

ORIENTACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PROPUESTAS DE FORMACIÓN EN OFICIOS

en la Educación de Personas Jóvenes y Adultas



↓ **Contenido**

0.	INTRODUCCIÓN	2
1.	FORMACIÓN EN OFICIOS EN LA MODALIDAD DE EDUCACIÓN DE PERSONAS JÓVENES Y ADULTAS	3
2.	CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA ELABORACIÓN DE PROPUESTAS PARA LA FORMACIÓN EN OFICIOS	5
2.1.	CRITERIOS GENERALES	5
2.2.	OPCIONES SUGERIDAS PARA LA ELABORACIÓN DE PROPUESTAS PARA LA FORMACIÓN EN OFICIOS	5
2.2.1.	OPCIÓN N°1: SELECCIÓN DE UN PLAN FORMATIVO APROBADO POR SENCE..	7
	Etapas 1: Seleccionar el Plan Formativo	7
	Etapas 2: Analizar factibilidad	8
	Etapas 3: Presentar propuesta de Formación en Oficios a la Secretaría Regional Ministerial de Educación (SECREDUC).	10
2.2.2.	OPCIÓN N°2: ELABORACIÓN DE UNA PROPUESTA DE FORMACIÓN EN OFICIOS SIN REFERENTES EN EL SISTEMA	11
	Etapas 1: Selección del oficio que ofrecerá el establecimiento educativo	11
3.	POSIBLES TRAYECTORIAS	13
	Anexo N°1. Procedimiento de búsqueda de Plan Formativo SENCE	15
	Anexo N°2. Selección de Perfiles Ocupacionales de ChileValora	18
	Anexo N°3. Formulario Opción N°1	21
	Anexo N°4. Ejemplo Ayudante de Pastelero	25
	Anexo N°5. Formulario Opción N°2	35
	Anexo N°6. Ejemplo Oficio de Peluquería	40

0. INTRODUCCIÓN

El presente documento busca presentar opciones para la generación de propuestas para la Formación en Oficios en establecimientos que imparten la Educación de Personas Jóvenes y Adultas (EPJA).

En esta línea, se debe considerar que a partir del 2025 comenzaron a regir las Bases Curriculares de Educación de Personas Jóvenes y Adultas (EPJA), aprobadas a través del D.S. N°10/22, promulgadas por la Contraloría General de la República en mayo 2024 y ajustadas a través del D.S. N°136/25 que aprueba la gradualidad de implementación, iniciando el 2025 con el Primer Nivel de Educación Básica y concluyendo el año 2028 con el Tercer Nivel de Educación Media Técnico Profesional.

Las Bases Curriculares comprenden un ámbito de Formación en Oficios en el Segundo y Tercer Nivel de Educación Básica. A su vez, como una oferta específica y nueva, se abre la opción de ofrecer Formación en Oficios en la Educación Media Técnico Profesional.

Para la Educación de Personas Jóvenes y Adultas, la Formación en Oficios es fundamental, pues responde a la necesidad de desarrollo integral de las personas, al proporcionar herramientas para la inserción laboral y favorecer el despliegue de competencias para la continuidad de sus trayectorias formativas.

Para ofrecer Formación en Oficios actualizada y articulada a nivel interinstitucional, se constituyó una mesa de trabajo integrada por el Servicio Nacional de Capacitación y Empleo (SENCE) y Sistema Nacional de Certificación de Competencias Laborales (ChileValora); por el Ministerio de Educación, participa la Secretaría Ejecutiva de Educación Técnico Profesional, la Unidad de Currículum y Evaluación y la División de Educación General, a través del Área de Educación de Personas Jóvenes y Adultas (EPJA).

A partir de esta mesa de trabajo y del análisis de la experiencia en la implementación de los actuales programas de oficios, se levantaron los procedimientos y propuestas que se ofrecen en este documento ***“Orientaciones para la elaboración de propuestas de Formación en Oficios en la Educación de Personas Jóvenes y Adultas”*** cuyo propósito es facilitar a los establecimientos educacionales orientaciones que apoyen la elaboración de propuestas para la Formación en Oficios acordes con posibilidades de empleabilidad así como a las características y necesidades de los contextos, y a los intereses de las y los estudiantes.

El documento distingue tres apartados: el primero presenta la Formación en Oficios en la organización curricular de la Educación Básica y Media; el segundo contiene criterios y procedimientos para la elaboración de propuestas para la Formación en Oficios; y un tercer apartado formula posibles trayectorias a partir de la Formación en Oficios.

El documento incluye Anexos que orientan la elaboración de propuestas de Formación en Oficios, considerando las diferentes fuentes mencionadas, a las que se puede acceder y consultar.

1. FORMACIÓN EN OFICIOS EN LA MODALIDAD DE EDUCACIÓN DE PERSONAS JÓVENES Y ADULTAS

Como un primer punto, resulta relevante revisar antecedentes sobre las definiciones de oficio establecidas por distintas institucionalidades del ámbito laboral y de la formación técnico profesional.

La Organización Internacional del Trabajo (OIT) define los oficios u ocupaciones a través de la Clasificación Internacional Uniforme de Ocupaciones (CIUO), cuya versión más reciente es la CIUO-08.

Según la OIT, una ocupación es: "Un conjunto de trabajos cuyas principales tareas y funciones se caracterizan por un alto grado de similitud".¹

Y un puesto de trabajo se entiende como: "Un conjunto de tareas y funciones desempeñadas, o destinadas a ser desempeñadas, por una persona, incluso para un empleador o por cuenta propia".

Según el Servicio Nacional de Capacitación y Empleo (SENCE) de Chile, un oficio se entiende como una actividad laboral específica que puede ser desarrollada por una persona tras recibir capacitación técnica o práctica, sin necesariamente requerir estudios superiores.²

Por su parte, el Ministerio de Educación de Chile (MINEDUC) plantea que un oficio en el contexto educativo se refiere a una actividad laboral específica que puede ser aprendida y desarrollada por jóvenes y adultos mediante formación práctica, sin requerir necesariamente estudios superiores.¹

En el marco de la Educación de Personas Jóvenes y Adultas (EPJA), los oficios se caracterizan por:²

- Ser parte del ámbito de formación optativa (tanto para el establecimiento como para el/la estudiante), pero obligatorio una vez que el establecimiento lo ofrece.
- Estar orientados a mejorar las posibilidades de empleabilidad y la calidad de vida de los estudiantes.
- Tener una estructura modular, con enfoque en competencias laborales.
- Ser seleccionados según las necesidades del mercado laboral local o regional.

1 https://epja.mineduc.cl/wp-content/uploads/sites/43/2024/11/bbcc-EPJA_web.pdf

2 https://www.curriculumnacional.cl/614/articles-354717_bases.pdf

En el Marco Curricular D.S. N° 257/2009, la Formación en Oficios formó parte de la oferta formativa regular con un carácter optativo para las y los estudiantes del segundo y tercer nivel de educación básica, regulado a través del Decreto N° 999/2009.

Al mismo tiempo, de forma excepcional permitió a los establecimientos educacionales implementar oficios no incluidos en la norma, con la debida autorización de las Secretaría Regional Ministerial de Educación (SECREDOC).

El Decreto Supremo N°10/2024 que aprueba las nuevas Bases Curriculares para la modalidad, contempla dos canales dentro del ámbito de la Formación Diferenciada Técnico-Profesional: Formación en Oficios y Formación en Especialidades. La Formación en Oficios es específica de EPJA y se extiende, por primera vez, a la enseñanza media. Su implementación es de carácter optativo para el establecimiento, así como para el estudiante cursarla. Si el establecimiento opta por ofrecer Oficios requerirá presentar una propuesta de formación.

2. CRITERIOS Y PROCEDIMIENTOS PARA LA ELABORACIÓN DE PROPUESTAS PARA LA FORMACIÓN EN OFICIOS

Con la finalidad de orientar el sistema en la elaboración de Propuestas de Formación en Oficios, la siguiente sección ofrece criterios generales y opciones para la elaboración de propuestas.

2.1. CRITERIOS GENERALES

Antes de revisar procedimientos, es relevante tener en cuenta algunos criterios generales a la hora de elaborar una propuesta de Formación en Oficios:

- a. Considerar los intereses y las motivaciones de las y los estudiantes.
- b. Considerar las demandas del mercado laboral del territorio en que se encuentra el establecimiento educacional.
- c. Tener en cuenta que la Formación en Oficios puede requerir, para su pleno desarrollo, la articulación con habilidades y conocimientos del área de formación general (por ejemplo, dominio de unidades de medida).
- d. Tener en cuenta la disponibilidad de recursos de equipamiento, infraestructura, condiciones de seguridad e insumos para implementar el oficio (no solo los recursos fungibles para su realización).
- e. Contar con las capacidades técnicas para impartir el Oficio en el establecimiento (o la disponibilidad de profesionales y los recursos para su contratación).
- f. Ofrecer preferentemente (no exclusivamente) oficios que estén en la ruta de trayectoria de formación técnica, considerando las especialidades de la Educación Técnico Profesional.
- g. En los casos de contextos de encierro, considerar los criterios específicos y restricciones que puede tener Gendarmería de Chile.

2.2. OPCIONES SUGERIDAS PARA LA ELABORACIÓN DE PROPUESTAS PARA LA FORMACIÓN EN OFICIOS

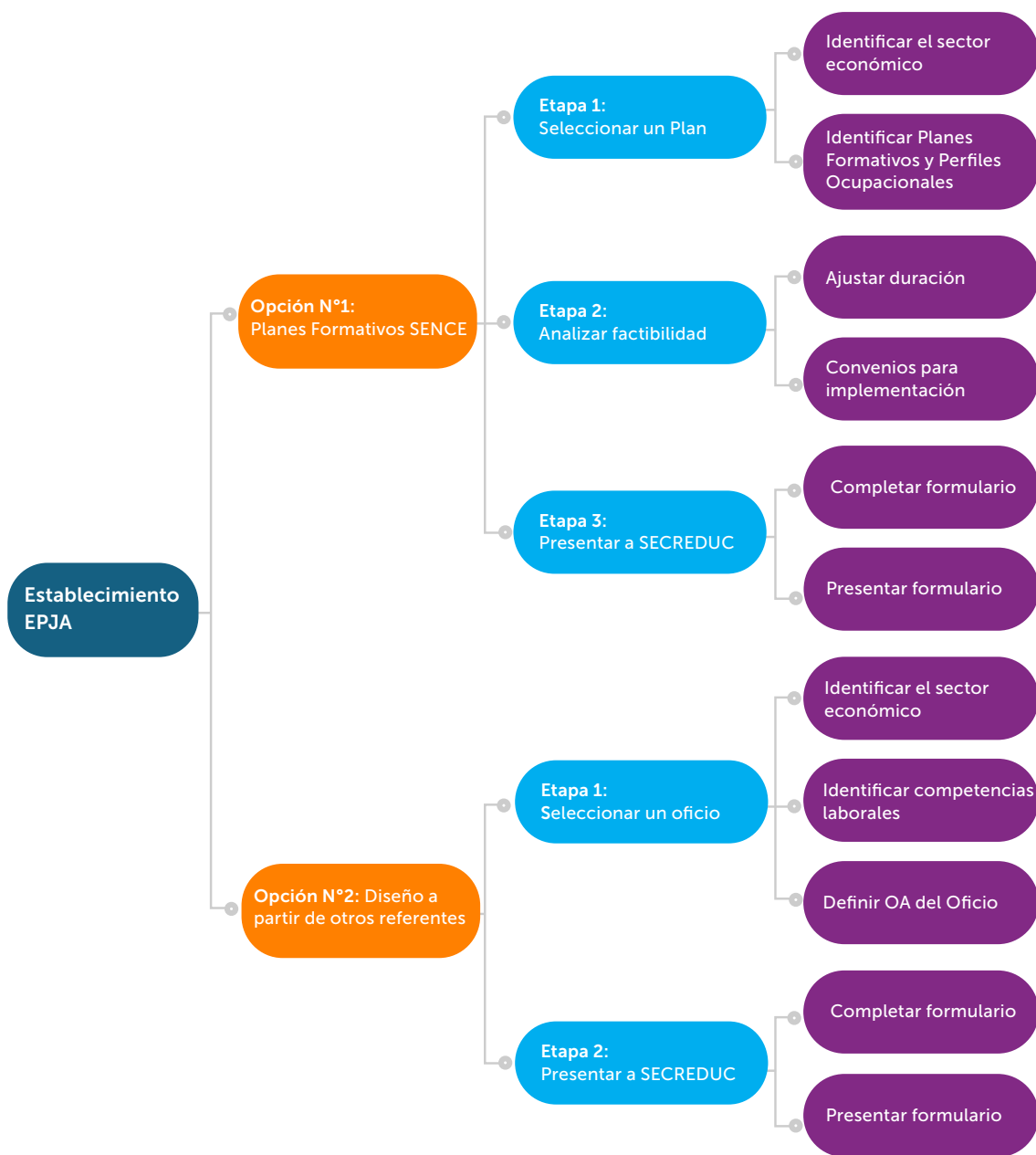
Para la elaboración de propuestas para la Formación en Oficios, incluyendo su implementación, se distinguen dos opciones:

Opción N°1: Se enfoca en el diseño de la propuesta de Formación en Oficios a partir de un Plan Formativo aprobado por SENCE, vinculado a Perfiles Ocupacionales de ChileValora.

Opción N°2: Considera el diseño de la propuesta de Formación en Oficios, por parte del establecimiento, a partir de otros referentes.

A continuación, se sintetizan ambas opciones en el Esquema N°1 y posteriormente se describe cada una de ellas.

Esquema N°1: Opciones sugeridas para la Elaboración de Propuestas para la Formación en Oficios



2.2.1. OPCIÓN N°1: SELECCIÓN DE UN PLAN FORMATIVO APROBADO POR SENCE

Esta opción se enfoca en seleccionar Planes Formativos aprobados por SENCE que se encuentren disponibles para que puedan ser ajustados según los criterios señalados en el apartado anterior.

Etapas 1. Seleccionar el Plan Formativo

Existen las siguientes fuentes disponibles como referente para la selección y/o adaptación de la formación en oficios: los Planes Formativos del Servicio Nacional de Capacitación y Empleo (SENCE) y las competencias laborales disponibles en ChileValora, que, potencialmente, pueden posibilitar la elaboración de propuestas de Formación en Oficios que puedan en un futuro articularse con especialidades de EMTP.

Para esta primera etapa se contemplan los siguientes pasos:

Primer Paso: Identificar el sector económico pertinente al desarrollo territorial y los intereses de los y las estudiantes.

Para la toma de decisiones sobre el sector económico y especialidad, se recomienda realizar un levantamiento de información de necesidades y desafíos de los sectores y rubros productivos para lo cual, se sugiere revisar:

- Los informes de la plataforma Observatorio Laboral, en la sección regiones (<https://www.subtrab.gob.cl/division-politicas-de-empleo/prospeccion-laboral/pol/>).
- Revisar los levantamientos de demandas disponibles en SABLE (<https://sence.gob.cl/sence/sabe>) Sistema de Análisis de Bolsas de Empleo³. Junto a ello, es relevante que los equipos de establecimientos EPJA que requieran tomar esta información como referente para el diseño de ofertas de oficios, puedan acceder a los organismos correspondientes de manera de precisar esta información y dar cuenta de aspectos de pertinencia y énfasis propios de su territorio.
- Revisar la estrategia de desarrollo regional, que en general está disponible en las páginas web de los gobiernos regionales.
- Vincularse con la Oficina Municipal de Intermediación Laboral (OMIL)⁴, que maneja información sobre oportunidades laborales en la comuna.

Para responder a las necesidades de estudiantes, se recomienda aplicar encuestas de intereses, realizar grupos focales entre otras estrategias, que permitan recoger las opiniones y sistematizarlas.

³ Puede ser de interés tener en cuenta que en <https://sence.gob.cl/sence/sabe> está disponible un tablero interactivo que permite visualizar la demanda de ocupaciones de los últimos 12 meses, a nivel nacional y regional, con base en la data de avisos de empleo procesada por SABLE

⁴ Entidad municipal encargada de entregar información a las personas respecto de las opciones o posibilidades laborales de su comuna, que actúa bajo dependencia técnica del SENCE.

Segundo paso: Identificar los perfiles ocupacionales y Planes Formativos disponibles.

Una vez definido el sector económico y/o la especialidad, se recomienda indagar sobre los Planes Formativos disponibles en SENCE que estén asociados a un perfil ocupacional de ChileValora y que serían factibles de implementar en el establecimiento (esto se precisará en la etapa 2). Los pasos a seguir son:

Acceder a la página web del SENCE y buscar en los Planes Formativos asociados al perfil. [Sistema Integrado de Planes Formativos](#)

- Utilizar los filtros que se presentan para buscar el plan que se requiere. En caso de no tener a priori el código del plan formativo, se puede filtrar por Sector y Subsector, para una mayor claridad confrontar (*Anexo N°1: Procedimiento de búsqueda de plan formativo SENCE*).
- En este sitio, es posible descargar la planilla Excel que contiene todos los Planes Formativos disponibles, donde se indica para cada uno de ellos si tiene asociado un Perfil Ocupacional de ChileValora (en vías de una posible certificación de competencias laborales).
- Hay que considerar que en cada plan formativo se señalan requisitos de ingreso orientados a personas que lo cursarán y que provienen del mundo laboral. En tanto los oficios serán implementados durante la formación de Enseñanza Básica o Media Técnico Profesional, se debe tener en cuenta esta información solo de manera referencial.
- Considerar, especialmente, los vínculos con el mundo laboral y formativo relacionados con el perfil ocupacional.

Estos pasos se describen de manera más precisa en los Anexos N°1 y N°2.

Etapa 2. Analizar factibilidad

Una vez identificados el sector económico para el territorio, se debe evaluar la factibilidad de implementar los planes de formación en cada nivel, en términos de disponibilidad y acceso de los recursos técnicos y humanos.

Asimismo, al seleccionar un plan formativo aprobado por SENCE, se debe tener en cuenta la posibilidad de articulación con instituciones colaboradoras que pudieran facilitar el acceso a materiales, equipos, herramientas y condiciones adecuadas de higiene y seguridad, en caso de que el establecimiento no los tenga.

Primer Paso: Ajustar la duración de los planes de oficios en horas pedagógicas.

Un aspecto relevante para la factibilidad de implementar el Plan Formativo se relaciona con el marco temporal establecido en las Bases Curriculares de EPJA, en este:

- Se establece una duración anual de 36 semanas.
- Para los niveles 2° y 3° de Educación Básica, se incluye una formación opcional en oficios con una duración de 4 horas semanales en cada nivel y una duración anual de 144 horas.
- Para Educación Media, la Formación en Oficios, en el nivel 1° y 2°, contempla 4 horas semanales, 144 horas anual.

Cuadro 2. Síntesis de horas destinadas a oficio, según total anual.

Total anual en semanas:	36 semanas
Horas semanales para oficios	4
Total anual de horas para implementar oficios:	
Nivel 2 - Educación Básica	144 horas pedagógicas
Nivel 3 - Educación Básica	144 horas pedagógicas
EMTP con oficios – Nivel 1	144 horas pedagógicas
EMTP con oficios – Nivel 2	144 horas pedagógicas

A continuación, se presentan algunos ejemplos que muestran el Plan Formativo disponible, su duración, y el Perfil Ocupacional asociado (todos correspondientes al nivel 2 de cualificaciones del Marco de Cualificaciones Técnico Profesional), señalando las horas pedagógicas que corresponderían a cada plan.

Cuadro 3. Ejemplo sector Gastronomía, según perfil ocupacional y horas pedagógicas.

Perfil Ocupacional ChileValora	Plan Formativo aprobado por SENCE	Duración en Horas	Duración en Horas Pedagógicas
Copero(a) (steward)	Labores de limpieza, sanitización y orden de espacios e implementos de cocina	64 horas	85 hp
Ayudante de cocina	Asistencia en la elaboración de preparaciones gastronómicas	85 horas	114 hp
Encargado(a) de bodega agrícola	Administración de bodegas agrícolas	90 horas	117 hp
Operador(a) de planta de tratamiento de riles	Operador de planta de tratamiento de riles	164 horas	213,2 hp
Ayudante liniero	Asistencia en el mantenimiento eléctrico de baja tensión	110 horas	143 hp
Instalador de sistemas de refrigeración	Instalación de sistemas de refrigeración	160 horas	208 hp
Instalador(a) / mantenedor(a) de equipos de climatización y refrigeración	Instalación y mantención de equipos de climatización y refrigeración con alimentación monofásica	100 horas	130 hp

Segundo Paso: Identificar módulos que requieren convenios de colaboración para su implementación.

Si uno o más de los planes seleccionados implican un requerimiento de recursos e infraestructura que no está disponible en el establecimiento educacional, se sugiere establecer un convenio de colaboración con otra entidad formativa (Ejemplo: con una institución de nivel superior como un CFT estatal) para desarrollar una propuesta de "alternancia" que facilite la implementación del oficio. La alternancia, es una estrategia de aprendizaje vinculada al currículum de la Formación Técnico-Profesional (FTP), que combina la formación del establecimiento educacional con la de otros espacios de aprendizaje como empresas, Instituciones de Educación Superior, organismos públicos u otros⁵ que, en este caso, se enfocaría en la formación en oficios.

Etapas 3. Presentar propuesta de Formación en Oficios a la Secretaría Regional Ministerial de Educación (SECREDOC).

Primer Paso: Completar el Formulario (Anexo N°3)

Para la elaboración de la propuesta de Formación en Oficios, es necesario completar un formulario. Para completar el formulario solicitado se recomienda, utilizar como referente la información del Plan Formativo del SENCE asociado al perfil laboral seleccionado. En el Anexo N° 3 se presenta el formato de formulario para esta opción y en el Anexo N°4 se presenta un ejemplo Ayudante de Pastelería.

Segundo Paso: Presentar el Formulario

En la Secretaría Regional Ministerial de Educación respectiva, se debe cumplir con la fecha establecida por el calendario escolar de cada región.

⁵ Más detalle se puede revisar en <https://www.tecnicoprofesional.mineduc.cl/alternancia/>

2.2.2. OPCIÓN N°2: ELABORACIÓN DE UNA PROPUESTA DE FORMACIÓN EN OFICIOS SIN REFERENTES EN EL SISTEMA

En caso de que no se cuente con Planes Formativos disponibles o bien que exista interés por implementar un Oficio que no cuente con un referente de competencias laborales en el país, el establecimiento deberá efectuar su propio proceso de diseño, para lo que se propone el siguiente procedimiento:

Etapas 1: Selección del oficio que ofrecerá el establecimiento educativo

Primer Paso: Identificar el sector económico pertinente al desarrollo territorial y los intereses de los estudiantes.

Al igual que en la opción anterior, se sugiere buscar información sobre el mercado laboral a nivel local, regional y /o nacional para pesquisar aquellas necesidades vigentes con perspectivas de empleabilidad y emprendimiento.

Asimismo, será relevante considerar los intereses de los y las estudiantes, pudiendo aplicarse las estrategias sugeridas anteriormente (encuestas, grupos focales, entre otras).

Para la toma de decisiones sobre el sector económico, se recomienda realizar un levantamiento de información de necesidades y desafíos de los sectores y rubros productivos, para lo cual se sugiere revisar:

- Los informes de la plataforma Observatorio Laboral, en la sección regiones (<https://www.subtrab.gob.cl/division-politicas-de-empleo/prospeccion-laboral/pol/>).
- Revisar los levantamientos de demandas disponibles en SABE (<https://sence.gob.cl/sence/sabe>) Sistema de Análisis de Bolsas de Empleo⁶. Junto a ello, es relevante que los equipos de establecimientos EPJA que requieran tomar esta información como referente para el diseño de ofertas de oficios, puedan acceder a los organismos correspondientes de manera de precisar esta información y dar cuenta de aspectos de pertinencia y énfasis propios de su territorio.
- La estrategia de desarrollo regional, que en general está disponible en las páginas web de los gobiernos regionales.
- Vincularse con la Oficina Municipal de Intermediación Laboral (OMIL)⁷, |maneja información sobre oportunidades laborales en la comuna.

Para responder a las necesidades de estudiantes, se recomienda aplicar encuestas de intereses, realizar grupos focales entre otras estrategias, que permitan recoger las opiniones y sistematizarlas.

⁶ Puede ser de interés tener en cuenta que en <https://sence.gob.cl/sence/sabe> está disponible un tablero interactivo que permite visualizar la demanda de ocupaciones de los últimos 12 meses, a nivel nacional y regional, en base a la data de avisos de empleo procesada por SABE.

⁷ Entidad municipal encargada de entregar información a las personas respecto de las opciones o posibilidades laborales de su comuna, que actúa bajo dependencia técnica del SENCE.

Segundo Paso: Identificación de competencias laborales.

Una vez realizado el paso anterior, se procede a identificar las competencias laborales asociadas al oficio, lo que permite generar un lenguaje que facilita la comunicación entre educación y formación para el trabajo. Como referente para la aplicación de los perfiles ocupacionales, se puede utilizar el Manual con orientaciones para el diseño curricular utilizando los perfiles laborales de ChileValora y el Marco de Cualificaciones Técnico Profesional⁸.

Respecto de la identificación de las competencias, se sugiere recurrir a actores relevantes del mundo productivo al que pertenece el oficio. Por ejemplo, es conveniente conversar con quien trabaje en el oficio o que lo supervise, o a alguien que realice las contrataciones y conozca plenamente las áreas analizadas para así ayudar a la descripción de las competencias claves del oficio, con sus respectivas tareas (acciones que una persona tendría que ser capaz de demostrar) y criterios de desempeño (enunciados que permiten evaluar una tarea, según un nivel aceptable de desempeño en el empleo). En el Anexo N°6. Oficio de Peluquería, se presenta un ejemplo.

Asimismo, se pueden analizar los perfiles ocupacionales de los que ofrece el catálogo de ChileValora que no cuentan con Planes Formativos aprobados por SENCE y serían factibles de implementar en el establecimiento.

Para el análisis de los perfiles ocupacionales de ChileValora como referentes, se recomienda realizar el siguiente procedimiento:

- Acceder al sitio <https://certificacion.chilevalora.cl/ChileValora-publica/perfilesList.html?limpiarFiltros>. En esta página, se debe seleccionar el sector productivo y el subsector, si corresponde.
- Desplegar los perfiles ocupacionales disponibles, que contienen la descripción de los conocimientos, habilidades y actitudes relevantes para una determinada ocupación u oficio.
- A partir de esta información identificar si es posible evaluar y certificar las competencias laborales de una persona.⁹ (Anexo N°2: Selección de perfiles ocupacionales de ChileValora).

Tercer Paso: Definición de los Objetivos de Aprendizaje del Oficio

Una vez determinadas las competencias, se procede a definir los objetivos terminales relacionados con las capacidades que se espera que el o la estudiante alcance al término de su proceso formativo.

Cuando han sido ejecutados los pasos anteriores, se elabora la propuesta de Formación en Oficios. En esta última, las capacidades requeridas deben estar relacionadas con aprendizajes esperados y criterios de evaluación. La propuesta debe organizarse con una estructura modular, compuesta por uno o más módulos, los que deben desarrollarse en el tiempo establecido para la formación de oficios.

Los elementos básicos que constituyen un módulo se encuentran en el Anexo N°5.

⁸ <https://chilevalora.gob.cl/wp-content/uploads/2025/04/Manual-Diseño-Curricular-4.pdf>

⁹ Cabe precisar que los perfiles formativos SENCE que no tienen a la base un Perfil laboral de ChileValora no son certificables. A su vez, hay que considerar que todos los perfiles laborales de ChileValora se pueden certificar. La condición es que alguna certificadora lo tenga inscrito para certificación en la región que se imparte el Oficio, ya que son estas instituciones las que certifican las competencias de las personas, con la acreditación de ChileValora.

3. POSIBLES TRAYECTORIAS

Uno de los focos para la implementación de la Formación en Oficios es fortalecer las trayectorias educativas de los y las estudiantes de la Modalidad de Adultos.

Así, en el caso de implementar Planes Formativos disponibles aprobados por SENCE, se abre la posibilidad de acceder a un Certificado de Competencias Laborales que corresponda con el Perfil Ocupacional al que se asocia dicho plan, siempre y cuando se cuenten con centros acreditadores¹⁰.

Se debe tener en cuenta que el proceso de certificación tiene un costo, siendo SENCE y el sector privado los responsables del financiamiento de la evaluación y certificación de competencias laborales, considerando las siguientes vías para costearla:

- Recursos propios: toda persona, empresa o institución puede tomar contacto con los centros certificadores y financiar el proceso de certificación de manera privada.
- Franquicia Tributaria: los/as empleadores/as pueden financiar la certificación de sus trabajadores/as con este incentivo tributario otorgado por el Estado para empresas de primera categoría. Los tramos de cobertura son los siguientes:

Tramos de cobertura de franquicia para financiamiento de certificación de competencias laborales

TRAMO	REMUNERACIÓN BRUTA TRABAJADOR/A	COBERTURA IMPUTABLE POR UCL
1	De 0 a 25 UTM	100%
2	Mayor de 25 hasta 50 UTM	50%
3	Mayor a 50 UTM	15%
1	Pre-Contrato	100%
1	Post-Contrato hasta 25 UTM	100%

(Fuente: www.chilevalora.cl)

¹⁰ Los Centros de Evaluación y Certificación de Competencias Laborales (CECCL) son entidades acreditadas por ChileValora para evaluar y certificar las competencias laborales de personas que lo soliciten. Estos centros realizan procesos de evaluación para determinar si una persona cumple con los requisitos de un perfil ocupacional específico, y si es así, emiten una certificación que acredita esas competencias.

El procedimiento para acceder a dicha certificación es:

- Buscar un centro de evaluación y certificación de competencias laborales que esté acreditado por ChileValora.
- Presentar la solicitud al centro y completar la ficha de inscripción.
- Reunir la documentación necesaria y, en algunos casos, evidencias indirectas de las competencias.
- Realizar el proceso de evaluación, en el que el centro aplicará una evaluación que puede incluir pruebas de conocimiento y de desempeño.
- Una vez aprobado el proceso, se obtiene el certificado de competencias laborales asociado al perfil ocupacional.¹¹

Actualmente existen alianzas estratégicas con 15 instituciones de Educación Superior Técnica, que reconocen el certificado de competencias laborales de 118 perfiles ocupacionales, en 55 carreras Técnico Profesional con cobertura en todo el país. Se sugiere revisar la permanencia de este mapa de articulación en la siguiente dirección: <https://chilevalora.gob.cl/articulacion-con-la-formacion-tp>.

Cabe señalar que existen otras certificaciones técnicas que deben ser realizadas de manera independiente y en la institución que corresponda como, por ejemplo, el caso del Instalador o Instaladora de Electricidad y de Gas efectuada por la Secretaría de Electricidad y Combustible (SEC), que define su propio procedimiento.

¹¹ Se puede encontrar información detallada en el sitio web de ChileAtiende o en la página web de ChileValora para más detalles sobre el proceso de acreditación de centros.

Anexo N°1. Procedimiento de búsqueda de Plan Formativo SENCE

Ver en el sitio: <https://sistemas.sence.cl/sipfor/Planes/Catalogo.aspx>

1. Aplicar los filtros por sector y subsector, en caso de que no se cuente con el código del plan.

El formulario de búsqueda en sistemas.sence.cl/sipfor/Planes/Catalogo.aspx permite filtrar los planes formativos. Los campos de filtro son:

- Código de Plan
- Nombre de Plan
- Código de Módulo
- Nombre de Módulo
- Sector: GASTRONOMÍA, HOTELERÍA Y TURISMO
- Subsector: GASTRONOMÍA
- Área
- Subárea
- Especialidad
- Perfil Ocupacional
- Código Perfil Ocupacional

Botones de acción: **Buscar Planes Según filtros Seleccionados**, **Buscar Planes**, **Limpiar**.

2. Revisar los planes que se despliegan para ese subsector

En ese listado se puede verificar si cuenta con un Perfil Ocupacional asociado, si se trata de un plan Vigente y se entrega el código del plan. Desde ahí es posible descargarlo en formato PDF.

Código Plan	Sector	Subsector	Área	Subárea	Especialidad	Nombre	Duración	Perfil(es) Ocupacional(es) ChileValora relacionado(s)	Estado	Acción
PF0514	GASTRON... HOTELERÍA Y TURISMO	GASTRONOM...	Gastron... hotelería y turismo	Gastronomía	Cocina	ADMINISTR... DE ESTABLECI... GASTRONÓ...	100	ADMINISTRADOR(A) DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS / P-5600-1439-001-V02	Vigente	
PF0516	GASTRON... HOTELERÍA Y TURISMO	GASTRONOM...	Gastron... hotelería y turismo	Gastronomía	Cocina	ADMINISTR... DE COCINAS EN ESTABLECI... GASTRONÓ...	100	CHEF EJECUTIVO / P-5600-3434-001-V02	Vigente	
PF0517	GASTRON... HOTELERÍA Y TURISMO	GASTRONOM...	Gastron... hotelería y turismo	Gastronomía	Servicio de bar y comedores	ELABORACI... DE BEBESTIBLES	85	BARTENDER / P-5600-5132-001-V03	Vigente	
PF0519	GASTRON... HOTELERÍA Y TURISMO	GASTRONOM...	Gastron... hotelería y turismo	Gastronomía	Panadería, pastelería y repostería	ELABORACI... DE PREPARACI... DE PASTERÍA	115	PASTELERO/A / P-5600-7512-001-V03	Vigente	

3. Revisar el contenido del plan.

Una vez descargado, es posible analizar toda la información disponible en el plan, de manera para definir la factibilidad de implementarlo y conocer los requerimientos que ahí se plantean. En este documento, se describen los módulos que integran el plan, la Unidad de Competencia Laboral del Perfil Ocupacional a la que se asocia, los aprendizajes esperados, sus criterios de evaluación y los contenidos correspondientes.

	
PLAN FORMATIVO	ELABORACIÓN DE BEBESTIBLES
CÓDIGO PLAN FORMATIVO	PF0517
SECTOR	GASTRONOMÍA, HOTELERÍA Y TURISMO
SUB SECTOR	GASTRONOMÍA
AREA	GASTRONOMÍA, HOTELERÍA Y TURISMO
SUB AREA	GASTRONOMÍA
ESPECIALIDAD	SERVICIO DE BAR Y COMEDORES
PERFILES ASOCIADOS	BARTENDER
NIVEL CUALIFICACION	NIVEL 3
MODALIDAD PRESENCIAL / NO PRESENCIAL (ONLINE)	BLENDED LEARNING, NO TODOS LOS MÓDULOS SON ADAPTABLES A MODALIDAD ONLINE.
DESCRIPCIÓN DE LA OCUPACIÓN Y CAMPO LABORAL ASOCIADO	ELABORAR BEBESTIBLES, DE ACUERDO A PLANIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO GASTRONÓMICO Y NORMATIVAS APLICABLES VIGENTES. PODRÁ EJERCER SU ACTIVIDAD EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS DE TODAS LAS CATEGORÍAS A NIVEL NACIONAL.
VERSIÓN N°	2
N° RESOLUCIÓN	2294
FECHA DE RESOLUCIÓN	22-09-2020

REQUISITOS OTEC	SIN REQUISITOS ESPECIALES.
INSTRUMENTO HABILITANTE PARTICIPANTE	SIN INSTRUMENTO HABILITANTE.

MÓDULO FORMATIVO N° 1		
Nombre	PLANIFICACIÓN DE LA PREPARACIÓN DE BEBESTIBLES	
N° de horas asociadas al módulo	45,00	
Código Módulo	MA01404	
Perfil ChileValora asociado al módulo	BARTENDER / P-5600-5132-001-V03.	
UCL(s) ChileValora relacionada(s)	ORGANIZAR LA PLAZA DE TRABAJO Y LOS REQUERIMIENTOS DE MATERIAS PRIMAS PARA LA ELABORACIÓN DE BEBESTIBLES, DE ACUERDO A NORMATIVAS APLICABLES VIGENTES Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS / U-5600-5132-001-V02.	
Requisitos de ingreso	EDUCACIÓN MEDIA COMPLETA Y CONTAR CON UN MÍNIMO DE UN AÑO DE EXPERIENCIA LABORAL EN ATENCIÓN AL CLIENTE EN ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS.	
Competencia del módulo	REALIZAR LA PLANIFICACIÓN DE LA PLAZA DE TRABAJO Y LA MISE EN PLACE DE MATERIAS PRIMAS Y ELEMENTOS REQUERIDOS PARA LA ELABORACIÓN DE BEBESTIBLES, DE ACUERDO A NORMATIVA APLICABLE VIGENTE Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	
Modalidad	BLENDED LEARNING, NO TODOS LOS MÓDULOS SON ADAPTABLES A MODALIDAD ONLINE.	
Nivel Cualificación	Nivel 3	
Adaptabilidad a modalidad no presencial	ESTE MÓDULO SOLO PUEDE SER EJECUTADO DE FORMA PRESENCIAL.	
APRENDIZAJES ESPERADOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN	CONTENIDOS
1. REALIZAR PEDIDOS DE MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES A BODEGA, DE ACUERDO A PLAN DE PRODUCCIÓN DE BEBESTIBLES Y PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS.	1.1. DESCRIBE EL MECANISMO DE CONTROL PERIÓDICO DEL INVENTARIO FÍSICO DE MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES EN LA COCINA, DE ACUERDO A POLÍTICA DE ABASTECIMIENTO. 1.2. DESCRIBE EL PROCESO DE ELABORACIÓN PEDIDOS DE MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES A BODEGA, DE ACUERDO A PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. 1.3. ELABORA SOLICITUDES DE MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES A BODEGA, SEGÚN REQUERIMIENTOS Y POLÍTICA DE ABASTECIMIENTO. 1.4. EXPLICA PROCEDIMIENTOS DE RECEPCIÓN DE PEDIDOS DE MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES, SEGÚN PROCEDIMIENTOS ESTABLECIDOS. 1.5. COTEJA LOS PEDIDOS DE MATERIAS PRIMAS Y MATERIALES, DE ACUERDO SOLICITUD GENERADA. 1.6. EJECUTA LA ACTUALIZACIÓN DEL INVENTARIO EN EL SISTEMA DE REGISTRO, DE ACUERDO A POLÍTICA DE ABASTECIMIENTO.	1. REALIZACIÓN DE PEDIDOS A BODEGA: PROCEDIMIENTOS DE CONTROL Y REGISTRO DE INVENTARIO. PROCEDIMIENTOS PARA LA ELABORACIÓN DE SOLICITUDES DE PEDIDOS. PROCEDIMIENTOS VINCULADOS A LA RECEPCIÓN DE PEDIDOS. REVISIÓN DE PEDIDOS: PROCEDIMIENTOS DE GESTIÓN DOCUMENTAL; PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN Y CONTROL DE PEDIDOS FÍSICOS. TÉCNICAS DE ACTUALIZACIÓN DE INVENTARIO EN SISTEMAS DE REGISTRO.

En tanto se trata de Planes Formativos diseñados para ser impartidos como capacitación, se describe también el perfil del facilitador, lo que puede servir de orientación para la definición del docente que estará a cargo de desarrollar los módulos en el establecimiento de EPJA. Asimismo, se señalan los recursos materiales que se requieren para implementar cada módulo.

PERFIL DEL FACILITADOR		
Opción 1	Opción 2	Opción 3
FORMACIÓN ACADÉMICA COMO PROFESIONAL DEL ÁREA DE GASTRONOMÍA, CON TÍTULO. EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE GASTRONOMÍA, EN CARGO DE BARTENDER O SUPERVISIÓN, DE MÍNIMO DOS AÑOS, DEMOSTRABLE. EXPERIENCIA COMO FACILITADOR/A DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.	FORMACIÓN ACADÉMICA COMO TÉCNICO DE NIVEL SUPERIOR DEL ÁREA DE GASTRONOMÍA, CON TÍTULO. EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE GASTRONOMÍA, EN CARGO DE BARTENDER O SUPERVISIÓN, DE MÍNIMO DOS AÑOS, DEMOSTRABLE. EXPERIENCIA COMO FACILITADOR/A DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.	EXPERIENCIA LABORAL EN EL ÁREA DE GASTRONOMÍA, EN CARGO DE BARTENDER O SUPERVISIÓN, DE MÍNIMO CUATRO AÑOS, DEMOSTRABLE. EXPERIENCIA COMO FACILITADOR/A DE CAPACITACIÓN PARA PERSONAS ADULTAS, DE MÍNIMO 250 HORAS CRONOLÓGICAS, DEMOSTRABLE.
RECURSOS MATERIALES PARA LA IMPLEMENTACIÓN DEL MÓDULO FORMATIVO		
Infraestructura	Equipos y herramientas	Materiales e insumos
SALA DE CLASES QUE CUENTE AL MENOS CON 1,5 M² POR PARTICIPANTE, IMPLEMENTADA CON PUESTOS DE TRABAJO INDIVIDUALES QUE CONSIDERE MESA Y SILLA O SILLA UNIVERSITARIA; ESCRITORIO Y SILLA PARA EL FACILITADOR; CONEXIONES PARA UTILIZAR MEDIOS DIDÁCTICOS TALES COMO DATA Y SALIDA	NOTEBOOK O PC PARA FACILITADOR. PROYECTOR MULTIMEDIA. TELÓN. PIZARRÓN.	SET DE ARTÍCULOS DE ESCRITORIO POR PARTICIPANTE (LÁPIZ PASTA, LÁPIZ GRAFITO, GOMA DE BORRAR, REGLA, CUADERNO O CROQUERA, ARCHIVADOR O CARPETA). MATERIAL DE APOYO Y GUÍA SOBRE EL SECTOR.

Anexo N°2. Selección de Perfiles Ocupacionales de ChileValora

A continuación, se presentan los pasos a seguir para descargar desde el sitio de ChileValora los perfiles ocupacionales que sean de interés para el establecimiento:

1. Seleccionar el sector.

The screenshot shows the ChileValora website interface. At the top, there is a navigation bar with the ChileValora logo and the text 'Comisión Sistema Nacional Certificación de Competencias Laborales'. To the right of the logo are logos for the Government of Chile, CUT (Central Unitario de Trabajadores), and CPC (Confederación de la Producción y del Comercio). Below the navigation bar is a search bar with fields for 'Usuario' and 'Clave', and a 'Validar' button. A horizontal menu contains the following items: 'INICIO', 'PERFILES LABORALES' (highlighted in blue), 'PERSONAS CERTIFICADAS', 'CENTROS DE EVALUACIÓN', and 'EVALUADORES HABILITADOS'. Below the menu is the 'Catálogo de Perfiles Laborales' section. It contains a paragraph explaining the catalog and a link '(Más info)'. Below the text is a form with three dropdown menus: 'Sector' (set to 'GASTRONOMÍA, HOTELERÍA Y TURISMO'), 'Subsector' (set to 'Todos'), and 'Área Productiva' (set to 'Todos'). The 'Sector' dropdown is highlighted with a red box.

2. Seleccionar el subsector.

The screenshot shows the same ChileValora website interface as the previous one, but with the 'Subsector' dropdown menu highlighted with a red box. The 'Subsector' dropdown is now set to 'GASTRONOMÍA'. The 'Sector' dropdown remains set to 'GASTRONOMÍA, HOTELERÍA Y TURISMO'.

3. Desplegar los perfiles disponibles

Sector
Subsector
Área Productiva
Centro

GASTRONOMÍA, HOTELERÍA Y TURISMO
GASTRONOMÍA
Todos
Todos

Perfil
Todos

XLS

Buscar perfil: Código o Nombre

Código Perfil	Nombre Perfil	Vigencia	Visualizar
P-5600-1439-001-V02	ADMINISTRADOR(A) DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS	31/12/2025	
P-7912-4224-001-V03	ANFITRIÓN(A)	31/12/2025	
P-5600-5246-001-V02	AUXILIAR DE LÍNEA DE SERVICIOS DE CASINO	31/12/2025	
P-5600-9412-002-V04	AYUDANTE DE COCINA	31/12/2025	
P-5600-3434-003-V01	BANQUETERO(A)	31/12/2025	
P-5600-5132-001-V03	BARTENDER	31/12/2025	

4. Seleccionar el perfil que se quiera analizar y descargar su información

Sector
Subsector
Área Productiva
Centro

GASTRONOMÍA, HOTELERÍA Y TURISMO
GASTRONOMÍA
Todos
Todos

Perfil
Todos

XLS

Buscar perfil: Código o Nombre

Código Perfil	Nombre Perfil	Vigencia	Visualizar
P-5600-1439-001-V02	ADMINISTRADOR(A) DE ESTABLECIMIENTOS GASTRONÓMICOS	31/12/2025	
P-7912-4224-001-V03	ANFITRIÓN(A)	31/12/2025	
P-5600-5246-001-V02	AUXILIAR DE LÍNEA DE SERVICIOS DE CASINO	31/12/2025	
P-5600-9412-002-V04	AYUDANTE DE COCINA	31/12/2025	

5. Completar la información que se solicita para descargar

chilevalora
Comisión Sistema Nacional Certificación de Competencias Laborales

Usuario Clave

INICIO **PERFILES LABORALES** PERSONAS CERTIFICADAS CENTROS DE EVALUACIÓN EVALUADORES HABILITADOS

Indicadores

Nombre

Email

Institución

Propósito

Captcha  

6. Descargar el archivo y analizar su información

chilevalora FECHA DE EMISIÓN: 10/02/2025 11:38

PERFIL COMPETENCIA AYUDANTE DE COCINA

FICHA DE PERFIL OCUPACIONAL AYUDANTE DE COCINA

Nombre Perfil: AYUDANTE DE COCINA
Código: P-5600-9412-002-V04
Modalidad de evaluación: Completa
Nivel cualificación: 2
Fecha vigencia: 31/12/2025 Estado Actual: Vigente

Otros nombres de la ocupación

ASISTENTE DE COCINA.

Requisitos para el desempeño de la ocupación en contexto laboral

SIN REQUISITOS

Requisitos para la evaluación y certificación

Anexo N°3. Formulario Opción N°1

Propuesta de selección de un Plan Formativo aprobado por SENCE

Los establecimientos educacionales interesados en ofrecer el ámbito de Formación en Oficios la Opción N°1 enfocada en el diseño de una propuesta a partir de un Plan Formativo aprobado por SENCE y vinculado a los Perfiles Ocupacionales de ChileValora. Deberán solicitar su aprobación utilizando el presente formulario, que permite entregar la información necesaria de manera ordenada. Esta información es responsabilidad del establecimiento educacional y requiere el respaldo del respectivo sostenedor y/o su representante legal.

1. Antecedentes de identificación.

Establecimiento	
Nombre (oficial)	Dirección
Teléfonos	Correo electrónico
Director-a	
Nombre	Dirección
Teléfonos	Correo electrónico
Representante legal	
Nombre	Dirección
Teléfonos	Correo electrónico

2. Presentación

2.1 Nombre del oficio.

2.1.a Fuente consultada. Señalar el referente usado para la propuesta de oficio, por ejemplo: un Plan Formativo aprobado por SENCE, cualificaciones disponibles, etc.

Fuente consultada	Institución - País	Perfil ocupacional o Perfil de competencias asociado

2.2 Nivel o niveles en que se impartirá el oficio.

Módulo	Nivel

3. Selección del oficio.

3.1 Indicar las razones que justifiquen la selección del oficio describiendo brevemente, las acciones realizadas que sustentan tal decisión: aplicación de encuestas, entrevistas con la comunidad, reuniones con representantes de sectores productivos, entre otras. Se debe dejar en evidencia la pertinencia del oficio con las características propias de la población a que se orienta y con el contexto laboral y económico en que se inserta.

Se solicita colocar en este punto si se consultaron datos regionales o locales sobre demanda de empleo, focos productivos, etc. En el caso de haber efectuado entrevistas, colocar el nombre de la persona y la institución a la que representa.

4. Descripción

4.1 Indicar las competencias laborales centrales que desarrolla¹²

¹² En caso de usar Plan Formativo de SENCE, corresponden a las UCL que se describe para cada módulo.

5. Objetivos de aprendizaje del oficio seleccionado

5.1 Indicar los objetivos de aprendizaje.¹³

--

6. Programa de estudio del oficio seleccionado

6.1 Señalar el nombre de cada módulo y el número de horas correspondiente, considerando el marco temporal de las Bases Curriculares.

Nombre del o los módulos	Horas asignadas

6.2 Descripción del o los Módulos

Para cada módulo complete la siguiente información, considerando que debe haber concordancia entre la competencia laboral, los aprendizajes esperados y los criterios de evaluación que se propone utilizar.¹⁴

Nombre del módulo:			
Competencias asociadas	Aprendizajes esperados	Criterios de evaluación	Contenidos

Nombre del módulo:			
Competencias asociadas	Aprendizajes esperados	Contenidos	Criterios de evaluación

¹³ En caso de usar Plan Formativo de SENCE, corresponde a la Competencia del plan formativo

¹⁴ En caso de usar Plan Formativo de SENCE, esta información se obtiene de la descripción de cada módulo.

7. Infraestructura y equipamiento.

- 7.1** Describir la infraestructura **disponible** para la ejecución del o de los Oficios. En caso de efectuar convenios con otra institución para acceder a la infraestructura requerida, señalar acá el nombre de la institución, del firmante y fecha del convenio, adjuntando la documentación que se requiera.

Se sugiere:

- 7.2** Señalar los recursos, materiales y otros, **disponibles** para la implementación del o de los oficios.¹⁵

Material: tipo y descripción	Cantidad

8. Antecedentes del docente.

8.1 Nombre y RUT.

Nombre	
RUT	

- 8.2** Antecedentes laborales y/o académicos. Indicar solo aquellos pertinentes a Educación de Adultos y al o a los oficios que se ofrecerán.

Firma y timbre director del establecimiento educacional		Firma y timbre Representante legal	
---	--	---------------------------------------	--

Fecha de presentación _____

* Antes de entregar este formulario, verifique que ha completado todos los antecedentes solicitados.

¹⁵ En caso de usar Plan Formativo de SENCE, esta información se obtiene de la descripción de cada módulo

Anexo N°4. Ejemplo Ayudante de Pastelero

9. Presentación del plan y programa del oficio.

9.1 Nombre del oficio.

Ayudante pastelero

9.1.a Fuente consultada. Señalar el referente usado para la propuesta de oficio, por ejemplo: un Plan Formativo aprobado por SENCE, cualificaciones disponibles en el contexto internacional, competencias laborales disponibles en alguna empresa, etc.

Fuente consultada	Institución - País	Perfil ocupacional o Perfil de competencias asociado
Ayudante de pastelería en supermercado	Plan formativo SENCE - Chile	Ayudante pastelero / p-4711-9412-002-v01

9.2 Nivel o niveles en que se impartirá el oficio.

Módulo	Nivel
Higiene, preparación y disposición del área de trabajo y los materiales	
Preparación de productos de pastelería y sus derivados	
Procedimientos de seguridad y emergencias en supermercados	

10. Selección del oficio.

10.1 Indicar las razones que justifiquen la selección del oficio, describiendo, brevemente, las acciones realizadas que sustentan tal decisión: aplicación de encuestas, entrevistas con la comunidad, reuniones con representantes de sectores productivos, entre otras. Se debe dejar en evidencia la pertinencia del oficio con las características propias de la población a que se orienta y con el contexto laboral y económico en que se inserta. Se solicita colocar en este punto si se consultaron datos regionales o locales sobre demanda de empleo, focos productivos, etc. En el caso de haber efectuado entrevistas, colocar el nombre de la persona y la institución a la que representa.

11. Descripción del plan y programa del oficio.

11.1 Indicar las competencias laborales centrales que desarrolla¹⁶

- Mantener el orden y la higiene del lugar de trabajo, según la normativa y los procedimientos de la empresa.
- Preparar y disponer los equipos, herramientas y materias primas de acuerdo al programa de producción y a la normativa sanitaria vigente.
- Asistir en la elaboración de productos, según los procedimientos de la empresa.
- Cumplir con procedimientos de seguridad y emergencias en el lugar de trabajo de acuerdo con los procedimientos establecidos y normas de seguridad asociadas.

12. Objetivos de aprendizaje del oficio.

12.1 Indicar los objetivos de aprendizaje.¹⁷

Realizar operaciones básicas en la elaboración de productos de pastelería, bajo supervisión, cumpliendo con las normas sanitarias y procedimientos de trabajo seguro utilizados por el sector.

13. Programa de estudio del oficio.

13.1 Señalar el nombre de cada módulo y el número de horas correspondiente, considerado el marco temporal de las Bases Curriculares.

Nombre del o los módulos	Horas asignadas
Higiene, preparación y disposición del área de trabajo y los materiales	44,00 cronológicas (57,2 horas pedagógicas)
Preparación de productos de pastelería y sus derivados	41,00 cronológicas (53,3 horas pedagógicas)
Procedimientos de seguridad y emergencias en supermercados	24,00 cronológicas (31,2 horas pedagógicas)

¹⁶ En caso de usar Plan Formativo de SENCE, corresponden a las UCL que se describe para cada módulo.

¹⁷ En caso de usar Plan Formativo de SENCE, corresponde a la Competencia del plan formativo

13.2 Descripción del o los Módulo.

Para cada módulo complete la siguiente información, considerando que debe haber concordancia entre la competencia laboral, los aprendizajes esperados y los criterios de evaluación que se propone utilizar.¹⁸

Nombre del módulo: Higiene, preparación y disposición del área de trabajo y los materiales			
Competencias asociadas	Aprendizajes esperados	Criterios de evaluación	Contenidos
Mantener el orden y la higiene del lugar de trabajo, utensilios, equipos, de acuerdo con normativa técnica, sanitaria, de seguridad y procedimientos establecidos.	1. Reconocer normativa de uso y mantención de uniformes de acuerdo con los protocolos internos de higiene, aseo personal y seguridad utilizados en el sector.	Identifica estándares de apariencia personal utilizados comúnmente por el sector, según protocolos internos de higiene, aseo personal y seguridad utilizados en el sector. Aplica normativa relacionada con el uso del uniforme y accesorios personales de acuerdo con los protocolos internos de higiene, aseo personal y seguridad utilizados en el sector. Reconoce importancia de uso de accesorios de uniforme de acuerdo con las normativas de seguridad establecidas.	1. Normativa de higiene y aseo personal: estándares de apariencia personal utilizados en supermercados. Normativas de higiene y apariencia personal en el área de panadería en supermercados. Protocolos de uso y mantención de uniforme y ropa de trabajo. Uso de accesorios y uniforme de trabajo en el área de panadería.
	2. Identificar los agentes contaminantes y peligros sanitarios en el área de trabajo, almacenes, despensas y cámaras de frío según normas sanitarias y de seguridad.	Reconoce los posibles agentes contaminantes de los alimentos de acuerdo con las normas de sanidad y los procedimientos establecidos. Identifica las características necesarias de la inocuidad alimentaria de acuerdo a teorías relacionadas y mantención de seguridad. Detalla normativa sanitaria en sector de panadería de acuerdo a teorías relacionadas y normativa legal vigente. Aplica medidas preventivas de Contaminación de alimentos y materias primas de acuerdo con los protocolos alimentarios, normativas de higiene y salud y procedimientos generalmente aceptados por el sector. 2.5 identifica medidas de aseo y descontaminación en el área de panadería de acuerdo con las normas sanitarias y procedimientos establecidos.	2. Peligros sanitarios en el área de trabajo: normativas sanitarias presentes en los alimentos en el área de panadería. Agentes contaminantes presentes en los alimentos en el área de panadería. Aspectos básicos de la inocuidad alimentaria. Características de los alimentos inocuos. Prevención y evitación de contaminación de alimentos y materias primas. Técnicas de descontaminación de insumos y maquinarias del área de panadería.

¹⁸ En caso de usar Plan Formativo de SENCE, esta información se obtiene de la descripción de cada módulo.

	3. Aplicar procedimientos de higiene y seguridad sanitaria en el área de panadería de acuerdo con las normas sanitarias, de seguridad y almacenamiento de productos.	Describe proceso de orden y almacenamiento de productos de acuerdo con las fechas de caducidad, normas sanitarias, de seguridad y de almacenamiento de productos. Aplica normas sanitarias en los productos e insumos del área de panadería, de acuerdo con sus características organolépticas, normas sanitarias, de seguridad y de almacenamiento de productos. Aplica protocolos de cuidado y calidad sanitaria y organoléptica de los productos y alimentos conservados en frío, de acuerdo con las normas técnicas sanitarias, de seguridad y almacenamiento de productos. Identifica la presencia de sustancias contaminantes en materias primas según procedimientos y normas sanitarias, seguridad y de almacenamiento de productos. Aplica protocolos de manejo de desechos y de químicos de limpieza de acuerdo a normas sanitarias y procedimientos generalmente aceptados para el sector. Aplica técnicas de retiro de materias primas e insumos defectuosos, caducados o irregulares de acuerdo con sus características organolépticas, normas sanitarias, de seguridad y de almacenamiento de productos.	3. Procedimientos de higiene y seguridad: orden y almacenamiento de productos en el sector de panadería en supermercados. Tipos y características de almacenamiento de materias primas e insumos en el sector de panadería en supermercados. Normas sanitarias asociadas a los productos utilizados en el área de panadería. Características organolépticas de las materias primas e insumos del área de panadería. Aspectos básicos de cuidado y calidad sanitaria y organoléptica de los productos conservados en frío. Características y tipos de productos que se deben conservar en frío. Fallas e irregularidades en productos, materias primas e insumos en el sector de panadería en supermercados. Protocolo de manejo de desechos y de químicos de limpieza en el área de panadería. Tipos de sustancias contaminantes en materias primas del área de panadería. Procedimiento de eliminación de desechos en el área de panadería en supermercados. Técnicas de retiro de las materias primas e insumos defectuosos, caducados o irregulares.
	4. Manipular utensilios y equipos del área de panadería de acuerdo con los procedimientos y normas sanitarias y de seguridad.	4.1 reconoce usos, características y especificaciones de utensilios y equipos del área de panadería de acuerdo con las especificaciones de cada uno y procedimientos de seguridad. 4.2 identifica normativa y estándares sanitarios y de seguridad relacionados con los utensilios y equipos del área de panadería de acuerdo con sus características y especificaciones técnicas y procedimientos de seguridad asociados. 4.3 aplica procedimientos de manejo y limpieza de equipos de panadería de acuerdo con sus características y especificaciones técnicas y procedimientos de seguridad asociados.	4. Utensilios y equipos: tipos, usos y características de utensilios y equipos en el área de panadería en supermercados. Normativa sanitaria relacionada con los productos, utensilios y equipos del área de panadería en supermercados. Estándares sanitarios y de seguridad de los utensilios y equipos del área de panadería en supermercados. Manejo, cuidado y limpieza de equipos y utensilios de panadería. Procedimientos de trabajo seguro durante la limpieza de utensilios y equipos.

	5. Monitorear la calidad de las materias primas de acuerdo a instrucciones, procedimientos, normativa sanitaria vigente y normas de seguridad asociadas.	Identifica vencimiento, rotación y retiro de materias primas del área de panadería de acuerdo a procedimientos establecidos y normativa sanitaria. Identifica importancia de monitorear caducidad y características organolépticas de materias primas de acuerdo a procedimientos establecidos, normativa sanitaria vigente y normas de seguridad. Aplica técnicas de selección de materias primas de acuerdo a productos a elaborar, e instrucciones recibidas.	5. Calidad de las materias primas: vencimiento, rotación y retiro de materias primas en el área de panadería. Características organolépticas de materias primas en el área de panadería. Técnicas de monitoreo de caducidad y características organolépticas de las materias primas del área de panadería.
	6. Aplicar los procedimientos de disposición de materias primas de acuerdo al programa de producción, fichas técnicas de los productos y la normativa sanitaria vigente.	Aplica procedimientos de selección de materias primas de acuerdo a procedimientos generalmente aceptados por el sector, fórmula y cantidad de piezas a elaborar. Aplica procedimientos de medición de cantidades y volúmenes de materias primas de acuerdo al programa de producción, fichas técnicas de los productos y la normativa sanitaria vigente. Aplica fórmulas establecidas en la elaboración de productos en el área de panadería de acuerdo a programa de producción, fichas técnicas y normativa	6. Procedimientos en relación a las materias primas: preparación de materias primas utilizadas en el área de panadería. Técnicas de selección de materias primas en el área de panadería según piezas a elaborar. Medición de materias primas según volúmenes para la preparación de productos del área de panadería. Fórmulas de elaboración de productos en panadería.

Nombre del módulo: Preparación de productos de pastelería y sus derivados			
Competencias asociadas	Aprendizajes esperados	Contenidos	Criterios de evaluación
Asistir el proceso de productos del área de pastelería, bajo supervisión, de acuerdo a los procedimientos utilizados en el sector, la normativa legal y sanitaria vigente y las buenas prácticas del área de pastelería en supermercados	1. Elaborar masas, bases y piezas, bajo supervisión, de acuerdo a las fichas técnicas, los procedimientos utilizados en el sector y la normativa sanitaria vigente.	Revisa las características de la masa de acuerdo a fichas de producción y fichas técnicas. Identifica el proceso de formación y corte de las masas de acuerdo a cantidad, peso, tamaño y forma de las piezas en el programa de producción. Reconoce las técnicas de conservación de los productos elaborados de acuerdo a normativa sanitaria vigente y procedimientos establecidos. Aplica técnicas de manipulación de productos elaborados de acuerdo a especificaciones técnicas de la ficha y procedimientos establecidos. Reconoce los riesgos de contaminación, lesiones y accidentes de trabajo según la norma de sanidad y de seguridad vigente y asociada al área de pastelería.	1. Elaboración de masas, bases y piezas: características de las masas en el área de pastelería. Proceso de formación de las masas en pastelería. Proceso de corte de masas en pastelería. Conservación de los productos de pastelería. Normativa de sanidad vigente asociada al área de pastelería. Técnicas de manipulación de productos del área de pastelería. Riesgos asociados a la elaboración de masas, bases y piezas de pastelería: contaminación; lesiones en el área de trabajo; riesgos de accidentes.
	2. Verificar las condiciones de horneado de productos del área de pastelería de acuerdo a supervisión de jefatura, tipo de producto, fichas técnicas, normas de Seguridad y de sanidad vigentes de supermercados	2.1 Identifica las condiciones de horneado de los productos de pastelería de acuerdo a supervisión de jefatura, tipo de producto y fichas técnicas. Describe procedimientos de funcionamiento de hornos de acuerdo a supervisión de jefatura, tipo de producto, ficha técnica y normas de seguridad. Aplica procedimiento de ajuste de temperatura de acuerdo a supervisión de jefatura y ficha técnica de productos. Aplica contenidos de fichas técnicas en el punto óptimo de cocción de masas de acuerdo con las fichas técnicas y tipos de productos. Aplica procedimientos de seguridad en el horneado de masas de acuerdo con las fichas técnicas y tipos de productos.	2. Condiciones de horneado: condiciones de horneado de productos. Operación y funcionamiento de horno con seguridad. Tiempo de horneado de acuerdo a tipo de producto. Funcionamiento y temperatura adecuada de horno (precalentar) según cocción y tipo de producto. Ficha técnica para punto óptimo de cocción. Secado de acuerdo con el producto. Riesgos asociados al proceso de horneado en pastelería: contaminación; lesiones en el área de trabajo; riesgos de accidentes. Elementos de protección personal en el proceso de horneado.

	3. Ejecutar procedimientos de rellenos y baños de acuerdo con las fichas técnicas, procedimientos del área de pastelería, normas de seguridad y sanidad vigentes.	Aplica procedimientos de elaboración de rellenos y baños de acuerdo con las fichas técnicas, procedimientos del área de pastelería, normas de seguridad y sanidad vigente. Aplica rellenos de productos de acuerdo con las fichas técnicas y procedimientos del área de pastelería. Aplica baños de productos de acuerdo con las fichas técnicas y procedimientos del área de pastelería.	3. Procedimientos de relleno y baños: operación de materias primas para elaboración de rellenos y baños. Elaboración y aplicación de rellenos. Elaboración y aplicación de baños. Ficha técnica para conformación de productos.
	4. Realizar terminaciones y decoraciones simples de acuerdo con las fichas técnicas de los productos, secuencia de recetas y normas de seguridad y sanidad vigentes.	Identifica las diferentes terminaciones y decoraciones según la ficha técnica de cada producto. Describe la importancia de aplicar terminaciones y decoraciones simples de acuerdo con las fichas técnicas de los productos y normas de sanidad vigente. Reconoce la importancia de realizar terminación en los productos , secuencias de recetas y normas de sanidad vigentes. Reconoce la importancia de realizar decoraciones simples de acuerdo con las fichas técnicas y secuencia de recetas.	4. Terminaciones y decoraciones: fichas técnicas de procedimientos en la realización de terminaciones y decoraciones simples. Criterios para hacer terminaciones en pastelería. Insumos y materias primas necesarias para obtener el producto. Procedimiento de elaboración de terminaciones y decoraciones de productos de pastelería. Indicadores de procedimientos erróneos en la realización de terminaciones y decoraciones simples de productos de pastelería. Recetas utilizadas en el sector.

Nombre del módulo: Procedimientos de seguridad y emergencias en supermercados			
Competencias asociadas	Aprendizajes esperados	Contenidos	Criterios de evaluación
Aplicar los procedimientos de seguridad y de emergencias en el lugar de trabajo de acuerdo con los procedimientos establecidos, las buenas prácticas del sector y la normativa legal vigente.	1. Aplicar procedimientos y protocolos establecidos en seguridad y prevención de riesgos en el puesto de trabajo.	Describe la importancia del concepto de seguridad según procedimientos y buenas prácticas utilizadas por el sector. Identifica condiciones y acciones inseguras presente en el trabajo de acuerdo a protocolos de seguridad establecidos y buenas prácticas del sector. Aplica reglamento interno de seguridad en el puesto de trabajo, de acuerdo a los procedimientos y buenas prácticas utilizadas por el sector. Aplica técnicas de autocuidado y de prevención de riesgos en supermercados de acuerdo a buenas prácticas de seguridad establecidas y procedimientos generalmente utilizados por el sector.	1. Procedimientos y protocolos de seguridad en: implicancias del cumplimiento de los procedimientos establecidos de seguridad en el puesto de trabajo. Integración de reglamento interno de seguridad y cobertura respectiva. Aspectos de salud, seguridad y peligros asociados al puesto de trabajo. Reconocimiento y aplicación de acciones seguras e inseguras en el puesto de trabajo. Marco legal de riesgos en supermercados. Protocolos de prevención de riesgos en el puesto de trabajo. Importancia y uso de herramientas de trabajo ergonómicas y de seguridad. Técnicas de autocuidado (rotación, pausas activas, etc.).
	2. Aplicar protocolos de emergencia de acuerdo a procedimientos establecidos en el sector.	Identifica situaciones de emergencia en supermercados de acuerdo a procedimientos establecidos en el sector. Aplica protocolos de acción en situaciones de emergencia y accidentes de acuerdo a procedimientos establecidos Del sector. Aplica técnicas de primeros auxilios básicos en situaciones de emergencia de acuerdo a buenas prácticas de seguridad establecidas y procedimientos generalmente utilizados por el sector. Aplica procedimientos de seguridad en base a estructura del lugar de trabajo de acuerdo con los procedimientos establecidos en el sector.	2. Protocolos de emergencia: procedimientos teóricos y conductuales básicos de actuación ante emergencias. Procedimientos de actuación frente a situaciones de emergencia como por ejemplo, sismos de mediana y gran Magnitud, oscuridad repentina en base a apagones, robos, etc. Procedimientos de seguridad asociadas al despeje de las vías de emergencia. Procesos de acción en caso de accidentes de clientes. Primeros auxilios básicos. Orientación a terceros respecto a procedimientos de seguridad involucrados frente a una emergencia.

14. Infraestructura y equipamiento.

- 14.1** Describir la infraestructura disponible para la ejecución del o de los Oficios. En caso de efectuar convenios con otra institución para acceder a la infraestructura requerida, señalar acá el nombre de la institución, del firmante y fecha del convenio, adjuntando la documentación que se requiera.

Se sugiere:

Sala multiuso, acondicionada para realizar las actividades prácticas, contemplando las normas de seguridad apropiadas para cada actividad.

Señalar los recursos, materiales y otros, **disponibles** para la implementación del o de los oficios.¹⁹

Material: tipo y descripción	Cantidad
Manual de higiene en el puesto de trabajo.	1 por persona
Material relacionado con primeros auxilios, tales como botiquín, maniquís, entre otros	1 cada 2 participantes
Equipo individual de seguridad, compuesto por: Guantes. Zapatos de seguridad. Mascarilla. Pechera. Pantalones y polera. Polar con manga de tres cuartos. Cofia o malla para pelo. Gorro de pastelería.	por participante
Cámaras de frío.	
Equipos y herramientas: sobadora. Batidora. Laminadora. Amasadora. Horno.	por cada 3 participantes
Equipos y herramientas: balanzas. Densímetro. Termómetro. Jarras medidoras. Espectrómetro de masas. Catarómetro.	por cada 3 participantes
Manual de procedimientos	uno cada dos participantes
Manual de higiene en el puesto de trabajo.	
Manual de autocuidados en el puesto de trabajo	
Manual de seguridad en el puesto de trabajo.	1 por participante
Fichas técnicas de productos de panadería,	cada dos participantes.

¹⁹ En caso de usar Plan Formativo de SENCE, esta información se obtiene de la descripción de cada módulo

15. Antecedentes del docente.

15.1 Nombre y RUT.

Nombre	
RUT	

15.2 Antecedentes laborales y/o académicos. Indicar solo aquellos pertinentes a Educación de Adultos y al o a los oficios que se ofrecerán.

Formación académica como profesional del área de gastronomía, con título.
Experiencia laboral en el área de pastelería en el sector supermercados, de mínimo tres años, demostrable. Experiencia laboral en procesos de higiene y normas sanitarias al interior de un supermercado, de mínimo tres años, demostrable.

Experiencia laboral en el área de seguridad y emergencias en supermercados, de mínimo tres años, demostrable.

Firma y timbre director del establecimiento educacional		Firma y timbre Representante legal	
--	--	---	--

Fecha de presentación _____

* Antes de entregar este formulario, verifique que ha completado todos los antecedentes solicitados.

Anexo N°5. Formulario Opción N°2

Formulario Elaboración de una Propuesta de Formación en Oficios sin Referentes en el Sistema

Los establecimientos educacionales interesados en ofrecer el ámbito de Formación en Oficios que elijan la Opción N°2 enfocada en presentar una propuesta a partir de otros referentes. Deberán solicitar su aprobación utilizando el presente formulario, que permite entregar la información necesaria de manera ordenada. Esta información es responsabilidad del establecimiento educacional y requiere el respaldo del respectivo sostenedor y/o su representante legal.

16. Antecedentes de identificación.

Establecimiento	
Nombre (oficial)	Dirección
Teléfonos	Correo electrónico
Director-a	
Nombre	Dirección
Teléfonos	Correo electrónico
Representante legal	
Nombre	Dirección
Teléfonos	Correo electrónico

17. Presentación

17.1 Nombre del oficio.

--

17.1.a Fuente consultada. Señalar el referente usado para la propuesta de oficio, por ejemplo: cualificaciones disponibles en el contexto internacional, competencias laborales disponibles en alguna empresa, etc.

Fuente consultada	Institución – País	Competencias laborales /Perfiles consultados

17.1.b Procedimiento de levantamiento de información. Describir brevemente la metodología o procedimiento realizado para identificar las competencias laborales o perfiles usados como referentes (por ejemplo: análisis funcional, consulta a empleadores o actores clave, análisis de perfiles o competencias disponibles en una empresa o en otro país, etc.). Precisar si se realizó algún proceso de validación y señalar la fecha en que se efectuaron estas actividades.

Metodología/procedimiento	Fecha de realización

17.2 Nivel o niveles en que se impartirá el oficio.

Módulo	Nivel

18. Selección del oficio

- 18.1** Indicar las razones que justifiquen la selección del oficio, describiendo, brevemente, las acciones realizadas que sustentan tal decisión: aplicación de encuestas, entrevistas con la comunidad, reuniones con representantes de sectores productivos, entre otras. Se debe dejar en evidencia la pertinencia del oficio con las características propias de la población a que se orienta y con el contexto laboral y económico en que se inserta. Se solicita colocar en este punto si se consultaron datos regionales o locales sobre demanda de empleo, focos productivos, etc. En el caso de haber efectuado entrevistas, colocar el nombre de la persona y la institución a la que representa.

19. Descripción del oficio

- 19.1** Indicar las competencias laborales centrales que desarrolla.

20. Objetivos de aprendizaje del oficio.

20.1 Indicar los objetivos de aprendizaje.

--

21. Programa de estudio del oficio

21.1 Señalar el nombre de cada módulo y el número de horas correspondiente, considerado el marco temporal de las Bases Curriculares.

Nombre del o los módulos	Horas asignadas

21.2 Descripción del o los Módulos

Para cada módulo complete la siguiente información, considerando que debe haber concordancia entre la competencia laboral, los aprendizajes esperados y los criterios de evaluación que se propone utilizar.

Nombre del módulo:			
Competencias asociadas	Aprendizajes esperados	Criterios de evaluación	Contenidos

Nombre del módulo:			
Competencias asociadas	Aprendizajes esperados	Contenidos	Criterios de evaluación

22. Infraestructura y equipamiento.

- 22.1** Describir la infraestructura disponible para la ejecución del o de los Oficios. En caso de efectuar convenios con otra institución para acceder a la infraestructura requerida, señalar acá el nombre de la institución, del firmante y fecha del convenio, adjuntando la documentación que se requiera.

--

- 22.2** Señalar los recursos, materiales y otros, disponibles para la implementación del o de los oficios.

Material: tipo y descripción	Cantidad

23. Antecedentes del docente.

23.1 Nombre y RUT.

Nombre	
RUT	

- 23.2** Antecedentes laborales y/o académicos. Indicar sólo aquellos pertinentes a Educación de Adultos y al o a los oficios que se ofrecerán.

--

Firma y timbre director del establecimiento educacional		Firma y timbre Representante legal	
---	--	---------------------------------------	--

Fecha de presentación _____

* Antes de entregar este formulario, verifique que ha completado todos los antecedentes solicitados.

Anexo N°6. Ejemplo Oficio de Peluquería

Para la elaboración de este ejemplo, se usó como referente la Cualificación Profesional de Peluquería elaborada por el Instituto Nacional de Cualificaciones de España (INCUAL), que puede servir como una buena fuente en caso de que no se cuenten con perfiles ocupacionales nacionales. Se sugiere igualmente realizar la validación con personas que trabajen o realicen este oficio, de manera de contextualizar al ámbito local en que se implementará.

Nombre del oficio: Peluquera/o

Competencias laborales centrales que desarrolla:

Mejorar la imagen personal del cliente, aplicando protocolos de trabajos técnicos de peluquería para el cuidado y el embellecimiento del cabello y técnicas complementarias de arreglo y rasurado de la barba y el bigote, en condiciones de calidad, seguridad e higiene óptimas.

Nombre del o los módulos	Horas asignadas
LAVADO Y MASAJE DE CUERO CABELLUDO Y CABELLO	54 horas
CORTE DE CABELLO Y TÉCNICAS COMPLEMENTARIAS	90 horas

Nombre del módulo: LAVADO Y MASAJE DE CUERO CABELLUDO Y CABELLO (90 horas)

Competencias asociadas	Aprendizajes esperados	Contenidos	Criterios de evaluación	Sectores de aprendizaje asociados del ámbito de formación general (indicar contenidos)
Preparar los equipos cumpliendo las normas de seguridad e higiene.	Preparar la zona de trabajo, materiales, útiles y aparatos para la realización de técnicas de lavado y masaje del cabello y cuero cabelludo.	Equipos requeridos en el proceso de lavado y acondicionamiento del cabello y cuero cabelludo. Medidas de limpieza y desinfección de útiles, equipos y accesorios. Características de materiales, instalaciones y equipos.	Prepara la zona de trabajo para garantizar su limpieza, ventilación, temperatura e iluminación. Desinfecta y/o esteriliza los útiles y accesorios (peines, cepillos, otros) considerando el tipo de material con el que estén fabricados y el uso al que se destinen. Dispone los productos a utilizar en un lugar accesible y cómodo, de acuerdo con los servicios a realizar.	

Lavar y acondicionar el cabello y cuero cabelludo siguiendo protocolos de atención al cliente, seguridad e higiene.	Acomodar al cliente para realizar el lavado, determinando los productos de higiene o tratamiento a aplicar.	Técnicas de atención al cliente. Implementos de protección para el cliente. Posiciones anatómicas adecuadas para el cliente y el profesional. Equipamiento, materiales e insumos para lavado.	Acomoda al cliente en el lavadero, procurando una postura segura y confortable considerando servicio a realizar y la duración de este. Verifica que el cliente utilice los medios de protección (capa, toalla, otros) que se requieran. Revisa características y condiciones del cabello del cliente, informándole el procedimiento a realizar según lo detectado. Aplica productos según el servicio a realizar aplicando las técnicas y procedimientos que correspondan, según características del cliente y siguiendo indicaciones del producto.	
	Aplicar técnica de lavado y acondicionamiento del cabello y cuero cabelludo, según lo indicado.	Productos para la higiene del cabello y cuero cabelludo (composición, mecanismo de acción y tipos). Productos para el acondicionamiento del cabello (composición, mecanismo de acción y tipos). Criterios para la selección de productos. Técnicas de lavado y acondicionamiento del cabello y cuero cabelludo según cliente y tipo de procedimiento a realizar. Medidas de corrección de las deficiencias detectadas.	Comprueba la temperatura del agua se comprueba para adaptarla a los gustos o sensaciones del cliente, regulando el grifo. Aplica productos según el servicio a realizar aplicando las técnicas y procedimientos que correspondan, según características del cliente y siguiendo indicaciones del producto. Retira productos desde el cabello con abundante agua, hasta la eliminación total del producto. Retira el exceso de agua usando los implementos que se requieran, preparando al cliente para el siguiente servicio.	

Nombre del módulo CORTE DE CABELLO Y TÉCNICAS COMPLEMENTARIAS				
Competencias asociadas	Aprendizajes esperados	Contenidos	Criterios de evaluación	Sectores de aprendizaje asociados del ámbito de formación general (indicar contenidos)
Estudiar la morfología del rostro, sus facciones y características del cabello para definir el corte a proponer.	Analizar las características del cabello, cuero cabelludo y la fisonomía del cliente, relacionándolas con sus demandas y con los estilos de moda para seleccionar la forma o tipo del corte de cabello más idóneo.	Morfología del rostro, frente, mentón, cuello. Proporciones y geometría. Características corporales, tipos de complexión. Estructura, fisiología y patología de la piel pilosa. Tipo de cabello, caída natural, distribución y densidad, dirección de crecimiento: remolinos.	Aplica técnicas de comunicación con el cliente para obtener información relacionada con las características y estado del cabello. Clasifica los diferentes tipos de cabellos según su forma, grosor, cantidad, estado y tipo.	
Realizar corte de cabello, aplicando diversas técnicas según requerimientos del cliente.	Preparar y separar el cabello para realizar el corte solicitado, aplicando técnicas y consultando preferencias del cliente.	Protocolos de corte de cabello, división en secciones, líneas y su dirección: de corte, de contorno; horizontales, verticales, oblicuas o diagonales. Características de las formas o tipos básicos de corte de cabello. Relación con tipo de rostro y morfología. Técnicas según el tipo de cabello y las características y necesidades del cliente. Medidas de protección personal y del cliente. Primeros auxilios aplicados a los procesos de corte de cabello.	Selecciona útiles y herramientas requeridas en el proceso de corte del cabello. Explica el proceso del corte y sus fases, relacionándolo con los productos, materiales y útiles empleados en cada una de ellas. Relaciona tipo y técnica de corte con las modificaciones producidas en la longitud, volumen y textura del cabello.	



**ORIENTACIONES PARA LA ELABORACIÓN
DE PROPUESTAS DE FORMACIÓN EN OFICIOS
en la Educación de Personas Jóvenes y Adultas**