

# **COLEGIO FRANCISCO DE ASÍS**

De acuerdo al Decreto: 2516 / 2007 y Modificaciones, según Decreto Exento N°130/2014

Actualizaciones de acuerdo a Decreto exento N°1237/2019

Actualizaciones de acuerdo a Decreto exento N° 546/2020



## **REGLAMENTO DE PRÁCTICA Y TITULACIÓN**

**2020-2022**

## FUNDAMENTACIÓN

El proceso de Práctica y Titulación Profesional de los alumnos y alumnas del Colegio Francisco de Asís de la Comuna de Pinto, Provincia de Diguillín Región de Ñuble, de la Especialidad de Gastronomía. Se regirá por:

- a) Las disposiciones del Decreto Exento 2516 del 20 de diciembre 2007 y Decreto Exento N°130/2014, y sus modificaciones según Decreto exento N° 1237 del 06 de febrero de 2019, decreto N°546 del 2020, que fija las normas básicas del proceso de Práctica y Titulación de los alumnos y alumnas egresados(as), de la Enseñanza Media Técnico Profesional y por las normas complementarias contenidas en el presente reglamento.
- b) Las orientaciones técnicas – pedagógicas y formativas, consideradas en el Reglamento de evaluación y promoción escolar de nuestro establecimiento, elaborado en base a las disposiciones del Decreto Exento de Educación N° 83 del 2001 y al Proyecto Educativo Institucional.

## **TITULO I**

### **DISPOSICIONES GENERALES**

**Art. 1º:** El presente reglamento establece las normas básicas obligatorias para el proceso de práctica profesional y la titulación de Técnicos de Nivel Medio en Gastronomía, Mención Cocina.

**Art. 2º:** Se entiende por proceso de Titulación el período comprendido desde la matrícula de los alumnos y alumnas, para la realización de su Práctica profesional hasta su aprobación final, lo que incluirá el cumplimiento de todo y cada uno de los procedimientos necesarios para la obtención y entrega del Título Técnico de Nivel Medio correspondiente, por parte del ministerio de educación.

**Art. 3º:** Todo alumno y alumna que apruebe cuarto año de la Enseñanza Media Técnica Profesional tendrá derecho a recibir su Licencia de Enseñanza Media, e iniciar su proceso de Titulación.

**Art. 4º:** Aquellos estudiantes que inicien su proceso de Práctica y Titulación una vez que han sido egresados de la Enseñanza Media Técnico Profesional, deberán matricularse, con el propósito que puedan acceder a todos los beneficios de un alumno regular, así como de la gratuidad del proceso de Titulación. El plazo máximo para iniciar el proceso será de 03 años.

Una vez matriculados los alumnos (as) egresados se les deberá hacer entrega de una carpeta que contenga los siguientes documentos:

- Plan de Práctica
- Ficha inscripción de práctica
- Autorización del apoderado
- Ficha de Seguro Escolar
- Reglamento de Práctica

-Bitácora del estudiante

**Art. 5°:** La responsabilidad del proceso de Titulación corresponde a la directora del Colegio y será coordinado por un equipo integrado por: Coordinador/a de la Especialidad y jefe de UTP, quienes serán responsables de la organización e implementación del proceso, así como del análisis y resolución de todas las situaciones que afecten el normal desarrollo del proceso de Práctica y Titulación.

**Art. 6°:** La Práctica Profesional será solicitada por el Establecimiento Educacional, realizando una visita a las empresas, entidades públicas, asociaciones, fundaciones constituidas conforme a lo dispuesto en el artículo XXXIII, del libro I° del Código Civil, que desarrollen actividades relacionadas con los Objetivos de Aprendizaje propios de la especialidad, con el propósito de evaluar, suscribir y/o renovar convenio de práctica. No obstante, los alumnos y alumnas podrán gestionar el centro de práctica, siempre que cumpla con lo anteriormente dispuesto y la respectiva aprobación del Establecimiento.

**Art. 7°:** La práctica profesional realizada durante el periodo 2020 y 2021, podrá ser efectuada, en todo o en parte, bajo la modalidad a distancia, si así se establece entre el establecimiento educacional, estudiante y lugar de práctica, debiendo ser registrada en el respectivo instrumento de práctica.

**Art. 8°:** El representante del colegio, visitará el Centro de Práctica, para verificar que cumpla con la normativa de seguridad (Ley N°16744) determinado por la aplicación de una pauta de cotejo de seguridad. Siendo seleccionado por medio de una solicitud de Práctica para obtener el cupo respectivo, individualizando al Representante Legal del mismo, al practicante y las áreas de competencia en que éste se desempeñara.

**Art. 9°:** Una vez aceptada dicha Solicitud de Práctica, se concentrará una entrevista en el centro de Práctica, y se solicitará el nombramiento del Maestro Guía por parte

de la Empresa, quien será el encargado de controlar en terreno el logro de competencias de el o los practicantes, durante el desarrollo de la misma.

**Art. 10°:** En la Entrevista deberá quedar claramente establecido y por escrito las Áreas de Competencia, horario, tiempo y regalías otorgadas por el Centro de Práctica durante el desarrollo de la misma, como asimismo las obligaciones propias de su especialidad.

## **CONSIDERACIONES DE SEGURIDAD**

**Art. 11°:** Todos los alumnos y alumnas del Colegio Francisco de Asís, que se encuentren realizando su Práctica Intermedia o Práctica Profesional estarán cubiertos por el Seguro de Accidentes Escolares.

**Art. 12°:** El Seguro de Accidentes Escolares es gratuito y protege a los estudiantes de los accidentes que sufran con ocasión de sus estudios o, en la realización de su práctica profesional o en el trayecto directo, de ida y/o regreso entre su casa y el establecimiento educacional o el lugar donde realice su práctica profesional. Según lo establecido en el artículo 3° de la Ley N° 16.744.

**Art. 13°:** Los beneficios médicos que otorga el Seguro de Accidentes Escolares, según la Ley son:

- a) Atención médica quirúrgica y dental en establecimientos externos y/o a domicilio.
- b) Hospitalizaciones si fuere necesario a juicio del facultativo tratante.
- c) Medicamentos y productos farmacéuticos.
- d) Prótesis y aparatos ortopédicos y su reparación.
- e) Rehabilitación física y reeducación profesional.
- f) Los gastos de traslado y cualquier otro necesario para el otorgamiento de estas prestaciones.

**Art. 14°:** Las alumnas que realizan su Práctica profesional en estado de embarazo y que posean menos de 32 semanas de gestación, no podrán realizar actividades que

sean perjudicial para su estado, como levantar, empujar o arrastrar objetos de peso, o actividades que involucren un esfuerzo físico, incluido el hecho de estar de pie largo tiempo.

**Art. 15°:** Los derechos y deberes del estudiante en práctica y las funciones del profesor tutor, del maestro guía de la empresa son las siguientes:

### **DERECHOS DE LOS ALUMNOS Y ALUMNAS EN PRÁCTICA**

- a) Estar informados/as de sus responsabilidades u obligaciones en proceso de práctica profesional.
- b) Conocer el plan de práctica.
- c) Estar informado que cuenta con un seguro escolar contra accidentes.
- d) Ser respetado en su personalidad e individualidad.
- e) Ser asesorado y observado en las actividades que realiza en los centros de práctica por el profesor tutor y maestro guía.
- f) Ser evaluado en forma integral, objetiva e informada.
- g) Postular a Beca Práctica Técnico Profesional, otorgada por JUNAEB.
- h) Recibir colación y movilización o una asignación compensatoria de dichos beneficios por parte de la empresa (Art. 8°, Código del Trabajo).

### **DEBERES DE LOS ALUMNOS Y ALUMNAS EN PRÁCTICA**

- a) Conocer y cumplir las normas del presente reglamento.
- b) Estar matriculado en el Colegio antes de iniciar la práctica.
- c) Desarrollar actividades de acuerdo al plan de práctica.
- d) Llevar una bitácora de las actividades realizadas.
- e) Informar al profesor tutor, las inasistencias, cambios de horarios u otras situaciones.
- f) Cumplir las normas internas de la empresa.
- g) Respetar las normas de seguridad y prevención de riesgos en la empresa.

- h) Mantener una conducta intachable y acorde a los valores institucionales del Colegio en la Empresa.
- i) Hacer llegar al establecimiento los documentos de finalización de su práctica.

### **FUNCIÓN DEL PROFESOR TUTOR**

- a) Visitar, el centro de práctica y contactarse con el maestro guía para consensuar el Plan de Práctica.
  
- b) Supervisar 02 veces en terreno y a lo menos 01 vez en el contexto de pandemia, el proceso de Práctica Profesional en la empresa, para orientar y constatar el estado de avance del plan de práctica, mediante la modalidad presencial o remota.
  
- c) Emitir 2 informes de supervisión o al menos 01 en el contexto de pandemia actual, del proceso de práctica profesional de los estudiantes.
  
- d) Mantener una comunicación permanente con las alumnas(os) para apoyarlos ante posibles dificultades en el proceso de Práctica Profesional, realizando 2 reuniones o al menos 01 en el contexto de pandemia actual, mediante la modalidad presencial o remota.
  
- e) Mantener una comunicación directa con el Maestro Guía de la empresa, con el fin de ir evaluando el proceso de práctica del alumno, realizando 02 reuniones y al menos 01 en el contexto de pandemia actual.
  
- f) Entregar un instructivo con el rol que le corresponde al Maestro Guía de la empresa, destacando sus funciones con el alumno(a) en práctica.
  
- g) Evaluar el proceso de práctica profesional mediante el mecanismo de entrevista con los estudiantes y su maestro guía, utilizando pauta institucional.

h) Entregar el informe final de aprobación de la práctica profesional del alumno(a) para completar su expediente.

i) Validar Beca Práctica Técnico Profesional.

### **FUNCIONES DEL MAESTRO GUÍA**

a) Conocer todas las actividades establecidas en el plan de practica consensuado con el profesor tutor y el alumno (a) en práctica.

b) Presentar la empresa, al alumno (a) en práctica; dando a conocer la organización de la jornada de trabajo, las dependencias, su implementación, el reglamento interno, las normas de higiene y prevención de riesgos y, otros aspectos relevantes para su desempeño.

c) Especificar, al alumno(a) en práctica, el conducto regular para dirigirse a las personas que corresponda, al momento de realizar una consulta o actividad.

d) Orientar y guiar el desarrollo de las actividades del estudiante, exigiendo un trabajo de calidad.

e) Delegar progresivamente mayor responsabilidad y autonomía en las actividades planteadas al alumno (a) en práctica.

f) Mantener una fluida comunicación con el alumno (a) en práctica para permitir, controlar la ejecución de las tareas y el cumplimiento de las exigencias, y corregir errores, emitir el juicio final sobre la práctica con menor riesgo de subjetividad.

g) Tener presente que la pauta y escala de evaluación necesita adecuarse a la dinámica del trabajo y la producción, emitiéndose un juicio sobre el desempeño laboral.

h) Mantener una constante evaluación, identificando las dificultades que se presenten para ejecutar el plan práctica acordado.

i) Si el tutor determina que el plan de práctica no se ha desarrollado en forma óptima, se podrá ampliar su duración, si hay acuerdo entre el o la practicante, el tutor (a) y el maestro guía.

j) Mantener la comunicación con el establecimiento educacional, especialmente, en el caso que él o la practicante abandone su práctica profesional durante su desarrollo, para que el profesor tutor analice las causas y estudie la factibilidad de solución

k) Hacer llegar carpeta con plan de práctica profesional desarrollada por el estudiante con su evaluación correspondiente al establecimiento en el tiempo que corresponda.

## TITULO II

### PLAN DE PRÁCTICA

**Art. 16°:** Para la obtención del título profesional de nivel medio, los alumnos (as) egresados de la enseñanza media técnico profesional, deberán cumplir con un Plan de Práctica de acuerdo con el perfil de egreso en empresas afines a la especialidad.

**Art. 17°:** Se entenderá como Plan de Práctica el documento guía elaborado para el desarrollo de la Práctica Profesional, según corresponda.

**Art. 18°:** El Plan de Práctica formará parte del expediente de titulación del estudiante.

**Art. 19°:** El Plan será elaborado por el Profesor Coordinador del Colegio y el estudiante en práctica, consensuado por el **Maestro Guía** de la empresa. Las actividades contenidas en el Plan deben tener directa relación con la aplicación y desarrollo del perfil de egreso en base a los objetivos genéricos y de aprendizaje de la especialidad, así como también aquellos propios de la mención. A los alumnos (as) en práctica no les estará permitido realizar tareas que no estén definidas en su Plan de Práctica.

**Art. 20°:** El Plan de Práctica debe establecer el número de horas de la jornada diaria (mínimo 6 y máximo 8) y semanal (44 horas). Las horas extraordinarias deberán ser acordadas con el maestro guía y el alumno(a) practicante, las cuales deberán ser informadas al establecimiento oportunamente. Éstas serán consideradas en el número total de horas.

**Art. 21°:** La práctica profesional tendrá una duración mínima de 180 horas cronológicas, sin consideración de un máximo de horas, para el año 2020, 2021 y 2022, no obstante, una vez finalizado el Tercer año medio Técnico Profesional, los alumnos podrán acceder a la Práctica Profesional Intermedia, durante las vacaciones verano, pudiendo realizar un máximo de 120 horas.

**Art. 22°:** Los establecimientos educacionales podrán autorizar, excepcionalmente, a realizar un plan de práctica profesional que contemple horas realizadas en la estrategia de alternancia, las que deberán corresponder a horas desarrolladas en la empresa, órgano de la Administración del Estado, servicio público o empresa pública, y que se encuentre directamente relacionadas con la especialidad, siempre que, en total, la suma de horas que contemple este plan sea superior a las 180 horas cronológicas.

**Art. 23°:** La práctica Profesional deberá ser realizada en Centros de Práctica preferentemente de la ciudad de Chillán o alrededores. Los centros de Práctica de otras localidades podrán ser autorizados cuando las circunstancias lo requieran, previo estudio de la situación por parte del establecimiento.

**Art. 24°:** El proceso de Titulación se deberá iniciar dentro del plazo máximo de 3 años, contados desde la fecha de egreso del estudiante.

**Art. 25°:** Cumplida la Práctica Profesional, el egresado deberá presentar en el Establecimiento los documentos que acrediten el término de dicha práctica, firmada por el Maestro guía de la empresa. La calificación mínima para la aprobación de ésta será 4,0.

**Art. 26°:** La aprobación de la Práctica profesional se certificará a través de un informe de práctica firmado por el profesor tutor y por la directora del Establecimiento.

**Art. 27°:** El Certificado de Título será tramitado por el Establecimiento Educacional ante la Secretaría Ministerial de Educación competente, la que otorgará el título de Técnico de Nivel medio en Gastronomía Mención Cocina, en un plazo no superior a 10 días hábiles contados desde la fecha de dicha solicitud.

### **TITULO III**

## **DE LOS PROCEDIMIENTOS DE SUPERVISIÓN E INSTRUMENTOS DE REGISTRO**

**Art. 28°:** El proceso de supervisión de la Práctica Profesional estará a cargo del profesor tutor, quien visitará el centro de práctica para supervisar al menos una vez en terreno a los alumnos constatando el estado de avance del plan de práctica, manteniendo comunicación permanente con dicho centro. Esta visita podrá realizarse mediante mecanismos virtuales, dejando siempre registro y evidencia de la supervisión efectuada.

**Art. 29°:** El profesor tutor entregará las orientaciones sobre el proceso de práctica al Maestro Guía de la empresa.

**Art. 30°:** Los instrumentos de registro que se utilizarán durante el proceso de Práctica Profesional son los siguientes: Plan de Práctica, bitácora de actividades y Control de Asistencia, los cuales serán firmados por el Maestro Guía y devueltos al establecimiento, acreditando su cumplimiento.

**Art. 31°:** Una vez finalizado el proceso de práctica profesional éste se certificará a través de un Informe de Práctica firmado por el profesor tutor y por la directora del Establecimiento.

**Artículo 32°:** El profesor Tutor estará facultado para suspender la realización de la Práctica si existieran causales fundadas para ello. Dichas causales son entre otras:

- A solicitud del Centro de Práctica previo informe fundado por el Maestro Guía.
- Conflictos laborales que afecten al Centro de Práctica y/o a los empleados de la misma.
- Por razones de fuerza mayor (incendio terremoto, etc.)
- Condiciones de trabajo insegura para él o las practicantes evaluadas por el Profesor Tutor.

- Por incumplimiento de la Legislación Laboral Vigente.
- Por asignación de tareas ajenas a sus áreas de competencia profesional.
- A petición expresa y fundamentada del practicante, considerando el informe del Maestro Guía y del Profesor Tutor.

## **TITULO IV DE LA TITULACION**

**Art. 33°:** Una vez que los alumnos/as **finalicen** y aprueben su Práctica Profesional, el proceso de Titulación se realizará en línea, a través del SIGE, cuyo Título de Técnico de Nivel Medio en Gastronomía mención Cocina, correspondiente al sector económico Alimentación se gestionará a través de la Secretaría Regional Ministerial de Educación correspondiente.

La carpeta con el expediente debe quedar disponible en el establecimiento para eventual revisión de la Superintendencia de Educación, Secretaría Ejecutiva del Nivel Central o Secretaría Ministerial. El expediente individual de cada alumno/a debe presentar la siguiente documentación:

- a) Certificado de Nacimiento
- b) Certificado de concentración de notas (1º a 4º)
- c) Plan de Práctica
- d) Informe de Práctica del Profesor Tutor
- e) Certificado del empleador (si el alumno(a) ha realizado trabajo como Práctica)

### **Proceso de Titulación en Línea:**

- a) Ingreso de alumnos con Práctica aprobada, por el Establecimiento, a la plataforma SIGE.
- b) La información ingresada será revisada y validada por el Departamento de Registro Curricular de la SECREDUC. R.C
- c) Una vez aprobada la Titulación por Registro Curricular, el SIGE asigna un número de registro de Título del estudiante, el cual es correlativo y único en el país.

- d) Una vez extraído el número de registro de cada alumno/a el establecimiento confecciona diplomas de títulos y los envía a la SECREDUC, para el procedimiento de firma y timbre.

## **TITULO V**

### **SITUACIONES ESPECIALES**

**Art. 34°:** Si la Empresa pone término en forma anticipada a la Práctica Profesional de un egresado, debido a faltas graves o reiterativas, cometidas durante su desempeño laboral, la empresa deberá informar por escrito las razones del término de ella al Establecimiento, sin embargo, el egresado practicante podrá informar por escrito su versión de la medida tomada por la empresa. La Dirección, una vez analizados los antecedentes, decidirá si el egresado amerita una nueva oportunidad de su práctica o postergarla.

**Art. 35°:** El abandono de la Práctica Profesional por el egresado, sin justificación alguna, significará volver a tramitar la Práctica nuevamente en el período siguiente.

**Art. 36°:** La Práctica Profesional puede quedar interrumpida en las siguientes situaciones, sin que el egresado pierda las horas realizadas en su centro de práctica:

a) Por enfermedad; el alumno/a deberá presentar un certificado médico dentro de las 72 horas a la empresa y al establecimiento, de acuerdo con la legislación vigente del Código del trabajo. En este caso, el tiempo de la licencia debe ser recuperado hasta completar las 180 horas cronológicas.

b) Durante los años escolares 2020, 2021 y 2022, las alumnas que tengan que abandonar por estar embarazadas o ser madre, el tiempo en que han realizado su práctica se posterga y una vez finalizado su reposo maternal, puede continuar su práctica por el periodo de tiempo necesario para cumplir las 180 horas reglamentarias.

c) Servicio Militar: en este caso se postergará el proceso, es decir, las horas realizadas se validarán al momento de retomar la Práctica.

En estos casos b y c anteriormente descritos, los alumnos practicantes, deberán entregar a la Dirección del Establecimiento y a la empresa los debidos documentos que acreditan su situación personal, en un plazo no mayor a 4 días hábiles; de no ser así el practicante pierde este derecho a excepción.

**Art. 37°:** Los practicantes que hubieren reprobado su Práctica Profesional, deberán desarrollarla nuevamente en forma completa, considerándose un máximo de tres meses entre una práctica y otra, previo proceso de retroalimentación de las competencias deficitarias, por parte del Colegio. Si ello no ocurriera o reprobarán, no podrán titularse. Si un alumno solicitara una tercera oportunidad ésta será resuelta por la Dirección del Establecimiento.

**Art. 38°:** Los alumnos y alumnas practicantes, que en el transcurso de su práctica profesional se vean involucrados en hechos que sean catalogados como faltas, o delitos deberán asumir su responsabilidad y la consecuencia que ellas generen; según la gravedad de éstas, el Colegio Francisco de Asís, resolverá las acciones a seguir, de acuerdo al Reglamento de Convivencia Escolar, las que se comunicarán a la alumna o alumno, al centro de práctica y al apoderado. Sin perjuicio de las medidas que el propio centro de práctica aplique.

**Art. 39°:** Los estudiantes egresados con más de tres años y que se hayan desempeñado en labores propias de su especialidad por 720 horas cronológicas como mínimo, podrán solicitar al Establecimiento Educacional el reconocimiento de estas actividades como práctica profesional. Para acceder a este beneficio deberán:

- a) Presentar un certificado de su empleador en el que se establezcan las actividades realizadas por el egresado o copia del contrato de trabajo y certificado de imposiciones previsionales.
- b) Matricularse en un Establecimiento Educacional que imparta la especialidad.

- c) Someterse a una evaluación que permita verificar el cumplimiento de las exigencias del Plan de Práctica,
- d) Estudiantes egresados, que logren acreditar el cumplimiento de 180 horas cronológicas de práctica profesional.

**Art. 40°:** Los egresados que excedan los tres años y que no hubieren realizado actividades laborales propias de su especialidad o las hubieren realizado por un periodo inferior a 720 horas cronológicas, deberán desarrollar una etapa de actualización técnica, previa a la realización de su Práctica Profesional, en la cual demuestre las competencias fundamentales para iniciar su proceso, a través de una evaluación teórica y práctica. Posteriormente se matricularán y cumplirán las actividades de prácticas previstas.

**Art. 41°:** Los alumnos y alumnas que realicen su Práctica Profesional en lugares apartados, estarán afectos al siguiente procedimiento:

- a) Serán supervisados por su profesor tutor de manera presencial una vez, durante el proceso y tendrá a lo menos dos contactos telefónicos o por internet con el maestro guía de la empresa.
- b) Podrán matricularse en otro Establecimiento que imparta la especialidad y le asegure la supervisión del proceso de Práctica y Titulación. En este caso, los alumnos(as) serán titulados por el Establecimiento en el cual fue matriculado y haya supervisado la práctica.

**Art. 42°:** Al incorporarse un estudiante egresado de otro Establecimiento Educativo, el Colegio que lo matricula deberá solicitar previamente autorización a la Secretaría Regional Ministerial.

**TITULO VI**  
**DISPOCISIONES FINALES**

**Art. 43°:** La situaciones no previstas en el presente Reglamento serán resueltas por el Equipo Coordinador de Práctica y Titulación, en consulta al Director del Establecimiento y a lo establecido en el Decreto Exento N°2516 del 20 de Diciembre del 2007 y sus modificaciones según Decreto Exento N°130/2014, considerando además la actualización presentada en decreto exento N° 1237 del 06 de Febrero de 2019, y las que no corresponda se solicitará la decisión a la Secretaría Ministerial de Educación de la Región de Ñuble.

Verónica del Carmen Alarcón Araya  
Directora Colegio Francisco de Asís

Pinto, diciembre de 2021.