



Formación Técnico-Profesional

Sector Económico Turismo

Especialidades:

Gastronomía

Hotelería

Turismo





Especialidad **Gastronomía**

Sector Económico Turismo

El propósito de la formación en la especialidad se orienta a que las y los estudiantes que egresen de la especialidad estén preparados para aportar un conjunto integral de habilidades técnicas, creativas, de gestión y de sostenibilidad que son esenciales para enfrentar los desafíos del sector gastronómico actual y contribuir a su evolución futura. Asimismo, la formación en la especialidad tiene el gran desafío de desarrollar competencias, capacidades y habilidades que trascienden al mundo del trabajo, que buscan la formación integral de las y los estudiantes, y prepararlos para sus trayectorias de vida, laborales y educativas, conectando la formación a sus propias aspiraciones e intereses.

La especialidad Gastronomía, se asocia a la Estrategia Nacional de Soberanía para la Seguridad Alimentaria (ODEPA, 2023), la cual involucra el mundo educativo con el fin de avanzar en un cambio de paradigma productivo y cultural que promueva una alimentación saludable y fomente la valoración de nuestros alimentos. La Estrategia fomenta el concepto de la seguridad alimentaria busca favorecer el acceso a recursos productivos, promover prácticas sustentables, respeto y valoración por quienes producen alimentos, los circuitos cortos de comercialización y la descentralización. Procurando el resguardo de los recursos naturales y la biodiversidad, la salud de las personas y las posibilidades de desarrollo de las generaciones presentes y futuras.

Los desafíos de sostenibilidad que enfrenta la especialidad se encuentran a la base de la culturalidad y patrimonio alimentario, creatividad e innovación y educación alimentaria, para lo cual se requiere que los técnicos desarrollen las capacidades para la aplicación de principios de sostenibilidad en la alimentación, abordando el impacto ambiental de la producción de alimentos, promoviendo prácticas agrícolas sostenibles, así como opciones de abastecimiento local y estacional, implementando prácticas de cocina sostenible reduciendo el desperdicio de alimentos mediante técnicas de aprovechamiento integral, almacenamiento adecuado y planificación de menús eficientes.

Desde el punto de vista de prospectiva laboral, las nuevas tecnologías que serán parte del mundo del trabajo incluyen la incorporación de robots de cocina que realizan tareas específicas como cortar, mezclar, o incluso cocinar, facilitando la producción a gran escala y la consistencia en la calidad, los hornos computarizados y maquinaria digital permiten hacer más eficiente la producción, y los software de gestión de restaurantes que son herramientas que integran la gestión de pedidos, el control de inventarios, la planificación de personal y la contabilidad. Estas Bases Curriculares introducen las habilidades de ejecutar tanto técnicas clásicas como modernas, incluyendo el uso de herramientas y equipos avanzados y las habilidades para manejar software de gestión de restaurantes, control de inventarios y sistemas de pedidos.

Contexto Laboral

El campo laboral de la especialidad Gastronomía, según el Clasificador Chileno de Ocupaciones (CIUO 08.cl) incluye las ocupaciones de manipulador de alimentos, manipulador del programa de alimentación escolar, pastelero, maestro de cocina, jefe de partida, ayudante panadero. Brindando diversos espacios de desarrollo y desempeño, entre los que se identifican las funciones de recepcionar y almacenar insumos, limpiar y descongelar alimentos, preparar y montar

alimentos, higienizar utensilios e instalaciones, administrar inventario asociado a la producción gastronómica y gestionar el servicio al cliente, en establecimientos y empresas tales como, restaurantes, clínicas, hospitales, minería, hoteles, banqueteras, catering, entre otros.

En este contexto, las principales competencias requeridas por el mundo laboral se encuentran relacionadas con el almacenamiento y resguardo de los alimentos, la higiene tanto de estos, como de las instalaciones del establecimientos, superficies y utensilios, para la seguridad alimentaria de los comensales y de los trabajadores. También, se consideran aprendizajes respecto a la elaboración de preparaciones culinarias, que requiere la formación respecto a la cocción, técnicas de corte, montaje, inocuidad, adaptando a los contextos territoriales y espacios de la cocina nacional e internacional, en base a las normativas sanitarias vigentes.

Respecto a la profundización de esta especialidad, se encuentra asociada a las oportunidades de innovar y elaborar una cocina en base a la sustentabilidad territorial, considerando el posible impacto ambiental en la preparación de un servicio gastronómico, así como también, la búsqueda de innovación culinaria en base a la experimentación con ingredientes locales y a un patrimonio cultural gastronómico.

Los referentes laborales que se han considerado para el desarrollo del perfil de egreso incluyen los siguientes perfiles ocupacionales de ChileValora (2024) y Cualificaciones del poblamiento del MCTP (Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, 2020):

Cualificaciones	Nivel	Perfil Laboral
Higiene y limpieza de instalaciones, menaje y vajilla en instalaciones gastronómicas	2	Copero (steward)
Atención y orientación de clientes en servicios gastronómicos	2	Anfitrión
Administración de bodegas	2	Bodeguero
Manipulación de alimentos	3	Manipulador de alimentos Manipuladora del programa de alimentación escolar Maestro de cocina
Gestión de operaciones de cocina	4	Jefe de partida
Elaboración de productos de pastelería	4	Pastelero

Articulación con Plan de Formación General Común de 3° y 4° medio

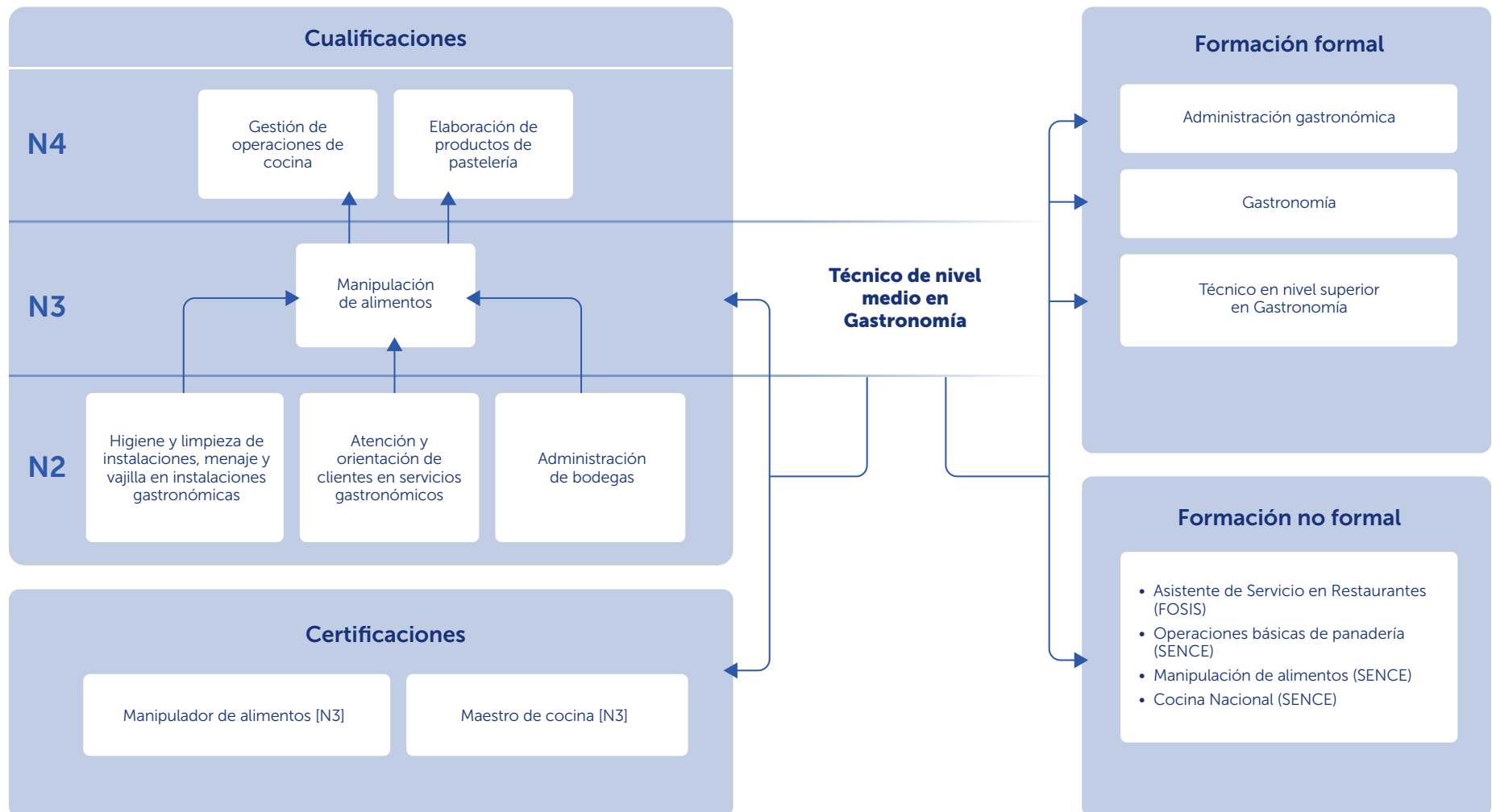
La Formación Diferencia Técnico-Profesional promueve el desarrollo articulado de sus conocimientos, habilidades y actitudes con los aprendizajes de las asignaturas del Plan Común de Formación General, de forma interdisciplinaria, para contribuir a la formación permanente de las y los estudiantes.

En la especialidad de Gastronomía, tiene especial importancia promover el aprendizaje interdisciplinario con las asignaturas de Inglés, Matemática y Ciencias para la Ciudadanía

Rutas Formativas y Laborales

La especialidad Gastronomía, forma parte de potenciales rutas formativas y laborales, que grafica los itinerarios posibles de recorrer en el sector económico Turismo, que presentan alternativas flexibles de movilidad, mediante el reconocimiento de aprendizajes previos para el desarrollo formativo y/o laboral. Las posibilidades descritas son algunos caminos factibles de realizar, pero no son los únicos.

Esquema de rutas formativas y laborales de la Especialidad de Gastronomía



Perfil de Egreso de la Especialidad

Objetivos de Aprendizajes de la Especialidad

A. Obligatorios

Al egreso de la Educación Media-Técnico-Profesional las y los estudiantes habrán desarrollado los siguientes objetivos de aprendizaje vinculados al ámbito formativo técnico - tecnológico:

- 1.** Almacenar materias primas en base a procedimiento de recepción, organización y control de alimentos, de acuerdo a manual de operaciones, normativa de seguridad alimentaria vigente, en base al protocolo de trabajo colaborativo del equipo de cocina establecidas por el establecimiento gastronómico, considerando el bienestar personal y de los demás en la gestión de los alimentos.
- 2.** Elaborar preparaciones culinarias, considerando cocción de alimentos, técnicas de corte, montaje, inocuidad alimentaria, según normativa vigente de orden, higiene y sanitización en el área de trabajo y utensilios de cocina a lo largo del proceso de producción gastronómica; adaptando estas preparaciones en diferentes contextos y espacios culinarios de cocina nacional y/o internacional.
- 3.** Higienizar alimentos, superficies, utensilios e instalaciones, según pautas de higiene y seguridad, procedimientos internos del establecimiento, considerando protocolos establecidos en la normativa sanitaria vigente, sobre la base del uso responsable y eficiente de los recursos e insumos en el proceso.
- 4.** Gestionar el servicio a los clientes durante su visita al establecimiento gastronómico según los protocolos y/o procedimientos internos, proponiendo soluciones a posibles situaciones problemáticas y solicitudes de los comensales, comunicando de forma respetuosa y empática los servicios ofrecidos por el establecimiento.
- 5.** Organizar la estación de trabajo según proceso de mise en place de acuerdo con las fichas técnicas de preparaciones gastronómicas del establecimiento y/u organización, proponiendo soluciones innovadoras a posibles situaciones problemáticas y a las necesidades del turno del servicio gastronómico, asegurando el cumplimiento de las normas vigentes de higiene y seguridad alimentaria.
- 6.** Coordinar la producción gastronómica, de acuerdo a las funciones y colaboración del equipo de trabajo, considerando los tiempos de preparación, especificaciones del servicio, las fichas técnicas, estándares de calidad del establecimiento gastronómico y tecnologías digitales para el proceso de registro y control; asegurando el cumplimiento de las normativas sanitarias vigentes.
- 7.** Crear soluciones que optimicen los procesos productivos mediante herramientas digitales de automatización o inteligencias artificiales, que promuevan la integración y la adaptación reflexiva e innovadora de tecnologías emergentes según las necesidades de la especialidad, sobre la base de un trabajo colaborativo y responsable que ayude a mitigar los riesgos de seguridad digital.

B. Electivos

Las y los estudiantes de la Educación Media Técnico-Profesional podrán elegir desarrollar algunos de los objetivos de aprendizaje vinculados a los siguientes ámbitos formativos:

Especialización

- **Cocina sustentable:** Desarrollar proyectos de sostenibilidad en la alimentación y producción gastronómica, considerando el impacto ambiental de la producción de alimentos, así como opciones de abastecimiento local y estacional, incorporando prácticas de cocina sostenible en el desperdicio de alimentos, según técnicas de aprovechamiento integral, el proceso de almacenamiento de alimentos y planificación de menús.
- **Innovación culinaria:** Experimentar elaboraciones gastronómicas dulces y/o saladas, considerando técnicas de alta cocina culinaria, así como presentaciones de vanguardia, con uso de ingredientes locales, en base al patrimonio gastronómico cultural propio del territorio y la localidad, respetando las normativas de seguridad e inocuidad alimentaria según normativa sanitaria vigente.

Producción y Medio Ambiente

- **Riesgos de contaminación en la especialidad:** Desarrollar sistema de detección y monitoreo del nivel y criticidad contaminantes de agua, suelo o aire en procesos claves asociados a su especialidad, de acuerdo con las normas de emisiones y normativas de medioambiente, proponiendo soluciones creativas y participativas frente a las potenciales consecuencias en la salud de las personas, el medio ambiente o sus recursos naturales.
- **Energía Sostenible para la especialidad:** Evaluar los procesos de generación, transformación, almacenamiento, gestión y uso de energía asociadas a diferentes áreas ocupacionales de su especialidad, considerando energías limpias, fuentes renovables, eficiencia energética y tecnologías involucradas, a través de investigación, análisis y síntesis de información con el uso de tecnologías digitales, expresando sus ideas de manera precisa y persuasiva.
- **Recursos naturales de la especialidad:** Diseñar un sistema de producción sostenible de bienes o servicios, que resuelva problemáticas medioambientales territoriales asociadas a su especialidad, asegurando minimizar el uso de los recursos naturales, reducir la emisión de materiales tóxicos, residuos y contaminantes, y la generación de entornos laborales seguros y orientados al bienestar, a partir de un trabajo colaborativo e interdisciplinario.

Vinculación con el Entorno y Emprendimiento

- **Articulación de la especialidad:** Evaluar la importancia de la vinculación con el mundo del trabajo y situaciones reales en espacios de alternancia, considerando la construcción de alianzas, la articulación estratégica y la experimentación en el contexto de la especialidad, y valorando una cultura de equidad de género, respeto, inclusión, seguridad y cuidado con el bienestar personal y colectivo.
- **Compromiso comunitario desde la especialidad:** Participar de forma activa y solidaria con organizaciones de la comunidad, que aborden necesidades o soluciones a una problemática local, regional y global, considerando las diversas áreas ocupacionales, tecnologías, saberes técnicos, procedimientos y normativas propias de la especialidad, sobre la base de un trabajo colaborativo y respeto hacia los demás.

- **Emprendimiento de la especialidad:** Formular estrategias o innovaciones de emprendimiento, basadas en la ética y en la colaboración mutua entre pares o la comunidad, considerando mecanismos de cooperativismo, asociatividad o economía circular, promoviendo el uso seguro y responsable de herramientas y tecnologías digitales.

Planes y Proyectos Personales

- **Desarrollo socioemocional:** Construir espacios seguros y protegidos al desenvolverse en su especialidad, creando relaciones socioafectivas que promuevan el cuidado colectivo, a partir del buen trato, trabajo colaborativo, comunicación asertiva y resolución pacífica de conflicto, reconociendo estereotipos y sesgos de género, y actuando sana y responsablemente con tolerancia, respeto y empatía.
- **Crecimiento personal:** Desarrollar de manera autónoma la capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones responsables en el contexto de su especialidad, considerando sus proyectos de vida y bienestar integral, implementando estrategias de autorregulación emocional, y respondiendo de manera creativa y crítica a los desafíos formativos-laborales.
- **Iniciativas colectivas:** Desarrollar acciones colaborativas a partir de motivaciones comunes y necesidades significativas para su contexto, considerando áreas de interés personal y social como las artes, los idiomas, los deportes u otras, evaluando el logro de las metas y la participación, reconociendo la importancia de los espacios comunitarios que promuevan la inclusión, diversidad e interculturalidad.



Especialidad **Hotelería**

Sector Económico Turismo

La especialidad se orienta a que las y los estudiantes que egresen estén preparados para el desarrollo en funciones específicas dentro de la industria hotelera, respecto a desarrollo de tecnologías de la información, comunicación en idiomas extranjero, actitudes que permitan trabajar destrezas relacionadas con el saber-ser o saber- actuar frente a diversos escenarios laborales, conductas relacionadas con la interacción con otros y con clientes; competencias de gestión, capacidad de gestionar recursos, tanto de tiempo, económico y humano. Los servicios hoteleros, corresponden a un segmento de la industria del turismo, donde se conjugan servicios de alojamiento, alimentación y servicios complementarios como seminarios, reuniones, ferias, congresos y otras actividades que rodean a este mercado. Asimismo, la formación en la especialidad tiene el gran desafío de desarrollar competencias, capacidades y habilidades que trascienden al mundo del trabajo, que buscan la formación integral de las y los estudiantes, y prepararlos para sus trayectorias de vida, laborales y educativas, conectando la formación a sus propias aspiraciones e intereses.

La especialidad de Hotelería se asocia a la Estrategia Nacional de Turismo 2030 que impulsa el Ministerio de Economía, Fomento y Turismo (2022b) que busca la promover descentralización de la industria con apoyo de un programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo. Esta estrategia tiene cuatro líneas de acción: 1) experiencia turística; 2) sustentabilidad económica, social y ambiental; 3) desarrollo regional e 4) innovación y desarrollo digital. Esta estrategia pretende con estas medidas un desarrollo económico, donde se espera que la industria del turismo aporte a la economía un 11.2 % al 2035.

Por otro lado, la formación hotelera, permite la posibilidad de generar emprendimiento en la creación de pequeñas empresas de alojamiento como bed & breakfast, pensiones, cabañas y otros, con extensiones a servicios de alimentación y turismo. En este sentido, el talento humano es un pilar fundamental de la estrategia, dado que se busca potenciar una articulación virtuosa, entre turismo, instituciones de educación y el territorio local, por medio de la vinculación con el medio donde se pueden potenciar a comunidades completas en sus requerimientos de capacitación y apoyo en asesoría en materia económica, elaboración de proyectos, marketing, diseño gráfico, herramientas digitales, publicidad, atención a clientes, entre otras.

Los desafíos que enfrenta la especialidad se encuentran relacionados al manejo de idiomas extranjero, administración, supervisión, y tecnologías para lo cual se requiere que los técnicos desarrollen sus laborales en los diversos escenarios laborales. Respecto al cuidado del medioambiente, se considera como base para la industria dos aspectos primordiales, el primero sobre el uso eficaz del agua, y el segundo sobre disminución de la huella de carbono. para abordar estos puntos en la formación de técnicos y profesionales en esta especialidad, se considera en el diseño del perfil de egreso las normativas y legislaciones que promueven una sostenibilidad turística y hotelera.

Respecto a los aprendizajes fundamentales de esta especialidad, se considera que un profesional de la industria debe tener herramientas para comunicarse en situaciones relacionadas con la especialidad, lectura de textos multimodales y resolver necesidades y requerimientos de los pasajeros, tanto en su idioma nativo cómo en inglés, de todas maneras, este perfil de egreso permite la posibilidad de que las y los estudiantes puedan explorar otros idiomas, que permitan una apertura a su trayectoria. Por otro lado, la supervisión de las diversas tareas del establecimiento hotelero es otro

desafío que la formación debe afrontar entregando competencias donde deba conocer al detalle los procedimientos en los departamentos que tenga a cargo, coordinado acciones con todas las unidades que le permitan dar un servicio de excelencia, además de planificar todas las acciones relacionadas con un buen servicio a los pasajeros y huéspedes.

Desde el punto de vista de prospectiva laboral, las nuevas tecnologías que serán parte del mundo del trabajo incluyen sistemas de recepción, reservas en habitaciones y/o servicios de alimentación, además de otras unidades como spa, gimnasios, salones, y otros. Hoy los sistemas informáticos son una herramienta de promoción, publicidad y marketing de las empresas, además de apoyar en el control de insumos, materiales y dependencias del establecimiento, lo cual permite planificar solicitudes y procesos de venta y promoción para sus servicios.

Contexto Laboral

El campo laboral de la especialidad de Hotelería, según el Clasificador Chileno de Ocupaciones (CIUO 08.cl) incluye las ocupaciones de botones, encargado de recepción, gobernanta, mucama, recepcionista, bartender, garzón(a), maître y brinda diversos espacios de desarrollo y desempeño, entre los que se identifican las funciones de asistir a pasajeros, comensales y/o huéspedes en todas las necesidades que ellos requieran dentro de una empresa de este rubro, asesorar a los clientes en todos los servicios e instalaciones prestadas, realizar ventas, reservas y procesos de cobranza y cierre de cuentas. Además de los procesos de atención de clientes, ya sea de limpieza o mise en place de materiales, insumos, equipos y/o espacios, entre otras funciones propias de los cargos de una empresa hotelera. Por otro lado, en algunos casos, realizar emprendimientos propios donde deben realizar inicios de actividades, procesos de gestión con proveedores, pago de impuestos, promoción y marketing entre otras actividades propias de una pyme.

El desarrollo de las funciones en un escenario laboral requiere que se haga un uso responsable de elementos tecnológicos principales de software de reservas para los procedimientos de check-in y check-out, sistemas de inventarios y bodegas, equipos utilizados en labores de limpieza de habitaciones y en restaurantes, maquinarias para servicios de café, licuadoras, picadoras y elementos para elaborar bebidas tanto frías como calientes.

Las oportunidades en el contexto del mundo del trabajo se pueden consolidar y ampliar al contar con especializaciones y/o certificaciones adicionales, como pueden ser los idiomas extranjeros para el óptimo desarrollo de la industria y de los trabajadores, así como también, formar personal capacitado en la venta, selección y mantención de vinos dentro del servicio hotelero, de esta forma los sommeliers certificados pueden dar un prestigio a toda empresa hotelera. Igualmente, el mundo de café es una especialización con gran valor ya que este trabajo se ha ido desarrollando de forma muy potente, por lo que tener profesionales calificados en tostado, molienda y servicio de todos tipos de café es un área de certificación posible a desarrollar.

Los referentes laborales que se han considerado para el desarrollo del perfil de egreso incluyen los siguientes perfiles ocupacionales de ChileValora (2024) y Cualificaciones del poblamiento del MCTP del sector de Turismo (Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, 2020).

Nombre de la Cualificación	Nivel de MCTP	Perfil Ocupacional
Aseo y mantenimiento de unidades de alojamiento turístico	2	Mucama
Recepción y Atención de Clientes	2	Botones
Recepción Hotelera	3	Recepcionista
Supervisión de operaciones y servicios hoteleros	4	Gobernanta House Keeping
Supervisión y operaciones de actividades de recepción	4	Encargado Recepción

Articulación con Plan de Formación General Común de 3° y 4° medio

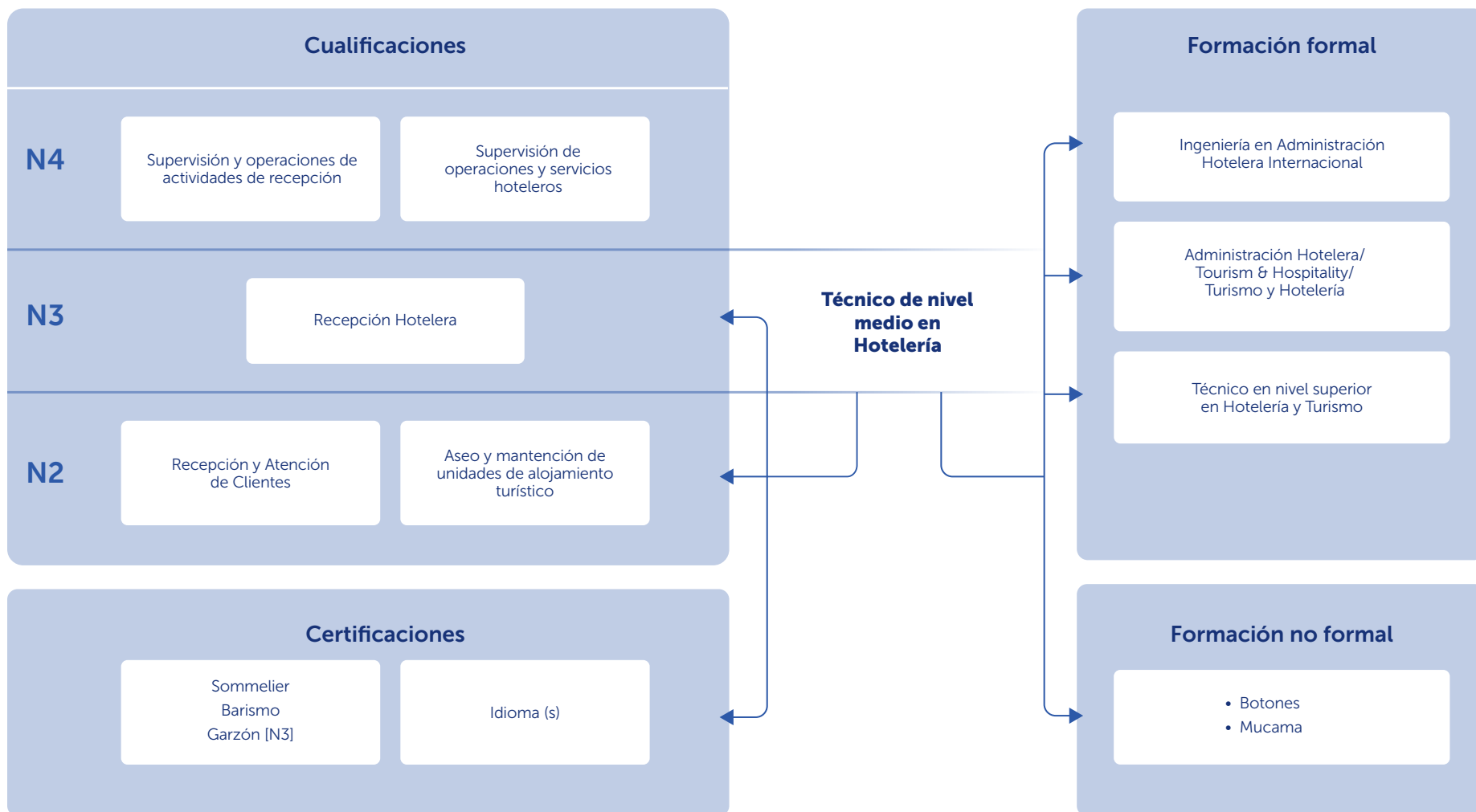
La Formación Diferencia Técnico-Profesional promueve el desarrollo articulado de sus conocimientos, habilidades y actitudes con los aprendizajes de las asignaturas del Plan Común de Formación General, de forma interdisciplinaria, para contribuir a la formación permanente de las y los estudiantes.

En la especialidad de Hotelería, tiene especial importancia promover el aprendizaje interdisciplinario con las asignaturas de Inglés, Educación Ciudadana y Lengua y Literatura

Rutas Formativas y Laborales

La especialidad Servicios Hoteleros, forma parte de potenciales rutas formativas y laborales, que grafica los itinerarios posibles de recorrer en el sector económico Turismo, que presentan alternativas flexibles de movilidad, mediante el reconocimiento de aprendizajes previos para el desarrollo formativo y/o laboral. Las posibilidades descritas son algunos caminos factibles de realizar, pero no son los únicos.

Esquema de rutas formativas y laborales de la Especialidad de Hotelería



Perfil de Egreso de la Especialidad

Objetivos de Aprendizajes de la Especialidad

A. Obligatorios

Al egreso de la Educación Media-Técnico-Profesional las y los estudiantes habrán desarrollado los siguientes objetivos de aprendizaje vinculados al ámbito formativo técnico - tecnológico:

- 1.** Comunicar en idioma inglés los requerimientos y necesidades de huéspedes, pasajeros, comensales y proveedores, en procedimientos de servicios hoteleros, según normativa vigente, con una toma de decisiones en base a un diálogo intercultural con diversos actores, considerando propósito y necesidades del requerimiento del servicio.
- 2.** Asesorar al huésped, pasajero y comensal sobre servicios e instalaciones ofrecidas en el establecimiento hotelero, en relación a la información de productos y servicios turísticos y destinos del entorno local; según protocolo y procedimientos establecidos, normativas legales y políticas de la empresa, considerando las solicitudes y dudas del huésped de forma respetuosa y empática.
- 3.** Planificar las tareas asociadas a la limpieza y orden de las unidades y los espacios comunes del alojamiento turístico, de acuerdo a protocolos establecidos y normativa vigente del servicio de salud, en base a un trabajo colaborativo con las distintas áreas del alojamiento.
- 4.** Gestionar el acceso de huéspedes, pasajeros, comensales y personas que ingresan al establecimiento turístico, conforme a los procedimientos y políticas establecidos por el alojamiento y normativa legal vigente, haciendo uso de tecnologías digitales GDS para el check in, check out y comunicación con las diversas áreas.
- 5.** Asesorar a los huéspedes, pasajeros y comensales durante su visita en el alojamiento turístico, según los protocolos y procedimientos internos, considerando los gustos, necesidades y dieta alimentaria de los clientes de forma empática y respetuosa, en las diversas áreas del hotel como bares, cafeterías y restaurantes, cuidando protocolos de higiene y seguridad alimentaria establecidos por la autoridad de salud correspondiente.
- 6.** Administrar disponibilidad de servicios del establecimiento sobre las unidades de alojamiento, reservas en restaurantes, bares y/o cafés, además de otros servicios prestados por el establecimiento como spa, gimnasios, piscinas, entre otros, mediante el uso de sistemas digitales, considerando tiempo y usos de cada uno de estos, en base a un trabajo colaborativo con las diversas áreas del establecimiento involucradas.
- 7.** Crear soluciones que optimicen los procesos productivos mediante herramientas digitales de automatización o inteligencias artificiales, que promuevan la integración y la adaptación reflexiva e innovadora de tecnologías emergentes según las necesidades de la especialidad, sobre la base de un trabajo colaborativo y responsable que ayude a mitigar los riesgos de seguridad digital.

B. Electivos

Las y los estudiantes de la Educación Media Técnico-Profesional podrán elegir desarrollar algunos de los objetivos de aprendizaje vinculados a los siguientes ámbitos formativos:

Especialización

- **Servicios específicos:** Realizar servicios específicos en el área de alimentos y bebidas de barismo, bartender y sommelier, adaptándose a las necesidades y dieta alimentaria de los huéspedes y/o pasajeros y/o comensales, en base a protocolos y normas de seguridad alimentaria establecidas por la autoridad de salud pertinente.
- **Región y patrimonio:** Diseñar proyectos de rescate patrimonial sobre el territorio y la localidad, considerando su diversidad cultural, natural y relevancia historia de su región, territorio y/o localidad, considerando procesos, sellos y normativas de sustentabilidad turística nacionales e internacionales.

Producción y Medio Ambiente

- **Riesgos de contaminación en la especialidad:** Desarrollar sistema de detección y monitoreo del nivel y criticidad contaminantes de agua, suelo o aire en procesos claves asociados a su especialidad, de acuerdo con las normas de emisiones y normativas de medioambiente, proponiendo soluciones creativas y participativas frente a las potenciales consecuencias en la salud de las personas, el medio ambiente o sus recursos naturales.
- **Energía Sostenible para la especialidad:** Evaluar los procesos de generación, transformación, almacenamiento, gestión y uso de energía asociadas a diferentes áreas ocupacionales de su especialidad, considerando energías limpias, fuentes renovables, eficiencia energética y tecnologías involucradas, a través de investigación, análisis y síntesis de información con el uso de tecnologías digitales, expresando sus ideas de manera precisa y persuasiva.
- **Recursos naturales de la especialidad:** Diseñar un sistema de producción sostenible de bienes o servicios, que resuelva problemáticas medioambientales territoriales asociadas a su especialidad, asegurando minimizar el uso de los recursos naturales, reducir la emisión de materiales tóxicos, residuos y contaminantes, y la generación de entornos laborales seguros y orientados al bienestar, a partir de un trabajo colaborativo e interdisciplinario.

Vinculación con el Entorno y Emprendimiento

- **Articulación de la especialidad:** Evaluar la importancia de la vinculación con el mundo del trabajo y situaciones reales en espacios de alternancia, considerando la construcción de alianzas, la articulación estratégica y la experimentación en el contexto de la especialidad, y valorando una cultura de equidad de género, respeto, inclusión, seguridad y cuidado con el bienestar personal y colectivo.
- **Compromiso comunitario desde la especialidad:** Participar de forma activa y solidaria con organizaciones de la comunidad, que aborden necesidades o soluciones a una problemática local, regional y global, considerando las diversas áreas ocupacionales, tecnologías, saberes técnicos, procedimientos y normativas propias de la especialidad, sobre la base de un trabajo colaborativo y respeto hacia los demás.

- **Emprendimiento de la especialidad:** Formular estrategias o innovaciones de emprendimiento, basadas en la ética y en la colaboración mutua entre pares o la comunidad, considerando mecanismos de cooperativismo, asociatividad o economía circular, promoviendo el uso seguro y responsable de herramientas y tecnologías digitales.

Planes y Proyectos Personales

- **Desarrollo socioemocional:** Construir espacios seguros y protegidos al desenvolverse en su especialidad, creando relaciones socioafectivas que promuevan el cuidado colectivo, a partir del buen trato, trabajo colaborativo, comunicación asertiva y resolución pacífica de conflicto, reconociendo estereotipos y sesgos de género, y actuando sana y responsablemente con tolerancia, respeto y empatía.
- **Crecimiento personal:** Desarrollar de manera autónoma la capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones responsables en el contexto de su especialidad, considerando sus proyectos de vida y bienestar integral, implementando estrategias de autorregulación emocional, y respondiendo de manera creativa y crítica a los desafíos formativos-laborales.
- **Iniciativas colectivas:** Desarrollar acciones colaborativas a partir de motivaciones comunes y necesidades significativas para su contexto, considerando áreas de interés personal y social como las artes, los idiomas, los deportes u otras, evaluando el logro de las metas y la participación, reconociendo la importancia de los espacios comunitarios que promuevan la inclusión, diversidad e interculturalidad.



Especialidad **Turismo**

Sector Económico Turismo

El propósito de la formación en la especialidad se orienta a que las y los estudiantes que egresen de la especialidad estén preparados para mejorar la competitividad del sector turístico, generando experiencias turísticas memorables a lo largo del año, que consideren aspectos de sustentabilidad, calidad, servicio al cliente para diferentes nichos, inclusión y accesibilidad turística, así como manejo de políticas, planes, proyectos y programas nacionales y regionales de fomento del turismo. Asimismo, la formación en la especialidad tiene el gran desafío de desarrollar competencias, capacidades y habilidades que trascienden al mundo del trabajo, que buscan la formación integral de las y los estudiantes, y prepararlos para sus trayectorias de vida, laborales y educativas, conectando la formación a sus propias aspiraciones e intereses.

La especialidad de Turismo se asocia a la Estrategia Nacional de turismo 2030 (Ministerio de Economía Fomento y Turismo, 2022b) que busca generar experiencias turísticas memorables, consolidando al turismo como motor de desarrollo sostenible en todo el territorio de Chile. La visión de dicha estrategia apunta a que al 2030 el turismo sea un pilar para el desarrollo sustentable en Chile, una importante fuente para el crecimiento equitativo, resiliente e inclusivo en todas las regiones del país, que vele por el bienestar de las personas que nos visitan y las comunidades locales que los reciben, a través de una gestión responsable de destinos, experiencias y productos turísticos seguros, innovadores, de calidad, respetuosos con el medio ambiente, el patrimonio y la identidad cultural de los territorios. Lo anterior se debe lograr a través de la ejecución de los siguientes pilares: 1) experiencia del turista, 2) sustentabilidad económica, social y ambiental, 3) desarrollo regional e 4) innovación y transformación digital.

Los desafíos de sostenibilidad que enfrenta la especialidad son que el turismo contribuya con propósito y pertinencia territorial a la economía chilena, aporte a la conservación y regeneración de nuestro medioambiente, genere anfitriones orgullosos y conscientes del valor del turismo, ofrezca experiencias turísticas sobresalientes en todo el territorio, a lo largo de todo el año con altos niveles de inclusión y accesibilidad, siguiendo las transiciones internacionales hacia la movilidad verde y la innovación digital, fomentando el turismo interno y de calidad.

Para lo cual, se requiere que los técnicos desarrollen capacidades tales como la integración de la sustentabilidad en la planificación y operación turística, la generación de un ambiente en base al respeto en las prácticas de asesoramiento y servicio al cliente, la utilización de tecnologías digitales y habilidades de servicio para contestar a los requerimientos de los clientes en las gestiones comerciales, el manejo de protocolos de higiene, seguridad, técnicas de prevención de riesgo y respuesta a emergencia con el fin de entregar servicios seguros y de calidad, y por terminar, instancias de guiados que valoricen los patrimonios locales, comunicando y cuidando el respeto del entorno visitado.

Desde el punto de vista de prospectiva laboral, las nuevas tecnologías que serán parte del mundo del trabajo incluyen sistemas de reservas vía internet, teléfono móvil, Big Data, marketing digital y herramientas de geolocalización aplicadas al turismo. Por tanto, estas Bases Curriculares introducen habilidades para manejar herramientas digitales de marketing y comercialización digital para realizar vigilancia competitiva, comunicar con clientes, promover, comercializar, operar, guiar y realizar seguimiento de servicios y productos turísticos.

Finalmente, esta Formación Diferenciada Técnico-Profesional, tiene el gran desafío de desarrollar competencias, capacidades y habilidades que trascienden al mundo del trabajo, y que busca el desarrollo integral de las y los estudiantes, prepararlos para sus trayectorias de vida, laborales y educativas, conectando la formación a sus propias aspiraciones e intereses.

Contexto Laboral

El ámbito laboral de la especialidad de Servicios de Turismo, se desarrolla en agencias de viajes y operadores turísticos emisivos u receptor, prestadores de servicios turísticos locales, unidades y oficinas de turismo municipales, gremios y cámaras de turismo, stands de información turística, en los distintos destinos turísticos del país. El campo laboral incluye las siguientes ocupaciones según el Clasificador Chileno de Ocupaciones (CIUO 08.cl), agente de viaje, ejecutivo(a) de ventas tour operador, jefe(a) de productos turísticos, encargado(a) de turismo, guías de turismo, informador(a) turístico. Los espacios de desarrollo y desempeño que se identifican incluyen las funciones de operación y planificación turística, asesoramiento al cliente, seguridad y prevención de riesgos, gestiones comerciales, guiado, seguimiento del servicio.

El desarrollo de las funciones requiere que se haga un uso responsable y sostenible de los siguientes elementos tecnológicos:

- Equipamiento informático equipados con GDS para gestionar reservas en línea.
- Equipamiento de prevención de riesgos y primeros auxilios.
- Equipamiento de comunicación en zonas remotas.
- Normativas y regulaciones relacionadas a la actividad turística.

Las oportunidades en el contexto laboral se pueden consolidar y ampliar al contar con especializaciones y/o certificaciones adicionales, como pueden ser guía de enoturismo, el cual realiza las actividades de turismo enológico según objetivos comerciales, procedimientos de trabajo y normativas de higiene y seguridad; guía de turismo aventura que realiza actividades específicas que utilizan el entorno o medio natural como soporte físico y recurso; monitor no deje rastro, certificación que busca enseñar a minimizar y evitar los impactos en áreas naturales y ayuda tomar acciones concretas de conservación con el fin de disfrutar de la naturaleza sin dañarla; y por último, WFR [por sus siglas en inglés de Wilderness First Responder], el cual es un curso avanzado de primeros auxilios en áreas remotas, estándar de la industria para guías profesionales.

Los referentes laborales que se han considerado para el desarrollo del perfil de egreso incluyen los siguientes perfiles ocupacionales (ChileValora, 2024) y cualificaciones del poblamiento del MCTP del sector de Turismo (Ministerio de Economía, Fomento y Turismo, 2020).

Cualificaciones	Nivel MCTP	Perfiles Laborales
Información y orientación turística	2	Informador(a) turístico
Administración de viajes	3	Ejecutivo(a) de ventas tour operador
Servicios turísticos guiados	3	Guías de turismo general
Operación de servicios turísticos	4	Agentes de viajes Jefe(a) de productos turísticos

Articulación con Plan de Formación General Común de 3° y 4° medio

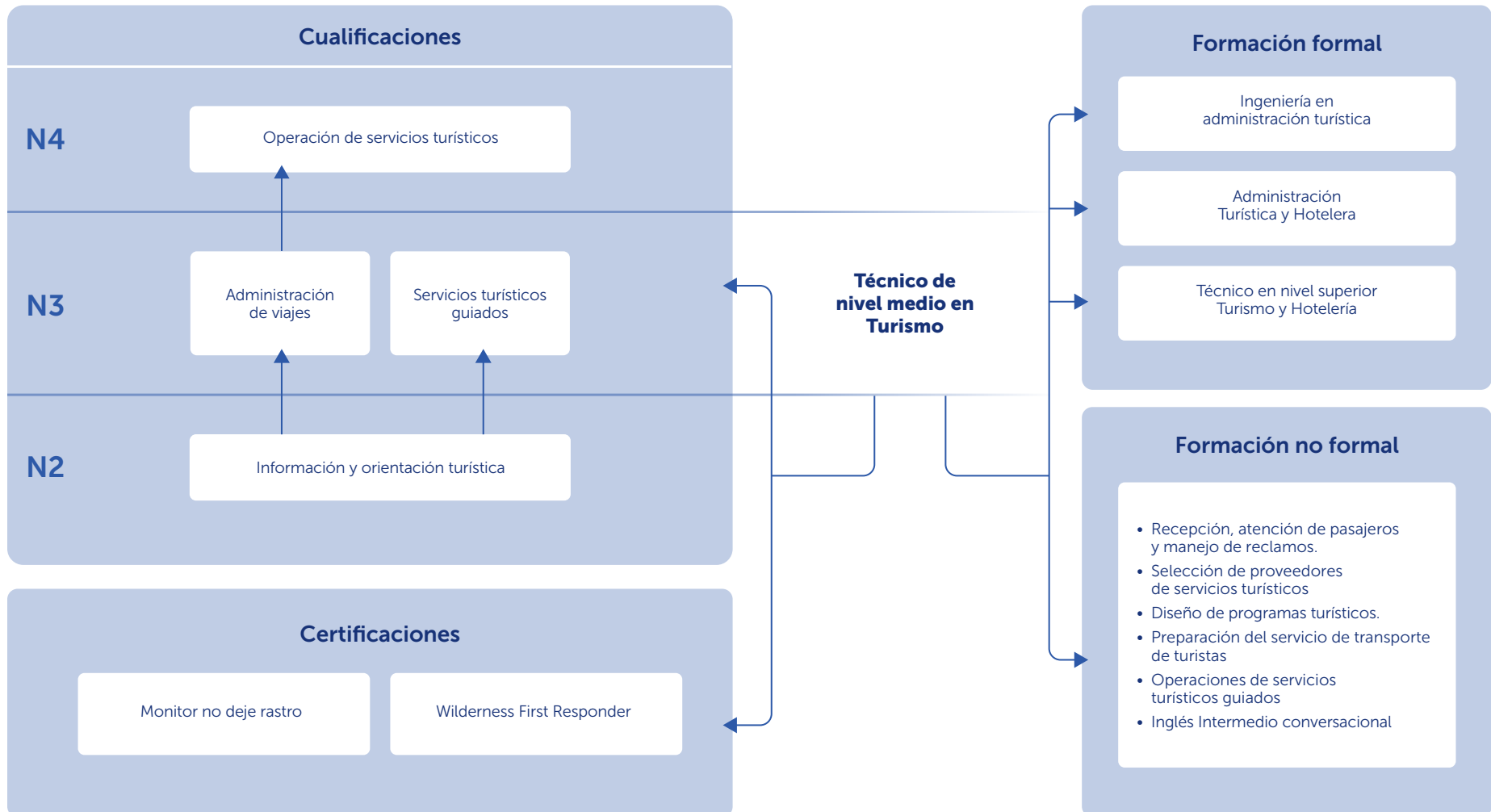
La Formación Diferencia Técnico-Profesional promueve el desarrollo articulado de sus conocimientos, habilidades y actitudes con los aprendizajes de las asignaturas del Plan Común de Formación General, de forma interdisciplinaria, para contribuir a la formación permanente de las y los estudiantes.

En la especialidad de Turismo, tiene especial importancia promover el aprendizaje interdisciplinario con las asignaturas de Inglés, Educación Ciudadana y Lengua y Literatura

Rutas Formativas y Laborales

La especialidad Servicios de Turismo forma parte de potenciales rutas formativas y laborales, que grafica los itinerarios posibles de recorrer en el sector económico Turismo, que presentan alternativas flexibles de movilidad, mediante el reconocimiento de aprendizajes previos para el desarrollo formativo y/o laboral. Las posibilidades descritas son algunos caminos factibles de realizar, pero no son los únicos.

Esquema de rutas formativas y laborales de la Especialidad de Turismo



Perfil de Egreso de la Especialidad

Objetivos de Aprendizajes de la Especialidad

A. Obligatorios

Al egreso de la Educación Media-Técnico-Profesional las y los estudiantes habrán desarrollado los siguientes objetivos de aprendizaje vinculados al ámbito formativo técnico - tecnológico:

- 1.** Programar productos, paquetes y/o servicios turísticos según características del destino, oferta de proveedores, tendencias de mercado, desde una mirada de turismo sustentable, considerando procedimientos y normativa legal vigente, con uso de ético de las herramientas digitales.
- 2.** Organizar procesos de asesorías a clientes y/o turistas sobre servicios y productos turísticos, según protocolos de atención de la agencia u organización turística, comunicando de forma empática y respetuosa alternativas y restricciones de servicios y productos disponibles; adaptando a las necesidades del turista y al contexto del destino, haciendo uso de diversos canales de atención de forma remota y/o presencial
- 3.** Comercializar productos, servicios y/o paquetes turísticos con equipo de trabajo, a través de sistemas digitales de reservas de prestaciones turísticas (GDS), considerando disponibilidad de proveedores, y entregando documentación relativa a la venta de los productos y servicios turísticos, según ley del consumidor y normativa vigente, a la base de un trabajo colaborativo con sus pares de equipo.
- 4.** Desarrollar planes de prevención de riesgos y de respuesta a emergencias en diversos ámbitos y situaciones problemáticas que puedan surgir en un entorno turístico, según protocolos y normativa legales en higiene y seguridad vigentes, considerando el respeto de la integridad de los turistas y de los miembros del equipo de trabajo.
- 5.** Guiar a turistas durante un viaje o excursión, en base a en técnicas de manejo de grupo, servicio al cliente e interpretación, de acuerdo a requerimientos e intereses de los turistas, adaptándose al entorno natural y cultural del destino visitado, considerando normativa de higiene y seguridad.
- 6.** Realizar seguimiento y evaluación de los servicios contratados por el cliente, en base a los requerimientos, imprevistos y posibles reclamos de los turistas, de forma respetuosa y empática; considerando herramientas de servicio al cliente y de levantamiento de nivel de percepción de la calidad del servicio, según procedimientos de la agencia y/o organización turística.
- 7.** Comunicar de manera oral y escrita en inglés, los procedimientos de servicios turísticos, en situaciones propias de la operación, asesoramiento, gestión comercial, guiado y seguimiento de estos servicios, en base a normativa vigente de cada proceso, tomando decisiones para un dialogo intercultural con clientes y proveedores de servicios, adaptando a diversos contextos según propósito y necesidades del requerimiento.
- 8.** Elaborar estrategias para el procesamiento, análisis o uso de datos con tecnologías digitales de manera segura y responsable, en contextos de resolución de problemas de la especialidad, mediante la toma de decisiones críticas, reflexivas y adaptativas en situaciones reales, utilizando herramientas multimodales para una comunicación efectiva y creativa.

B. Electivos

Las y los estudiantes de la Educación Media Técnico-Profesional podrán elegir desarrollar algunos de los objetivos de aprendizaje vinculados a los siguientes ámbitos formativos:

Especialización

- **Turismo inclusivo:** Organizar productos, paquetes o servicios turísticos accesibles según características del destino, oferta de proveedores, tendencias de mercado, necesidades y requerimiento considerando tipo y/o nivel de discapacidad, con una mirada empática para el resguardo de la inclusión y equidad, en base a procedimientos de los servicios y normativa de inclusión vigente.
- **Sustentabilidad turística:** Diseñar servicios turísticos sustentables, considerando las realidades de los territorios, comunidades locales y el patrimonio, considerando procesos, sellos y normativas de sustentabilidad turística nacionales e internacionales.

Producción y Medio Ambiente

- **Riesgos de contaminación en la especialidad:** Desarrollar sistema de detección y monitoreo del nivel y criticidad contaminantes de agua, suelo o aire en procesos claves asociados a su especialidad, de acuerdo con las normas de emisiones y normativas de medioambiente, proponiendo soluciones creativas y participativas frente a las potenciales consecuencias en la salud de las personas, el medio ambiente o sus recursos naturales.
- **Energía Sostenible para la especialidad:** Evaluar los procesos de generación, transformación, almacenamiento, gestión y uso de energía asociadas a diferentes áreas ocupacionales de su especialidad, considerando energías limpias, fuentes renovables, eficiencia energética y tecnologías involucradas, a través de investigación, análisis y síntesis de información con el uso de tecnologías digitales, expresando sus ideas de manera precisa y persuasiva.
- **Recursos naturales de la especialidad:** Diseñar un sistema de producción sostenible de bienes o servicios, que resuelva problemáticas medioambientales territoriales asociadas a su especialidad, asegurando minimizar el uso de los recursos naturales, reducir la emisión de materiales tóxicos, residuos y contaminantes, y la generación de entornos laborales seguros y orientados al bienestar, a partir de un trabajo colaborativo e interdisciplinario.

Vinculación con el Entorno y Emprendimiento

- **Articulación de la especialidad:** Evaluar la importancia de la vinculación con el mundo del trabajo y situaciones reales en espacios de alternancia, considerando la construcción de alianzas, la articulación estratégica y la experimentación en el contexto de la especialidad, y valorando una cultura de equidad de género, respeto, inclusión, seguridad y cuidado con el bienestar personal y colectivo.
- **Compromiso comunitario desde la especialidad:** Participar de forma activa y solidaria con organizaciones de la comunidad, que aborden necesidades o soluciones a una problemática local, regional y global, considerando las diversas áreas ocupacionales, tecnologías, saberes técnicos, procedimientos y normativas propias de la especialidad, sobre la base de un trabajo colaborativo y respeto hacia los demás.

- **Emprendimiento de la especialidad:** Formular estrategias o innovaciones de emprendimiento, basadas en la ética y en la colaboración mutua entre pares o la comunidad, considerando mecanismos de cooperativismo, asociatividad o economía circular, promoviendo el uso seguro y responsable de herramientas y tecnologías digitales.

Planes y Proyectos Personales

- **Desarrollo socioemocional:** Construir espacios seguros y protegidos al desenvolverse en su especialidad, creando relaciones socioafectivas que promuevan el cuidado colectivo, a partir del buen trato, trabajo colaborativo, comunicación asertiva y resolución pacífica de conflicto, reconociendo estereotipos y sesgos de género, y actuando sana y responsablemente con tolerancia, respeto y empatía.
- **Crecimiento personal:** Desarrollar de manera autónoma la capacidad de resolución de problemas y toma de decisiones responsables en el contexto de su especialidad, considerando sus proyectos de vida y bienestar integral, implementando estrategias de autorregulación emocional, y respondiendo de manera creativa y crítica a los desafíos formativos-laborales.
- **Iniciativas colectivas:** Desarrollar acciones colaborativas a partir de motivaciones comunes y necesidades significativas para su contexto, considerando áreas de interés personal y social como las artes, los idiomas, los deportes u otras, evaluando el logro de las metas y la participación, reconociendo la importancia de los espacios comunitarios que promuevan la inclusión, diversidad e interculturalidad.

6. REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ACARA (2023). The australian currículum (versión 9.0). **Recuperado de <https://www.australiancurrículum.edu.au/>**
- Agencia de Calidad de la Educación (2023). Primer Estudio de Competencias Genéricas en Educación Media Técnico-Profesional. Entrega de resultados.
- ChileValora. (2024). Catálogo de perfiles laborales. Disponible en **<https://certificacion.chilevalora.cl/ChileValora-publica/perfilesList.html?limpiarFiltros>**
- Consejo de Competencias Mantenimiento 4.0. (2018). Poblamiento multisectorial del marco de cualificaciones en mantenimiento 4.0. Disponible en: **<https://ccmantenimiento.cl/wp-content/uploads/2018/12/Marco-de-Cualificaciones-Mtto.4.0.pdf>**
- Consejo de Competencias Mineras (2019). Marco de Cualificaciones para la Minería. Disponible en: **<https://www.energiamctp.cl/>**
- Consejo de Competencias Mineras. (2023). Estudio de fuerza laboral 2023-2032. Santiago: Fundación Chile.
- Consejo Nacional de Educación. (2021). Acuerdo 125/202, resolución exenta 227, publicado el 4 de noviembre del 2021.
- Dirección de Aeronáutica Civil. (2019). DAN 65 Licencias y habilitaciones para el personal que no pertenezca a la tripulación del vuelo. Dirección General de Aeronáutica Civil. Disponible en <https://www.dgac.gob.cl>.
- DUOC UC (2023). Manual de Desarrollo de Programas. Tomo I. Dirección de Desarrollo de Programas Vicerrectoría Académica.
- Gamble, J. (2016a). From labour market to labour process: finding a basis for curriculum in TVET. *International Journal of Training Research*, 14(3), 215-229. doi:10.1080/14480220.2016.1254367
- INE. (2088). Clasificador Chileno de Ocupaciones CIUO 08.CL. Disponible en: **<https://www.ine.gob.cl/docs/default-source/buenas-practicas/clasificaciones/ciuo/clasificador/ciuo-08-cl.pdf>**
- Junta de Aeronáutica Civil. (2020). Plan estratégico del transporte aéreo. Disponible en **<https://drive.google.com/file/d/1fSgAHINVM2QUWpxRZOHz0-8D77k7Plk-/view>**
- Ministerio de Economía, Fomento y Turismo. (2020). Marco de Cualificaciones Técnico-Profesional Sector Turismo Poblamiento Sectorial. Disponible en **https://capitalhumano.subturismo.gob.cl/wp-content/uploads/2023/03/Poblamiento_MCTP.pdf**
- Ministerio de Economía, Fomento y Turismo. (2022a). Política Nacional de Desarrollo Productivo Sostenible. Gobierno de Chile.

- Ministerio de Economía, Fomento y Turismo. (2022b). Estrategia Nacional de Turismo. Disponible en <https://www.subturismo.gob.cl/wp-content/uploads/2022/03/Estrategia-Nacional-de-Turismo-2030.pdf>
- Ministerio de Economía, Fomento y Turismo. (2023). Política de Industrialización y Manufactura Avanzada. Gobierno de Chile.
- Ministerio de Educación - Universidad Alberto Hurtado- UAH (2020). Estudio de la gestión de instrumentos curriculares de la enseñanza Media Técnica Profesional (EMTP). Informe final. Documento no publicado.
- Ministerio de Educación. (2010). Decreto con fuerza de ley 2 | Fija texto refundido, coordinado y sistematizado de la ley nº20.370 con las normas no derogadas del decreto con fuerza de ley nº 1, de 2005. Publicado el 02 de julio del 2010.
- Ministerio de Educación. (2013). Decreto 452| Establece bases curriculares para la educación media formación diferenciada técnico-profesional. Publicado el 21 de noviembre del 2013.
- Ministerio de Educación. (2016). Recomendaciones para una política nacional de desarrollo curricular. Disponible en [https://www.currículumnacional.cl/614\(a\)rticles-35514_recurso_1.pdf](https://www.currículumnacional.cl/614(a)rticles-35514_recurso_1.pdf)
- Ministerio de Educación. (2017). Marco de Cualificaciones Técnico-Profesional. Santiago: Mineduc.
- Ministerio de Educación. (2019a). Recomendaciones para una Política de Desarrollo Curricular TP escolar. Documento no publicado.
- Ministerio de Educación. (2019b). Bases Curriculares de 3º y 4º medio. Santiago: Mineduc. [https://www.currículumnacional.cl/614\(a\)rticles-91414_bases.pdf](https://www.currículumnacional.cl/614(a)rticles-91414_bases.pdf)
- Ministerio de Educación. (2019c). Decreto Exento 876 | Aprueba planes de estudio de educación media, en cursos y asignaturas que indica. Publicado el 24 de septiembre del 2019.
- Ministerio de Educación. (2020). Estrategia Nacional de Formación Técnico-Profesional. Santiago: Mineduc. <https://educacionsuperior.mineduc.cl/wp-content/uploads/sites/49/2020/12/Estrategia-FTP.pdf>
- Ministerio de Educación. (2022). Informe preliminar de resultados: Estudio implementación de la priorización curricular en el sistema escolar chileno - docentes Educación Media Técnico-Profesional. Documento no publicado.
- Ministerio de Educación. (2023a). Estado del arte Formación Diferenciada Técnico-Profesional. Documento no publicado
- Ministerio de Educación. (2023b). Análisis Curricular Bases Curriculares Formación Diferenciada Técnico-Profesional. Documento no publicado.
- Ministerio de Educación. (2023c). Estudio: análisis internacional comparado del currículum en educación técnico profesional. Documento no publicado.
- Ministerio de Educación. (2023d). Informe de mesa técnica con expertos. Documento no publicado.
- Ministerio de Educación. (2023e). Informe mesa técnica mundo del trabajo. Documento no publicado.

- Ministerio de Educación. (2023f). Orientaciones para la incorporación de la Perspectiva de Género en la implementación de proyectos de Robótica Educativa. Unidad de Género del Gabinete Ministerial y el Centro de Innovación del Ministerio de Educación. Disponible en: <https://educacionnosexista.mineduc.cl/wp-content/uploads/sites/129/2023/08/Orientaciones-para-incorporacion-de-la-perspectiva-de-Genero-en-la-implementacion-de-proyectos-de-Robotica-Educativa.pdf>
- Ministerio de Educación. (2024a). Congreso pedagógico y curricular: Informe técnico de resultados. Disponible en <https://congresopedagogico.mineduc.cl/custom/pdf/Informe-tecnico.pdf>
- Ministerio de Educación. (2024b). Por una buena vida. Aspiraciones de Estudiantes de Educación Técnico-Profesional en Chile. Resumen Ejecutivo. Disponible en: <https://www.mineduc.cl/wp-content/uploads/sites/19/2024/08/POR-UNA-BUENA-VIDA-TP.pdf>
- Ministerio de Educación. (2024c). Diálogos regionales para la actualización curricular de la FDTP. Documento no publicado.
- Ministerio de Educación. (2024d). Visitas a instituciones educacionales de la FDTP. Documento no publicado.
- Ministerio de Educación. (2024e). Decreto 10 | Aprueba bases curriculares para la educación de personas jóvenes y adultas en asignaturas que indica. Publicado el 07 de junio del 2024.
- Ministerio de Energía. (2021a). Energía MCTP. Disponible en: <https://www.energiamctp.cl/>
- Ministerio de Energía. (2021b). Plan Nacional de Eficiencia Energética. Gobierno de Chile.
- Ministerio de Energía. (2021c). Estrategia Nacional de Electromovilidad. Disponible en https://energia.gob.cl/sites/default/files/estrategia-nacional-electromovilidad_ministerio-de-energia.pdf
- Ministerio de Energía. (2022). Transición Energética de Chile. Política Energética de Chile. Actualización 2022. Disponible en: https://energia.gob.cl/sites/default/files/documentos/pen_2050_-_actualizado_marzo_2022_0.pdf
- Ministerio de Minería. (2021a). Estrategia Nacional de Minería 2050. Gobierno de Chile.
- Ministerio de Minería. (2021b). Política Nacional Minera 2050. Gobierno de Chile.
- Ministerio de Minería. (2023). Estrategia Nacional del Litio. Gobierno de Chile.
- Ministerio de Relaciones Exteriores. (1990). Decreto 238. Promulga Protocolo de Montreal relativo a las sustancias agotadoras de la capa de ozono, de 16 de septiembre de 1987. Publicada e el 28-Abr-1990. Disponible en: <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=11389&idParte=&idVersion=>
- Ministerio de Transporte y Telecomunicaciones. (2022). Estrategia nacional de movilidad sostenible. Disponible en <https://www.subtrans.gob.cl/wp-content/uploads/2022/11/Documento-oficial-ENMS-2023-SECTRA.pdf>
- Ministerio de Vivienda y Urbanismo. (2021). Estrategia Nacional de Construcción Sustentable. Gobierno de Chile.

- Ministerio Secretaría General de la Presidencia. (2006). Ley 20096. Establece mecanismos de control aplicables a las sustancias agotadoras de la capa de Ozono. Publicada 23-Mar-2006. Disponible en: <https://www.bcn.cl/leychile/navegar?idNorma=248323>
- ODEPA. (2020). Estrategia de Sustentabilidad Agroalimentaria 2020-2030. Disponible en: [https://www.odepa.gob.cl/wp-content/uploads/2021/01\(a\)nteproyecto-de-la-Estrategia-de-Sustentabilidad-Agroalimentaria.pdf](https://www.odepa.gob.cl/wp-content/uploads/2021/01(a)nteproyecto-de-la-Estrategia-de-Sustentabilidad-Agroalimentaria.pdf)
- ODEPA. (2022). Poblamiento Marco de Cualificaciones Técnico-Profesional del sector Agrícola y Ganadero. Disponible en: https://marcodecualificacionestp.mineduc.cl/wp-content/uploads/2023/03/Poblamiento_MCTP_Agropecuario-comprimido.pdf
- ODEPA. (2023). Estrategia Nacional de Soberanía y Seguridad Alimentaria. Disponible en: <https://soberaniaalimentaria.odepa.gob.cl/>
- UNESCO. (2011). Clasificación Internacional Normalizada de la Educación 2011. Disponible en <https://uis.unesco.org/sites/default/files/documents/international-standard-classification-of-education-iscd-2011-sp.pdf>
- UNESCO. (2020). Diagnósticos sectores económicos. Documento no publicado.
- Wheelahan, L., Buchanan, J., & Yu, S. (2015). Linking qualifications and the labour market through capabilities and vocational streams. Adelaide: NCVER.
- Wheelahan, L., & Moodie, G. (2011). Rethinking skills in vocational education and training: from competencies to capabilities. Sydney: NSW Office of Education.
- WorldSkills International. (2024). WorldSkills Occupational Standards. <https://worldskills.org/what/projects/wsos/2024/>



Formación Técnico-Profesional

BASES CURRICULARES

Formación Diferenciada

Técnico-Profesional

PROPUESTA DE ACTUALIZACIÓN
PARA CONSULTA PÚBLICA
2024

