alumnos del Colegio que incurran en dichas faltas.



#### DECIMA: Duración y Evaluación

El presente convenio comenzará a regir a partir de la fecha de la total tramitación del acto administrativo o decreto aprobatorio respectivo, sin perjuicio de su suscripción por los comparecientes con esta fecha y tendrá una vigencia indefinida. Sin perjuicio de ello, el convenio será revisado anualmente, de acuerdo a pauta definida para ello.

#### DECIMA PRIMERA: Causales de término de convenio anticipado:

Sin perjuicio de lo dispuesto en la cláusula anterior, el presente convenio podrá terminarse anticipadamente, por cualquiera de las partes, en caso de incumplimiento grave de las obligaciones de la contraparte. Para estos efectos se entiende que el mismo se figura en los siguientes eventos:

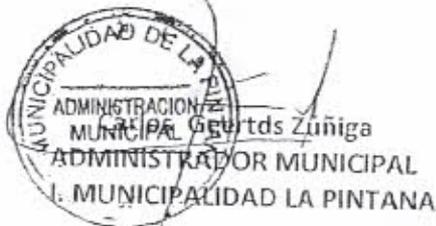
1. Incumplimiento de los compromisos asumidos en cuanto al número de estudiantes que ocuparán el campo clínico en períodos determinados y al apoyo docente comprometido.
2. Uso no autorizado de infraestructura, equipamiento, insumos y personal del establecimiento.
3. Incumplimiento de los compromisos asumidos en las cláusulas Cuarta y Sexta del presente convenio. En este caso se podrá poner término anticipado a este convenio, mediante aviso previo a través de carta certificada, enviada al domicilio de la contraparte señalado en la comparecencia de este convenio, en un plazo no inferior a seis meses antes de la fecha de su expiración.

#### DECIMA SEGUNDA:

El presente convenio se firma en tres ejemplares de un mismo tenor, fecha y validez, quedando una copia en poder del Colegio y dos en poder de la Municipalidad.

La personería con que actúa don Carlos Geertds Zúñiga, Administrador Municipal, en representación de la Ilustre Municipalidad de La Pintana, consta en Decreto N° 1900/317 de fecha 13 de marzo de 2006, que lo faculta a firmar por orden del Sr. Alcalde.

La personería de don Germán Bobadilla Leigton se otorgó por Resolución Exenta N° 2611 del 7 de agosto de 2008 según Ministerio de Educación.



## ATENCIÓN DE ENFERMERÍA

### Objetivos Fundamentales Terminales

#### Perfil de egreso

Al egresar de la Educación Media Técnico Profesional, los alumnos y alumnas habrán desarrollado la capacidad de:

1. Colaborar en reconocer e interpretar las indicaciones médicas y de enfermería;
2. Colaborar en preparar y mantener clínicas, boxes, instrumental, equipos y materiales para una atención adecuada de los usuarios;
3. Colaborar en manejar registros de pacientes y tarjetones de control;
4. Colaborar en asistir a los profesionales de la salud en todas sus aplicaciones técnicas;
5. Colaborar en aplicar medidas de prevención de la salud y de higiene ambiental;
6. Colaborar en aplicar técnicas de higiene y confort para los pacientes;
7. Colaborar en preparar física y psicológicamente a los pacientes, considerando normas, tanto para su ingreso como para su egreso de unidades o procesos de tratamiento;
8. Colaborar en medir y controlar los signos vitales de acuerdo a indicaciones facultativas;
9. Colaborar en el uso del equipamiento, los instrumentos y las instalaciones de los centros asistenciales, según indicaciones facultativas.
10. Colaborar en aplicar técnicas y procedimientos de apoyo al tratamiento y rehabilitación del paciente pediátrico y adulto en servicios de medicina, cirugía general y maternidad.
11. Colaborar en las acciones de promoción de la salud, en la familia y comunidad.
12. Colaborar en aplicar técnicas básicas de atención prehospitalaria y urgencia.

ANEXO DE CONVENIO I  
INSUMOS QUE EL COLEGIO SE COMPROMETE

A

APORTAR ANUALMENTE

- 1) 01 Caja de guantes de procedimientos por cada alumno que efectuó práctica en los distintos Centros de Salud.
- 2) 01 caja de mascarillas por cada alumno que efectuó práctica en los distintos Centros de Salud.
- 3) 2 rollos de toalla de papel por cada alumno que efectuó práctica en los distintos Centros de Salud.
- 4) Jabón antiséptico para lavado de manos

1

1 2-10



## CONVENIO DE COLABORACIÓN PRÁCTICA PROFESIONALES COLEGIO NUEVA NAZARET

En La Pintana a 07 del mes de Mayo del año 2013, entre Alex Gaggero Brillouet, en adelante "GISER", ubicado en Avda. Los Militares 5620 de la comuna de Las Condes, por una parte y por la otra, el Colegio Polivalente Nueva Nazaret de La Pintana, representado en este acto por don Germán Bobadilla Leigton, Chileno, casado, Ingeniero Comercial, R.U.T. N° 6.816.495 - 8, con domicilio en Av. Gabriela N°03290, en adelante denominado como el "Colegio" y todos conjuntamente denominados indistintamente "las partes", han acordado celebrar un convenio asistencial - docente, contenido en el presente instrumento, previas las siguientes declaraciones:

### CONSIDERANDO:

1. Que la relación asistencial-docente y de investigación se entiende como un proceso de interacción entre los docentes, los estudiantes y la sociedad, que tiene por objeto principal el de efectuar la enseñanza y el aprendizaje en condiciones reales y productivas, constituyéndose en el vínculo para articular en forma armónica las acciones de instituciones que presten servicios de Alimentación para cumplir con su función social, y la formación del recurso humano que se encuentra cursando enseñanza técnica de nivel medio en el área de Servicio de alimentación Colectiva; entendiéndose que la integración asistencial docente es fundamental para el crecimiento y desarrollo continuo de ambas instituciones.
2. Que el Colegio, es un establecimiento de educación, debidamente reconocida por el Estado y que en su ámbito de actividades realiza una serie de prácticas de índole académico.
3. Que GISER nos da los cupos para el desarrollo práctico del alumno.
4. Que ambas instituciones comparten en sus respectivos ámbitos la preocupación por mejorar la calidad de los técnicos de nivel medio que egresan de establecimientos educacionales instalados en la Comuna de La Pintana.
5. Por el presente acto, el colegio y GISER se comprometen para conformar una alianza estratégica, con el fin de avanzar en el desarrollo de objetivos, en los aspectos, materiales, condiciones y plazos que más adelante se indican.

Esta expresión de voluntad y consentimiento de ambas partes se basa en los contenidos de la visión y misión que cada una tiene, para el país, la dignidad y derechos de las personas, la existencia de organizaciones modernas, altamente eficientes al servicio de sus comunidades, con una cultura de gestión de calidad, con estándares de control de calidad exigentes y a la altura de los planes de desarrollo planteadas por el Estado para nuestro país, a fin de otorgar a las personas la mejor, más oportuna y eficiente atención.

El objetivo general de esta alianza estratégica, es constituir un círculo virtuoso que permita mejorar el desarrollo y las condiciones de funcionamiento de ambas instituciones, propendiendo a integrarse en sus actividades.

En virtud de lo antes expuesto, las partes vienen en convenir lo siguiente:

#### PRIMERA:

Regidos por el presente convenio, alumnos del Colegio podrán realizar su práctica profesional, conducente al título de Técnico de Nivel medio en la especialidad de "Servicio de Alimentación Colectiva", en dependencias GISER, según se detalla más abajo, de acuerdo a la normativa administrativa y reglamentaria y de las orientaciones técnicas.

#### SEGUNDA:

Las partes acuerdan que GISER podrá suscribir convenios similares con otras instituciones educacionales, para la utilización de cupos de práctica laboral, que cuenten con capacidad formadora disponible, siempre que no afecten o perturben el cabal cumplimiento de este convenio, y especialmente que no perjudique la correcta atención de los usuarios. Con todo, se deja expresa constancia que en la medida que el colegio no utilice el cupo otorgado, GISER se encuentra facultado para convenir con otros colegios.

#### TERCERA

El presente convenio tendrá como objetivo principal establecer las bases de cooperación, coordinación e interacción entre el Colegio y GISER, para el desarrollo de la Carrera Técnica de Nivel Medio en la especialidad de Servicio de alimentación Colectiva. Para ello se acuerda que previa aprobación, los cupos y distribución de alumnos, se establecerán anualmente. En tanto que la programación general de prácticas se basará en indicaciones precisas emanadas del Colegio, las cuales se detallan en documento anexo.

Con todo GISER puede negar el acceso de alumnos cuando se supere la capacidad formadora.

#### CUARTA:

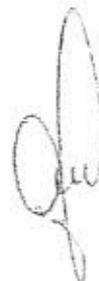
Las partes se comprometen a velar por el respeto de los derechos de los usuarios en todas las áreas de su accionar y a formar a los estudiantes en el conocimiento y valoración de los mismos.

Por su parte el Hotel se compromete a:

- Encargar al Practicante las tareas a realizar de acuerdo con su especialidad y acordadas en el Plan de Práctica.
- Permitir que el profesor Tutor supervise el proceso de práctica en las oportunidades en las que se acordaron entre Colegio y GISER.

En tanto que, el Colegio se compromete a:

1. Dar cumplimiento a las actividades definidas en los programas de formación, con el estándar de calidad que GISER y el Colegio hayan establecido.
2. Portar identificación en su uniforme
3. Supervisar permanentemente la labor de los estudiantes y el cumplimiento por parte de éstos, de las normas deontológicas y profesionales, así como cualquier otra que les sea aplicable.
4. Respetar la confidencialidad de la información relacionada con la atención.
5. Respetar los protocolos establecidos por las autoridades de GISER.
6. Evaluar que el comportamiento de los estudiantes se adecue a las normas éticas y de conducta de GISER.
7. Cuidar que en las actividades de cada alumno, se tomen las medidas de seguridad que correspondan.



8. Que el alumno desarrolle su práctica profesional con una duración de 480 horas (aproximadamente 12 semanas, en un horario de 08:00 a 17:00 horas). No obstante este horario se puede flexibilizar según las necesidades del centro de práctica.

**QUINTA:**

La coordinación y nexo entre los centros de práctica y el Colegio, se realizarán con la debida anticipación, cada mes de noviembre del año anterior y al menos dos semanas antes del inicio de la actividad manteniendo contacto Interinstitucional permanente, entre los profesionales a cargo del Colegio y de GISER.

**SEXTA:**

Las personas que participen en el desarrollo y ejecución del presente convenio, conservarán su vínculo con la institución a la cual pertenecen y se regirán en materia de administración de personal por las disposiciones legales de éstas, manteniendo siempre un trato respetuoso, considerado y de cooperación con los miembros de la otra institución.

Las partes están de acuerdo en que la práctica de estos estudiantes no significa contrato de trabajo por parte del Hotel, así como tampoco pagar remuneración alguna por la labor de los alumnos (as) ni académicos del Colegio, en el marco del presente convenio, durante su período de práctica y que no será de cargo de GISER la entrega de colación, vestuario o gastos de traslado o movilización de los mismos.

**SEPTIMA:**

En materia de régimen disciplinario, cada entidad participante en el presente convenio, aplicará a sus funcionarios y/o estudiantes el régimen que tenga establecido, por las faltas disciplinarias que afecten tanto a las entidades participantes, como a terceros. Por su parte el Hotel podrá prohibir el desempeño de los docentes o de los alumnos del Colegio que incurran en dichas faltas.

**OCTAVO: Duración y Evaluación**

El presente convenio comenzará a regir a partir de la fecha de la total tramitación del acto administrativo o decreto aprobatorio respectivo, sin perjuicio de su suscripción por los comparecientes con esta fecha y tendrá una vigencia indefinida. Sin perjuicio de ello, el convenio será revisado anualmente, de acuerdo a pauta definida para ello.

**NOVENA: Causales de término de convenio anticipado:**

Sin perjuicio de lo dispuesto en la cláusula anterior, el presente convenio podrá terminarse anticipadamente, por cualquiera de las partes, en caso de incumplimiento grave de las obligaciones de la contraparte. Para estos efectos se entiende que el mismo se figura en los siguientes eventos:

1. Incumplimiento de los compromisos asumidos en cuanto al número de estudiantes que ocuparán los cupos prácticos en periodos determinados y al apoyo docente comprometido.
2. Uso no autorizado de infraestructura, equipamiento, insumos y personal del establecimiento.
3. Incumplimiento de los compromisos asumidos en las cláusulas Cuarta y Sexta del presente convenio. En este caso se podrá poner término anticipado a este convenio,



mediante aviso previo a través de carta certificada, enviada al domicilio de la contraparte señalado en la comparecencia de este convenio, en un plazo no inferior a seis meses antes de la fecha de su expiración.

DECIMA:

El presente convenio se firma en dos ejemplares de un mismo tenor, fecha y validez, quedando una copia en poder del Colegio y otro en poder de GISER.

Alex Gaggero B.  
ADMINISTRADOR GISER



Germán Bobadilla Leighton  
REPRESENTANTE LEGAL  
COLEGIO POLIVALENTE NUEVA NAZARET



## CONVENIO DE COLABORACIÓN PRÁCTICA PROFESIONALES COLEGIO NUEVA NAZARET

En La Pintana a 07 del mes de Mayo del año 2013, entre Hotel Torremayor, en adelante "Hotel", ubicado en Avda. Ricardo Lyon 322 de la comuna de Providencia, por una parte y por la otra, el Colegio Polivalente Nueva Nazaret de La Pintana, representado en este acto por don Germán Bobadilla Leigton, Chileno, casado, Ingeniero Comercial, R.U.T. N° 6.816.495 – 8, con domicilio en Av. Gabriela N°03290, en adelante denominado como el "Colegio" y todos conjuntamente denominados indistintamente "las partes", han acordado celebrar un convenio asistencial – docente, contenido en el presente instrumento, previas las siguientes declaraciones:

### CONSIDERANDO:

1. Que la relación asistencial-docente y de investigación se entiende como un proceso de interacción entre los docentes, los estudiantes y la sociedad, que tiene por objeto principal el de efectuar la enseñanza y el aprendizaje en condiciones reales y productivas, constituyéndose en el vínculo para articular en forma armónica las acciones de instituciones que presten servicios de Alimentación para cumplir con su función social, y la formación del recurso humano que se encuentra cursando enseñanza técnica de nivel medio en el área de Servicio de alimentación Colectiva; entendiéndose que la integración asistencial docente es fundamental para el crecimiento y desarrollo continuo de ambas instituciones.
2. Que el Colegio, es un establecimiento de educación, debidamente reconocida por el Estado y que en su ámbito de actividades realiza una serie de prácticas de índole académico.
3. Que el Hotel nos da los cupos para el desarrollo práctico del alumno.
4. Que ambas instituciones comparten en sus respectivos ámbitos la preocupación por mejorar la calidad de los técnicos de nivel medio que egresan de establecimientos educacionales instalados en la Comuna de La Pintana.
5. Por el presente acto, el colegio y el Hotel se comprometen para conformar una alianza estratégica, con el fin de avanzar en el desarrollo de objetivos, en los aspectos, materiales, condiciones y plazos que más adelante se indican.

Esta expresión de voluntad y consentimiento de ambas partes se basa en los contenidos de la visión y misión que cada una tiene, para el país, la dignidad y derechos de las personas, la existencia de organizaciones modernas, altamente eficientes al servicio de sus comunidades, con una cultura de gestión de calidad, con estándares de control de calidad exigentes y a la altura de los planes de desarrollo planteadas por el Estado para nuestro país, a fin de otorgar a las personas la mejor, más oportuna y eficiente atención.

El objetivo general de esta alianza estratégica, es constituir un círculo virtuoso que permita mejorar el desarrollo y las condiciones de funcionamiento de ambas instituciones, propendiendo a integrarse en sus actividades.

En virtud de lo antes expuesto, las partes vienen en convenir lo siguiente:

#### PRIMERA:

Regidos por el presente convenio, alumnos del Colegio podrán realizar su práctica profesional, conducente al título de Técnico de Nivel medio en la especialidad de "Servicio de Alimentación Colectiva", en dependencias de su Hotel, según se detalla más abajo, de acuerdo a la normativa administrativa y reglamentaria y de las orientaciones técnicas.

#### SEGUNDA:

Las partes acuerdan que el Hotel podrá suscribir convenios similares con otras instituciones educacionales, para la utilización de cupos de práctica laboral, que cuenten con capacidad formadora disponible, siempre que no afecten o perturben el cabal cumplimiento de este convenio, y especialmente que no perjudique la correcta atención de los usuarios. Con todo, se deja expresa constancia que en la medida que el colegio no utilice el cupo otorgado, el Hotel se encuentra facultado para convenir con otros colegios.

#### TERCERA

El presente convenio tendrá como objetivo principal establecer las bases de cooperación, coordinación e interacción entre el Colegio y el Hotel, para el desarrollo de la Carrera Técnica de Nivel Medio en la especialidad de Servicio de alimentación Colectiva. Para ello se acuerda que previa aprobación, los cupos y distribución de alumnos, se establecerán anualmente. En tanto que la programación general de prácticas se basará en indicaciones precisas emanadas del Colegio, las cuales se detallan en documento anexo.

Con todo el Hotel puede negar el acceso de alumnos cuando se supere la capacidad formadora.

#### CUARTA:

Las partes se comprometen a velar por el respeto de los derechos de los usuarios en todas las áreas de su accionar y a formar a los estudiantes en el conocimiento y valoración de los mismos.

Por su parte el Hotel se compromete a:

- Encargar al Practicante las tareas a realizar de acuerdo con su especialidad y acordadas en el Plan de Práctica.
- Permitir que el profesor Tutor supervise el proceso de práctica en las oportunidades en las que se acordaron entre Colegio y el Hotel

En tanto que, el Colegio se compromete a:

1. Dar cumplimiento a las actividades definidas en los programas de formación, con el estándar de calidad que el Hotel y el Colegio hayan establecido.
2. Portar identificación en su uniforme
3. Supervisar permanentemente la labor de los estudiantes y el cumplimiento por parte de éstos, de las normas deontológicas y profesionales, así como cualquier otra que les sea aplicable.
4. Respetar la confidencialidad de la información relacionada con la atención.
5. Respetar los protocolos establecidos por las autoridades del Hotel.
6. Evaluar que el comportamiento de los estudiantes se adecúe a las normas éticas y de conducta del Hotel.
7. Cuidar que en las actividades de cada alumno, se tomen las medidas de seguridad que correspondan.



8. Que el alumno desarrolle su práctica profesional con una duración de 480 horas (aproximadamente 12 semanas, en un horario de 08:00 a 17:00 horas). No obstante este horario se puede flexibilizar según las necesidades del centro de práctica.

**QUINTA:**

La coordinación y nexo entre los centros de práctica y el Colegio, se realizarán con la debida anticipación, cada mes de noviembre del año anterior y al menos dos semanas antes del inicio de la actividad manteniendo contacto Interinstitucional permanente, entre los profesionales a cargo del Colegio y del Hotel.

**SEXTA:**

Las personas que participen en el desarrollo y ejecución del presente convenio, conservarán su vínculo con la institución a la cual pertenecen y se regirán en materia de administración de personal por las disposiciones legales de éstas, manteniendo siempre un trato respetuoso, considerado y de cooperación con los miembros de la otra institución.

Las partes están de acuerdo en que la práctica de estos estudiantes no significa contrato de trabajo por parte del Hotel, así como tampoco pagar remuneración alguna por la labor de los alumnos (as) ni académicos del Colegio, en el marco del presente convenio, durante su período de práctica y que no será de cargo del Hotel la entrega de colación, vestuario o gastos de traslado o movilización de los mismos.

**SEPTIMA:**

En materia de régimen disciplinario, cada entidad participante en el presente convenio, aplicará a sus funcionarios y/o estudiantes el régimen que tenga establecido, por las faltas disciplinarias que afecten tanto a las entidades participantes, como a terceros. Por su parte el Hotel podrá prohibir el desempeño de los docentes o de los alumnos del Colegio que incurran en dichas faltas.

**OCTAVO: Duración y Evaluación**

El presente convenio comenzará a regir a partir de la fecha de la total tramitación del acto administrativo o decreto aprobatorio respectivo, sin perjuicio de su suscripción por los comparecientes con esta fecha y tendrá una vigencia indefinida. Sin perjuicio de ello, el convenio será revisado anualmente, de acuerdo a pauta definida para ello.

**NOVENA: Causales de término de convenio anticipado:**

Sin perjuicio de lo dispuesto en la cláusula anterior, el presente convenio podrá terminarse anticipadamente, por cualquiera de las partes, en caso de incumplimiento grave de las obligaciones de la contraparte. Para estos efectos se entiende que el mismo se figura en los siguientes eventos:

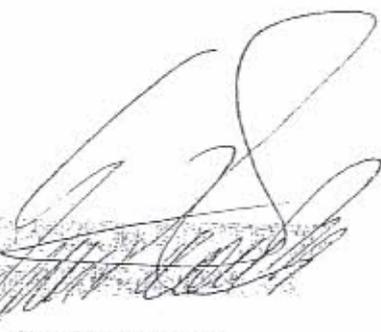
1. Incumplimiento de los compromisos asumidos en cuanto al número de estudiantes que ocuparán el campo clínico en períodos determinados y al apoyo docente comprometido.
2. Uso no autorizado de infraestructura, equipamiento, insumos y personal del establecimiento.
3. Incumplimiento de los compromisos asumidos en las cláusulas Cuarta y Sexta del presente convenio. En este caso se podrá poner término anticipado a este convenio,



mediante aviso previo a través de carta certificada, enviada al domicilio de la contraparte señalado en la comparecencia de este convenio, en un plazo no inferior a seis meses antes de la fecha de su expiración.

DECIMA:

El presente convenio se firma en dos ejemplares de un mismo tenor, fecha y validez, quedando una copia en poder del Colegio y otro en poder del Hotel.



Hotel Torremayor  
ADMINISTRADOR HOTEL

*Manos con*



Germán Bohadilla Leigton  
REPRESENTANTE LEGAL  
COLEGIO POLIVALENTE NUEVA NAZARET

Colegio Polivalente Nueva Nazaret  
Av. Gabriela 03290  
Fono – Fax: 25459511  
La Pintana

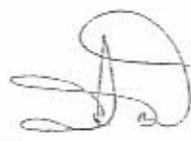
## ACTA CONSEJO ESCOLAR REUNIÓN EXTRAORDINARIA

Con fecha, 01 de julio de 2013 se reúne Consejo Escolar para tratar los siguientes puntos:

1. Se informa la actualización que se realiza en el Reglamento de Práctica Profesional, se muestran nuevos formatos que ellas poseerán a partir de este año 2013.
2. Se informa el inicio de la inscripción para PSU y el inicio de las postulaciones de las becas Junaeb para rendir la PSU.
3. Otros.



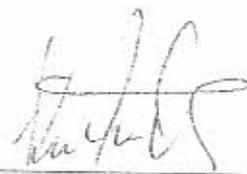
\_\_\_\_\_  
Profesor



\_\_\_\_\_  
Apoderado



\_\_\_\_\_  
Sara Valdés Castro  
Directora



\_\_\_\_\_  
Apoderado

REUNION ENSEÑANZA MEDIA

FECHA: 01-Julio-2013

CURSO	REPRESENTANTE	FIRMA
1°MA	Xiomara Ramirez	Xiomara
1°MB	Sofia Molina	Sofia Molina.
2°MA	Moses H. Ibañez	<del>Moses</del>
2°MB	Javier Ojeda	Javier
3°MA	Ninosca Amara	Ninosca
3°MB	Daniela Vargas	Daniela
3°MC	Simone Pedraza	Simone P.
4°MA	Benjamin Arredes	Benjamin
4°MB	Tamara Bravo	Tamara
4°MC	Camila Baere	Camila

RESOLUCIONES QUE RECONOCE LAS  
ESPECIALIDADES QUE IMPARTE

CORDILLERA

24 JUN 2011



AMPLIA—RESOLUCIÓN EXENTA N° 1307 DE 1997 POR  
**AMPLIACIÓN DE NIVEL DE ENSEÑANZA TÉCNICO**  
**PROFESIONAL DE NIÑOS Y JÓVENES DEL ESTABLECIMIENTO**  
EDUCACIONAL COLEGIO NUEVA NAZARET, RBD  
NÚMERO 25027-9, COMUNA DE LA PINTANA, REGIÓN  
METROPOLITANA.

006034 22.06.2011

RESOLUCION EXENTA N°

SANTIAGO,

VISTOS:

Lo dispuesto en los artículos 1°, inciso 4°, y 19, Números 10 y 11 de la Constitución Política de la República de Chile; Ley N° 18.956 de 1990, que Reestructura el Ministerio de Educación; Ley N° 19.532 y sus modificaciones, introducidas por Ley N° 19.979; Decreto con Fuerza de Ley de Educación N° 2 de 2009, que Fija Texto Refundido, Coordinado y Sistematizado de la Ley N° 20.370 con las normas no derogadas del Decreto con Fuerza de Ley N° 1 de 2005; D.F.L. N° 2 de 1998, que fija texto refundido, coordinado y sistematizado sobre subvención del Estado a Establecimientos Educativos; Decretos Supremos Números 755 de 1998; 8143, de 1980 de 1980, que Reglamenta Requisitos de Adquisición y Pérdida del Reconocimiento de Cooperador de la Función Educativa del Estado a Establecimientos de Educación Particular; 8144 de 1980; 548 de 1988, que Aprueba Normas para la Planta Física de los Locales Educativos que Establecen las Exigencias mínimas que Deben Cumplir los Establecimientos Reconocidos como Cooperadores de la Función Educativa del Estado, Según el Nivel y Modalidad de la Enseñanza que Impartan y sus modificaciones, todos del Ministerio de Educación; Resolución Exenta N° 4111 de 06/05/2011 y Resolución Exenta N° 5167 de 01/06/2011, que Crea Unidad Reconocimiento Oficial y delega facultades respectivamente; Resolución 1600, de 2008 de la Contraloría General de la República; Resolución Exenta N° 1307 de 30.06.1997, y sus modificaciones de esta Secretaría Ministerial de Educación; Y:

CONSIDERANDO:

Que, por expediente N° 10544, con fecha 29.12.2010, se solicita autorizar Ampliación de Nivel de Enseñanza Media Técnico Profesional de Niños y Jóvenes para impartir Tercer o Cuarto Año de la Rama Técnica, Sector Económico Alimentación de la Especialidad en Servicio de Alimentación Colectiva y su Ingreso a Jornada Escolar Completa Diurna, del Establecimiento Educativo Particular Subvencionado con Financiamiento Compartido COLEGIO NUEVA NAZARET, RBD: 25027-9, comuna de La Pintana, Región Metropolitana.

Que, por oficio ordinario N° 764 de fecha 29.12.2010, el Departamento Provincial de Educación Cordillera, envía la referida solicitud y carpeta administrativa con la documentación pertinente de este establecimiento.

Que, con fecha 17.01.2011, el referido Departamento emite Informe de Visita Técnico Pedagógico Evaluación Proyecto Pedagógico Ingreso a Jornada Escolar Completa Diurna Favorable, por cumplir con la normativa vigente.

Que, con fecha 16.06.2011, se emite Informe de Infraestructura Favorablemente.

Que, se evacua Informe Jurídico de fecha 16.06.2011, pronunciándose favorablemente con el cumplimiento de los requisitos legales y reglamentarios.

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

**RESUELVO:**

1.-**APRUEBASE:** la petición de Ampliación de Enseñanza Medio Técnico Profesional de Niños y Jóvenes para impartir Tercer a Cuarto Año de la Rama Técnica, Sector Económico Alimentación de la Especialidad en Servicio de Alimentación Colectiva y su Ingreso a Jornada Escolar Completa Diurna, del Establecimiento Educacional Particular Subvencionado con Financiamiento Compartido COLEGIO NUEVA NAZARET, RBD: 25027-9, comuna de La Pintana, Región Metropolitana, a contar del Año Escolar 2011.-

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

A.- NIVEL DE EDUCACIÓN PARVULARIA (JARDÍN INFANTIL)= 30 ALUMNOS Y ALUMNAS.

B.- NIVEL DE EDUCACIÓN BÁSICA Y MEDIA H-C Y T-P= 590 ALUMNOS Y ALUMNAS.

(T-P: SERVICIO DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA - ATENCIÓN DE ENFERMERÍA)

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 técnicos pedagógicos que establece la normativa, informando de ello al Provincial de Educación Cordillera.

3.- **OTÓRGASE:** el pago de la subvención establecida en el inciso 2° de artículo 9° del DFL N° 2, de 1998, del Ministerio de Educación y de acuerdo a lo señalado Ley N° 19.532/1997, a contar del mes de marzo del año 2011, 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.

4.-**TÉNGASE PRESENTE;** para todos los efectos legales y administrativos.

**ANÓTESE, REGÍSTRESE Y COMUNÍQUESE.**

"Por orden de la Secretaría Ministerial de Educación Región Metropolitana"



VICTORIA SANTEJICES CAMPOS  
COORDINADORA DE RECONOCIMIENTO OFICIAL  
Secretaría Ministerial de Educación  
Región Metropolitana

VSC/MLS/AGV

DISTRIBUCIÓN:

1c. Sostenedor

1c. Departamento Planificación

1c. Unidad Regional de Subvenciones

2c. Departamento Provincial de Educación

1c. Unidad Reconocimiento Oficial

Exp. N° 8207/2011

2.- SENALASE que al autorizarse la presente ampliación el mencionado plantel educacional pasa a denominarse Colegio Polivalente "Nueva Nazareth".

3.- ESTABLECESE que dicho establecimiento educacional cumplió con la normativa educacional vigente con posterioridad al 30/06/03, por lo cual la mencionada especialidad está afecta a lo establecido en el artículo N° 51, del DFL N° 2 de educación, de 1998.

efectos legales y administrativos.

4.- TENGASE presente para todos los

ANOTESE, REGISTRESE Y COMUNIQUESE.



ALEJANDRO TRAVERSO CARVAJAL  
SECRETARIO MINISTERIAL DE EDUCACION  
REGION METROPOLITA

ATC/LMGZ/LABG/FHH/LAV/  
DISTRIBUCION

5c. Of. Partes

3c. Depto. Prov. Educ.

2c. Financ. y Subvenc.

5c. Planificación

2c. Depto de Educación

1c. Establec Educacional

1c. Reg Escolar

Exp. N° 1086/03

03/11/03

DEPARTAMENTO PROVINCIAL DE CIBUC  
CORDILLERA EXPEDIENTE N° 10739



17 OCT 2017

APRUEBASE ACTUALIZACIÓN DEL REGLAMENTO DE  
PRÁCTICA Y TITULACIÓN EN SUS ESPECIALIDADES Y  
MENCIONES, PARA EL COLEGIO POLIVALENTE NUEVA  
NÁZARET, RBD 25027-9, COMUNA DE LA PINTANA.

CIBUC

SECRETARÍA MINISTERIAL DE EDUCACIÓN  
REGIÓN METROPOLITANA  
DOCUMENTO  
TRAMITADO

N° Solicitud: 2873

002798

SANTIAGO,

06 OCT 2017

VISTOS:

Lo dispuesto en los artículos 32 N° 6 y 35 de la Constitución Política de la República de Chile; en la Ley N° 18.956, que Re estructura el Ministerio de Educación y sus modificaciones; en el Decreto con Fuerza de Ley N° 2, de 2009, del Ministerio de Educación, que Fija Texto Refundido, Coordinado y Sistematizado de la Ley N° 20.370 con las Normas No Derogadas del Decreto con Fuerza de Ley N° 1 de 2005; en el Decreto Supremo de Educación N° 13.057 de 1.969 que indica Materias que Serán Suscritas por las Autoridades que se Indican con la Fórmula "Por Orden del Presidente de la República", en el Decreto Exento de educación N° 2516 de 2007, y su modificación Decreto N° 130 de 2014 que Fija Normas Básicas del Proceso de Titulación de los Alumnos y Alumnas de Enseñanza Media Técnico- Profesional y Decreto Supremo de educación N°452 de 2015 y en la Resolución N° 1.600, de 2008, de la Contraloría General de la República, que Fija Normas Sobre Exención del Trámite de Toma de Razón.

CONSIDERANDO:

Que, los Decretos Exentos de Educación N° 2516 de 2007 y su modificación de Decreto Exento N° 130 de 2014 que Fijan Normas Básicas del Proceso de Titulación de los Alumnos y Alumnas de Enseñanza Media Técnico- Profesional que en su artículo N° 11 establece que cada establecimiento educacional Técnico Profesional deberá contar con un Reglamento del proceso de práctica profesional conforme a las disposiciones del presente acto.

Que, en virtud de lo consagrado en el inciso 2° 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 tengan congruencia con el marco normativo de la Educación Media Técnico Profesional, incluyendo el mismo artículo 11 en su inciso 3°, que una copia deberá quedar en dicha Secretaría para los efectos de emitir los documentos y certificados del proceso de titulación.

Que, en el Oficio Ordinario N° 1733 del 10 de julio del 2013, de la Secretaría Ministerial de Educación, Región Metropolitana, se aprobó el anterior Reglamento de práctica profesional del establecimiento en comento, documento el cual se mantiene vigente hasta la dación del presente acto administrativo.

Que, la Dirección del Establecimiento Educacional COLEGIO POLIVALENTE NUEVA NAZARET, RBD 25027-9, de Formación Técnico - Profesional, de la comuna La Pintana, Región Metropolitana, presentó, ante esta Secretaría Regional, por medio de oficio ordinario N° 20 de fecha 27 de diciembre de 2016, actualización de Reglamento de práctica, para su aprobación y aplicación a partir del año 2017.

Que, la actualización del Reglamento de práctica y titulación del COLEGIO POLIVALENTE NUEVA NAZARET, RBD 25027-9, se encuentra elaborado en conformidad a la normativa vigente, en específico, al Decreto Exento de Educación N° 2516 de 2007, y su modificación Decreto Exento N°130 de 2014 y en base al nuevo Marco Curricular Decreto Supremo de Educación N° 452 de 2015 y Decreto N° 954 de 2015 de Planes y Programas, por lo que es deber de esta autoridad regional, emitir el presente acto administrativo que apruebe dicha solicitud;

Que, en conformidad a lo anteriormente señalado y a las disposiciones normativas vigentes,

**RESUELVO:**

**1°.- APRUÉBASE** la actualización del reglamento de práctica y titulación en las especialidades y sus menciones, según corresponda, para ser aplicado en el establecimiento educacional COLEGIO POLIVALENTE NUEVA NAZARET, RBD 25027-9, de Formación Técnico - Profesional, comuna de La Pintana 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.

Res. que aprueba u homologa especialidad	Especialidad	Mención de la Especialidad (según corresponda)
REX. 4263 DEL 2003	ATENCIÓN DE ENFERMERÍA	ENFERMERÍA
REX. 6034 DEL 2011	GASTRONOMÍA	COCINA

**2°.- SEÑÁLESE** que el establecimiento educacional debe evaluar el Reglamento de Práctica y Titulación de manera permanente y re enviarlo a la Secretaría Ministerial de Educación, Región Metropolitana, cuando efectúen cambios, para su aprobación, de acuerdo a la normativa vigente.

**3°.- DÉJESE ESTABLECIDO** 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 Secretaría, o ante el órgano que la ley establezca, su adecuación o actualización cuando la normativa así lo exija.

4°.- **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.

5°.- **DÉJESE CONSTANCIA**, que la aprobación del Reglamento de Práctica y Titulación no implica el reconocimiento de una nueva especialidad por parte de esta Secretaría Regional, ni ninguna otra figura análoga para el presente establecimiento, COLEGIO POLIVALENTE NUEVA NAZARET, RBD 25027-9.

A su vez, contar con todo el equipamiento y recintos que exige el Decreto N° 77 del año 2016, necesarios para continuar impartiendo la especialidad y la mención señalada, en conformidad a las exigencias legales y reglamentarias vigentes.

6°.- **TÉNGASE PRESENTE** para todos los efectos legales y administrativos.

**ANÓTESE, COMUNÍQUESE Y REGÍSTRESE  
POR ORDEN DE LA PRESIDENTA DE LA REPÚBLICA**



**FERNANDO CONCHA GRABINGER  
SECRETARIO REGIONAL MINISTERIAL DE EDUCACIÓN (S)  
REGIÓN METROPOLITANA**

JHJ/SGC/AAD/aad,-

Distribución:

Departamento de Educación RM  
Departamento Provincial de Educación Cordillera  
Establecimiento Educativo  
Oficina de Partes  
Unidad de Reconocimiento oficial  
Unidad Regional de Subvenciones  
Exp. N° 782 con fecha del 12-01-2017