

Los **Perfiles de Egreso** de las distintas Especialidades están compuestos por **Objetivos de Aprendizaje Genéricos** de la Formación Técnico Profesional y los **Objetivos de Aprendizaje Técnicos de la Especialidad**

PERFILES DE EGRESO

Especialidad	ATENCIÓN DE ENFERMERÍA, MENCIÓN ENFERMERÍA 
Título Técnico	Técnico de Nivel Medio en Atención de Enfermería
Perfil de egreso del estudiante Al egreso de la Educación Media Técnico-Profesional, los estudiantes habrán desarrollado las siguientes competencias	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, asegurando la privacidad de la persona. 7. Realizar 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. 8. Monitorear e informar 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. 9. Preparar las instalaciones, equipos, instrumentos e insumos para la atención de salud de acuerdo al tipo de procedimiento a realizar y a las indicaciones entregadas por los profesionales clínicos, teniendo en consideración principios de asepsia y antisepsia, de seguridad y prevención de riesgos biomédicos.

Especialidad	ATENCIÓN DE PÁRVULOS 
Título Técnico	Técnico de Nivel Medio en Atención de Párvulos
Perfil de Egreso del Estudiante Al egreso de la Educación Media Técnico-Profesional, los estudiantes habrán desarrollado las siguientes competencias:	1. Realizar y evaluar actividades educativas con párvulos de los distintos niveles, creando ambientes pedagógicos adecuados a sus necesidades y a su desarrollo cognitivo, emocional, social y psicomotor, de acuerdo a las Bases Curriculares de la Educación Parvularia y a las orientaciones e instrumentos recibidos de las educadoras. 2. Preparar, utilizar y almacenar material didáctico y de ambientación educativa para el apoyo a las actividades con los párvulos, aplicando criterios pedagógicos, estéticos y de equidad en materia de género, etnia y cultura. 3. Comunicarse en forma efectiva y afectiva con los niños y niñas, con sus familias o adultos responsables, de manera individual y colectiva, creando ambientes cordiales y de preocupación por el bienestar del párvulo. 4. Alimentar a niños y niñas menores de seis años, de acuerdo a su edad, a sus requerimientos dietéticos y a los horarios convenidos, favoreciendo una alimentación saludable y la autonomía en la ingesta de alimentos. 5. Mudar a niños y niñas menores de dos años y apoyar a vestirse y desvestirse en forma autónoma a mayores de dos años, resguardando principios de salud, seguridad e higiene de los párvulos y aplicando principios ergonómicos. 6. Promover hábitos de salud, higiene y autocuidado en niños y niñas menores de seis años, utilizando las técnicas señaladas en el manual de salud y en el programa de prevención de riesgos y evacuación de la institución. 7. Controlar peso y talla de los niños y niñas, de acuerdo al manual de salud, informando a los educadores para que éstos efectúen las acciones correctivas en caso de que se requiera. 8. Detectar síntomas de enfermedades más comunes, maltratos y abusos, atender en situación de accidente menor y suministrar medicamentos a niños y niñas menores de seis años, según el manual de salud, primeros auxilios y prescripción médica, informando oportunamente a educadoras y personal especializado sobre los hechos acontecidos. 9. Atender a niños y niñas menores de seis años en las horas de descanso y de recreación, generando alternativas de uso del tiempo libre, propiciando el descanso de cada uno, de acuerdo a las necesidades de cada niño y niña. 10. Registrar, archivar y mantener actualizados antecedentes de los niños y niñas, sus familias adultos responsables, de manera manual y digital, cumpliendo con los requerimientos institucionales.

Especialidad	ATENCIÓN SOCIAL Y RECREATIVA 
Título Técnico	Técnico de Nivel Medio en Atención Social y Recreativa
Perfil de egreso del estudiante Al egreso de la Educación Media Técnico-Profesional, los estudiantes habrán desarrollado las siguientes competencias	1. Recolectar información sobre demandas, necesidades y características de las personas y grupos sociales, utilizando fichas, técnicas y procedimientos apropiados, para entregarlas al equipo encargado de definir las acciones a realizar. 2. Elaborar proyectos sociales y culturales, trabajando en equipo con otros técnicos y profesionales teniendo en cuenta las necesidades y requerimientos de las personas, grupos o comunidades, para promocionar el desarrollo de los mismos y mejorar su calidad de vida. 3. Realizar la postulación a programas sociales y culturales, empleando los procedimientos, información, formatos requeridos e instrumentos de financiamiento existentes, que respondan a las demandas y necesidades de personas individuales o grupos sociales. 4. Gestionar programas y proyectos sociales y culturales, respetando la participación de la comunidad, el proyecto original, los tiempos y presupuestos establecidos. 5. Comunicar a personas y organizaciones sociales, eventos culturales, beneficios y programas existentes para incentivar su participación en actividades y eventos, utilizando técnicas de comunicación y atención social. 6. Llevar un catastro de registro de documentación referida a beneficiarios de programas y actividades o eventos realizados, resguardando la confiabilidad en el manejo de la información. 7. Organizar actividades socioculturales, considerando aspectos como duración, recursos necesarios, público al que se orientan; normas de seguridad, cuidado del medio ambiente, aplicando técnicas de conducción y animación grupal para promover la participación de las personas; evaluando que satisfagan las necesidades y requerimientos de éstas.

Especialidad	GASTRONOMÍA 
Título Técnico	Técnico de Nivel Medio en Gastronomía, Mención Cocina
Perfil de egreso del estudiante Al egreso de la Educación Media Técnico-Profesional, los estudiantes habrán desarrollado las siguientes competencias	1. Solicitar, recepcionar, almacenar y rotular materias primas, insumos y materiales, aplicando los procedimientos establecidos y sistemas digitales y manuales de inventario para responder a los requerimientos de los servicios gastronómicos. 2. Higienizar y limpiar materias primas, insumos, utensilios, equipos e infraestructura, utilizando productos químicos autorizados y cumpliendo con la normativa sanitaria vigente. 3. Elaborar productos de baja complejidad gastronómica, utilizando equipos y utensilios para procesar las materias primas y los insumos requeridos. 4. Ordenar, organizar y disponer los productos intermedios, insumos, equipos y utensilios, de acuerdo a sus características organolépticas al proceso de elaboración gastronómica y a las normativas de higiene e inocuidad. 5. 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 corte y cocción, utilizando equipos, y utensilios, controlando los parámetros de temperatura y humedad mediante instrumentos apropiados. 6. Monitorear el estado de materias primas, insumos y productos intermedios y finales, apoyándose en análisis físico-químicos, microbiológicos y sensoriales básicos de los mismos, y aplicando técnicas y procedimientos de aseguramiento de calidad que permitan cumplir con los estándares de calidad e inocuidad establecidos, conforme a la normativa vigente. 7. Armar, decorar y presentar distintos tipos de productos gastronómicos, utilizando técnicas culinarias básicas para servirlos, de acuerdo con las indicaciones de recetas, protocolo y tipo de servicio solicitado. 8. Disponer los implementos, ornamentos y utensilios en comedores, bares y salones, de acuerdo con las características del evento o servicio a entregar, aplicando principios estéticos, de higiene y de calidad. 9. 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. 10. Preparar productos gastronómicos básicos de cocina internacional, de países como Perú, México, China, Francia, Italia, entre otros, cumpliendo especificaciones y estándares de calidad. 11. Preparar diversos cocteles de consumo habitual con bebidas alcohólicas y no alcohólicas, de acuerdo a recetas nacionales e internacionales. 12. 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. 13. 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.

Especialidad	SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA 
Título Técnico	Técnico de Nivel Medio en Servicios de Alimentación Colectiva
Perfil de egreso del estudiante Al egreso de la Educación Media Técnico-Profesional, los estudiantes habrán desarrollado las siguientes competencias	1. Identificar, clasificar y seleccionar cualitativa y cuantitativamente los insumos requeridos para la elaboración de los alimentos de consumo directo, teniendo presente sus costos, la rentabilidad de los mismos y sus márgenes de comercialización. 2. Manejar e identificar las aplicaciones, usos y comportamientos de los diferentes insumos, tanto en el proceso de elaboración como en el estado de conservación (en bodega o refrigeración). 3. conocimientos de dietética en la elaboración de minutas balanceadas según estándares establecidos y distintos tipos de alimentación. 4. Ejecutar con habilidad las operaciones culinarias en la elaboración de productos gastronómicos. 5. Realizar cálculos básicos y aplicar conocimientos de metrología, utilizando instrumentos, procedimientos y sistemas computacionales y otros propios del rubro. 6. Utilizar con seguridad e higiene equipos básicos de cocina, tales como cocina, hornos, fogones y electrodomésticos. 7. Controlar y determinar las distintas temperaturas y humedades, utilizando adecuadamente instrumentos y equipos propios del rubro, tales como balanzas, termómetros y otros instrumentos de medición. 8. Manejar adecuadamente, con rapidez, concentración y eficiencia, distintos equipos y utensilios para cortar, moler, mondar, congelar, descaroar, trozar, licuar, envasar y sellar. 9. Mantener en correcto funcionamiento los equipos manuales, mecánicos, eléctricos y electrónicos de uso común en la elaboración de alimentos. 10. Aplicar las normas de higiene estipuladas por las disposiciones de los servicios fiscalizadores en todas las etapas del proceso productivo. 11. Dominar principios básicos de gestión micro-empresarial. 12. Aplicar normas de seguridad en el trabajo, con énfasis en primeros auxilios.

Especialidad	SERVICIO DE TURISMO 
Título Técnico	Técnico de Nivel Medio en Servicio de Turismo
Perfil de egreso del estudiante Al egreso de la Educación Media Técnico-Profesional, los estudiantes habrán desarrollado las siguientes competencias:	1. Tomar reservas de distintos tipos de servicios y programas turísticos a nivel nacional, ingresando los datos en sistemas digitales, de acuerdo a los requerimientos del turista, a la normativa legal y a los estándares de calidad vigentes. 2. Atender a los turistas de acuerdo a sus necesidades, deseos y demandas, aplicando un trato amable y técnicas de comunicación efectiva, interactuando en idioma inglés básico cuando fuese necesario, orientando e informando de manera clara y precisa sobre los servicios turísticos. 3. Orientar e informar al turista sobre atractivos turísticos de la zona, seleccionando información relevante sobre aspectos históricos, culturales, geográficos, económicos, de contingencia, sociales, flora y fauna, de acuerdo a las necesidades, deseos y demandas del turista, a los requerimientos sanitarios, disposiciones legales vigentes, medidas de protección del ambiente y del patrimonio nacional según corresponda respetando los protocolos existentes y utilizando técnicas de comunicación efectiva en español e inglés. 4. Conducir grupos de turistas a través de las rutas establecidas y en distintos entornos, usando técnicas de comunicación efectiva en inglés o español, la tecnología, implementos y equipos de seguridad, de acuerdo al tipo de programa, con un trato respetuoso, amable y acorde a las características de cada grupo, aplicando normas de cuidado del medio ambiente, de seguridad y Prevención de riesgos. 5. Manejar situaciones imprevistas, tales como asistirá al turista en caso de pérdidas o robo, enfermedad o accidente, extravío, descontrol conductual por motivos diversos, asegurando el cumplimiento de los protocolos establecidos, resguardando la seguridad individual y del grupo y utilizando técnicas de comunicación efectiva en inglés y español. 6. Elaborar propuestas de programas turísticos básicos, de acuerdo a los contextos locales, a los atractivos existentes y a las características de los turistas a quienes se orienta, e incorporando información relevante (costos, accesos, transportes, alojamientos, servicios de alimentación, actividades posibles de realizar, entre otros), considerando las normativas y regulaciones vigentes. 7. Comunicarse en inglés básico con los turistas, atendiendo sus necesidades y requerimientos.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS DE LAS ESPECIALIDADES



- A.** Comunicarse 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.
- B.** Leer y utilizar distintos tipos de textos relacionados con el trabajo, tales como especificaciones técnicas, normativas diversas, legislación laboral, así como noticias y artículos que enriquezcan su experiencia laboral.
- C.** Realizar las tareas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad, y buscando alternativas y soluciones cuando se presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.
- D.** Trabajar 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.
- E.** Tratar con respeto a subordinados, superiores, colegas, clientes, personas con discapacidades, sin hacer distinciones de género, de clase social, de etnias u otras.
- F.** Respetar y solicitar respeto de deberes y derechos laborales establecidos, así como de aquellas normas culturales internas de la organización que influyen positivamente en el sentido de pertenencia y en la motivación laboral.
- G.** Participar en diversas situaciones de aprendizaje, formales e informales, y calificarse para desarrollar mejor su trabajo actual o bien para asumir nuevas tareas o puestos de trabajo, en una perspectiva de formación permanente.
- H.** Manejar tecnologías de la información y comunicación para obtener y procesar información pertinente al trabajo, así como para comunicar resultados, instrucciones e ideas.
- I.** Utilizar eficientemente los insumos para los procesos productivos y disponer cuidadosamente los desechos, en una perspectiva de eficiencia energética y cuidado ambiental.
- J.** Empezar iniciativas útiles en los lugares de trabajo y/o proyectos propios, aplicando principios básicos de gestión financiera y administración para generarles viabilidad.
- K.** Prevenir situaciones de riesgo y enfermedades ocupacionales, evaluando las condiciones del entorno del trabajo y utilizando los elementos de protección personal según la normativa correspondiente.
- L.** Tomar decisiones financieras bien informadas, con proyección a mediano y largo plazo, respecto del ahorro, especialmente del ahorro previsional, de los seguros, y de los riesgos y oportunidades del endeudamiento crediticio y de la inversión.