

Mattus, V., Troncoso Márquez, C., & Tello Rojas, F. L. (2025). Prácticas educativas y medidas de seguridad en el taller de laboral de una escuela especial de Viña del Mar. *Revista de Orientación Educativa*, 41(79), 80–97.

PRÁCTICAS EDUCATIVAS Y MEDIDAS DE SEGURIDAD EN EL TALLER DE LABORAL DE UNA ESCUELA ESPECIAL DE VIÑA DEL MAR

Valeria Mattus

Colegio Claudio Matte de Viña del Mar.

<https://orcid.org/0009-0002-9183-9364>

valeria.amattus@gmail.com

Catalina Troncoso Márquez

Colegio Nacional de Villa Alemana

<https://orcid.org/0009-0002-3185-9080>

Francisca Lorena Tello Rojas

Colegio Nacional de Villa Alemana

<https://orcid.org/0009-0001-4465-0561>

Resumen

La presente investigación se lleva a cabo en una escuela especial ubicada en Viña del Mar, orientada a estudiantes con síndrome de Down y discapacidad intelectual. El enfoque principal de la investigación es la identificación de la necesidad de capacitaciones en relación con las medidas de seguridad en talleres laborales de cocina para estudiantes con discapacidad intelectual, puesto que este tipo de capacitaciones son herramientas para el desarrollo integral e inclusión laboral e impacta en la calidad de vida de las personas. Se evidencia la importancia de adaptar las prácticas pedagógicas para incluir la prevención de riesgos, como parte esencial del proceso formativo. Esto no sólo promueve un aprendizaje más integral, sino que también, fortalece la preparación de los estudiantes para su inserción laboral, en concordancia con el objetivo del taller de cocina de fomentar la autonomía y la vida independiente.

Palabras clave: Medidas de seguridad, prácticas pedagógicas, taller laboral, capacitación laboral.

Educational Practices and Safety Measures in the Vocational Workshop of a Special School in Viña del Mar

Abstract

The present research is conducted in a special school located in Viña del Mar, focused on students with Down syndrome and intellectual disabilities. The primary focus of the study is identifying the need for training related to safety measures in vocational kitchen workshops for students with intellectual disabilities. Such training serves as a tool for holistic development, labor inclusion, and has a significant impact on individuals' quality of life. The importance of adapting pedagogical practices to include risk prevention as an essential component of the educational process is highlighted. This not only promotes more comprehensive learning but also strengthens the students' preparation for workforce integration, aligning with the kitchen workshop's objective of fostering autonomy and independent living.

Key words: Safety measures, pedagogical practices, workshop training, job training.

1. Introducción

La presente investigación toma sitio en un establecimiento ubicado en la comuna de Viña del Mar, esta es una escuela especial orientada a personas con síndrome de Down y discapacidad intelectual, los niveles que se trabajan corresponden desde nivel transición a nivel laboral, siendo este último el motivo de la investigación. En el nivel laboral de la escuela se trabaja el taller de cocina, en el cual los estudiantes desarrollan habilidades, para la inserción en el ámbito laboral relacionado al área de gastronomía y emprendimiento para la vida independiente, sin embargo, se presenta la problemática de las prácticas educativas, en relación a los riesgos inherentes que puedan darse en este contexto y el cómo los estudiantes, no son partícipes de las distintas capacitaciones en relación al riesgo, la prevención del riesgo y las medidas de seguridad.

Mediante un test aplicado a diez estudiantes del establecimiento, dos entrevistas semi estructuradas a dos docentes y una al director, daremos respuesta a los objetivos planteados en la investigación. Finalmente, se relaciona con la teoría ecológica de Bronfenbrenner y cómo el contexto del estudiante, se vincula con las prácticas educativas que el establecimiento pueda tener en relación a la prevención del riesgo y medidas de seguridad en la cocina, entendiéndose que los estudiantes están capacitándose para insertarse en el mundo laboral.

2. Estado del arte

El conocimiento abre posibilidades a que las prácticas en el área de gastronomía realizadas por personas con discapacidad intelectual, cumplan con que cada una de ellas sea consciente y pueda llegar a tomar decisiones sobre su propia seguridad y la de sus pares. Logrando además que se profesionalicen, preparándose para que tengan prácticas funcionales a su vida adulta, de esta manera, a través del acceso al empleo, las personas fortalecen el proceso de autonomía y la posibilidad de tener una vida independiente. Según afirman Manosalva, Mancilla y Olmos (2011):

“La integración a un puesto de trabajo representa, para la persona con discapacidad, el punto más alto de un proceso de inclusión y participación social que comenzó mucho antes, en el seno de la familia, al interior de la comunidad escolar, en el barrio, etc.” (p. 75).”

Por tanto, la comunidad escolar es un agente importante en cuanto a la capacitación para las personas con discapacidad intelectual, y el aprendizaje de las acciones a realizar para casos de emergencia a través de los protocolos establecidos según cada institución.

Ortiz y Vidal (2010) afirman las causas que pueden explicar el problema de la baja tasa de desempleo y las remuneraciones injustas se encuentran la formación inadecuada y la carencia de programas eficaces para apoyar la inserción laboral en empresas, entre otros aspectos relacionados a lo legislativo. Por esta causa, se hace necesario fortalecer

las capacitaciones laborales a personas en situación de discapacidad, que no solamente se refieran a aspectos del trabajo en sí, sino también a cómo enfrentarse a situaciones de riesgo y situaciones que pongan en peligro tanto su seguridad como la seguridad de su alrededor, además de ser adecuadas según tipo de empleo.

En relación al medio empresarial, la Fundación Nacional de Ciegos Españoles (2008) citado en Vidal, Cornejo y Arroyo (2013), afirman que en al menos la realidad española, se demuestra que: “los empresarios desconocen las características ocupacionales de las personas en situación de discapacidad intelectual, inseguridad al momento de contratar” (p. 96) y que de los factores imperantes, que no permiten que el periodo de contratación finalice con éxito; es la falta de demandantes de empleo, además de la inadecuación de los perfiles de los candidatos a los puestos de trabajo.

El área de gastronomía ocupa gran parte del currículum dentro de los talleres de capacitación laboral que se imparten en las escuelas especiales de Chile, por tanto, se hace necesario que las personas usuarias, sean eficazmente capacitadas para ser insertadas en el mundo laboral gastronómico y sus buenas prácticas. Siguiendo esa línea argumentativa, las escuelas se enfrentan a distintos desafíos y uno de ellos es la falta de programas en prevención de riesgo en la cocina, que sean enfocados a estudiantes con necesidades de apoyo, puesto que sin capacitación, los alumnos están expuestos a sufrir accidentes en la cocina, además de no tener las competencias necesarias para desarrollarse de manera segura en profesiones que se relacionan con la gastronomía.

3. Marco Referencial

La Teoría Ecológica de Bronfenbrenner, postula tres premisas fundamentales para comprenderla, la primera, que el desarrollo del ser humano es influenciado por los contextos inmediatos en donde se desenvuelve. La importancia de traspasar los conocimientos que se dan en la escuela es fundamental para potenciar las habilidades de los estudiantes, puesto que no viven en un establecimiento educacional, por lo que la necesidad de incorporar a las familias: “La clave para favorecer la efectividad de la

educación pública reside no en los confines de la escuela sino en su interrelación con otros contextos de la sociedad” (Bronfenbrenner, 1979, p. 226).

El modelo de calidad de vida según Schalock y Verdugo (2008), da a entender que la calidad de vida de una persona es aquel estado deseado de bienestar personal. Siendo éste enfocado desde un lado multidimensional, por lo que tiene propiedades universales o éticas. Ahora bien, en relación a la cultura, se tienen componentes objetivos y subjetivos, que entre sí se influyen por factores personales y ambientales.

Levy (como se citó en Ventura & Bertoldi, 2018), menciona la viscosidad genética o viscosidad del pensamiento propuesta por Inhelder, destacando la diferencia en el tiempo del procesamiento de la información de las personas con discapacidad intelectual, requieren de enfoques y tiempos diferentes, incluyendo la repetición de información para su completa integración.

La seguridad en talleres laborales es esencial en todo ámbito, sobre todo en Escuelas Especiales, donde se desarrollan competencias laborales adaptadas para estudiantes con necesidades específicas. En relación a estas actividades desarrolladas, se pueden reconocer los riesgos asociados al uso de herramientas y materiales, situación que exige que existan protocolos de seguridad claros. Por lo que, en resumen, el proporcionar una base teórica para el diseño de estrategias que garanticen la seguridad de los y las estudiantes y de la comunidad académica es primordial, ya que promoverá su autonomía y preparación laboral.

En relación con las medidas de seguridad en el ámbito de la gastronomía, o en espacios donde se desarrollan actividades culinarias, la Asociación Chilena de Seguridad (ACHS) identifica y clasifica los principales "accidentes característicos", acompañándolos de recomendaciones prácticas para su prevención. Estas orientaciones, no sólo permiten minimizar los riesgos inherentes a estas actividades, sino que también proporcionan una base para fomentar una cultura de seguridad en el entorno laboral gastronómico (Zepeda, 2020).

Acerca de las quemaduras en una cocina de uso laboral, las causas más comunes detectadas son descritas como “contacto con utensilios calientes, proyección de alimentos, partículas o líquidos a temperaturas elevadas” (Zepeda, 2020, p. 8). Por lo que la Asociación Chilena de Seguridad, sugiere que deben aplicarse como medidas de prevención el manejo de utensilios con protección en manos y establecer métodos de trabajo adecuados que eviten riesgos de salpicaduras (Zepeda, 2020).

En detalle, la ACHS proporciona medidas preventivas de seguridad en caso de accidentes, como los descritos previamente, así como la identificación en la falta de orden y planificación, exigiendo el orden en el lugar correspondiente y el despeje de pasillos. Así como la mantención bajo control de toda fuente de calor o de combustible, para evitar posibles incendios.

A modo de comentarios generales, Zepeda afirma que es necesario que “los trabajos se realicen en base a métodos seguros de operación y que no existan condiciones que lo provoquen” (Zepeda, 2020, p.18). Afirmando que la responsabilidad en cuanto seguridad en el ambiente laboral, en el área de gastronomía, es un deber compartido, tanto de los empleadores en relación al mantenimiento de maquinarias e implementos, como de los trabajadores en cuanto a conocer las medidas de seguridad para prevenir accidentes laborales.

Para comprender el tema de esta investigación es relevante definir los términos relacionados entre sí, específicamente aquellos conceptos que impliquen: “riesgo laboral”, “factores de riesgo”, entre otros. En este contexto, se define riesgo como: “la probabilidad de que una amenaza se convierta en un desastre” (Pantoja, et, al., 2017, p. 839). Las amenazas y vulnerabilidad, no representan por sí solas un peligro, por lo que se afirma que estar conscientes de las debilidades y vulnerabilidades que se poseen en situaciones en las que existan amenazas y, siendo cuidadosos con el ambiente, es posible tomar medidas para asegurar que no se conviertan en desastres (Pantoja, et. al., 2017).

Ahora bien, la capacitación laboral, según indica la Superintendencia de Seguridad Social de Chile, señala que: “se entenderá como aquel proceso destinado a promover, facilitar, fomentar, y desarrollar distintas aptitudes, habilidades o grados de conocimientos, en los trabajadores relacionados a materias de seguridad y salud en el trabajo” (Superintendencia de Seguridad Social, 2018).

Por otro lado, Booth & Ainscow en la “Guía para la Educación Inclusiva” (2015) las prácticas educativas hacen referencia a “qué se enseña y se aprende y cómo se enseña y se aprende” (p. 50) y además, “lo que se enseña puede acercarse a lo que se aprende. Ofrece la oportunidad, tanto a los estudiantes como a los adultos, controlar aquellos aspectos menos formales del currículum que son muchas veces los aspectos más importantes” (p. 38). En este sentido el eje, debiese ser reflexionar sobre cómo seguir mejorando estos aspectos y de qué manera es posible hacer de las prácticas educativas una dimensión inclusiva. Además, las prácticas educativas se ven influenciadas por la cultura y las políticas educativas, por tanto, en tanto a la autonomía y la autodeterminación, esta se refiere a cuando la persona actúa como agente causal de su propia vida (Shogren et al., 2015). Bajo este marco teórico, actuar de forma autodeterminada implica que estas acciones se puedan definir por rasgos específicos agrupados en tres dimensiones o características esenciales: acciones volitivas, acciones agenciales y creencias de control-acción.

Siguiendo esta línea, la autonomía humana es un estado que se puede ver limitada por la Discapacidad Intelectual, cuya conceptualización, según la Asociación Americana de Discapacidades Intelectuales y del Desarrollo (AAIDD), se define como “una serie de limitaciones significativas en el funcionamiento intelectual y en el comportamiento adaptativo, en estas se incluyen las habilidades conceptuales, sociales y prácticas necesarias para la vida cotidiana”. Además, para considerarse la manifestación de esta discapacidad, ésta debe ser detectada y diagnosticada antes de los 22 años de una persona (AAIDD, 2021).

En lo que respecta al concepto de Enfoque de Derechos, éste es definido por Mónica Hernández Ríos (2015) como: “el reconocimiento de la diversidad de los seres humanos, y por consiguiente, la superación de barreras de quienes tienen alguna deficiencia para participar en condiciones de igualdad”. (Páginas) En síntesis, se entiende entonces que, se podrán sentar las directrices necesarias para el análisis, diseño y aplicación de estrategias efectivas de seguridad en un Taller de Laboral de Escuelas Especiales. Este enfoque es clave para garantizar una formación laboral adaptada que responda tanto a las necesidades individuales como al contexto educativo de estos centros escolares.

4. Marco metodológico

Esta investigación se enmarca en el paradigma interpretativo, el cual busca comprender la realidad social desde la perspectiva de los actores involucrados, interpretando sus significados, experiencias y construcciones simbólicas. Tal como plantea Geertz (1973), se trata de “rescatar lo dicho en ese discurso de sus ocasiones percederas y fijarlo en términos susceptibles” (p. 31), así como “establecer la significación que determinadas acciones sociales tienen para sus actores” (p. 37). En este sentido, el objetivo metodológico es acceder a las percepciones de los participantes respecto a las medidas de seguridad y prevención de riesgos en el taller de cocina, así como comprender la implicancia de estas en las prácticas educativas y el aprendizaje de los estudiantes con discapacidad intelectual.

El enfoque general del estudio es de tipo exploratorio, con un diseño no experimental y transeccional, ya que los fenómenos observados no son manipulados y los datos se recogen en un único momento en el tiempo (Sampieri et al., 2014). El estudio se aproxima a una lógica de investigación con propósito transformador, inspirada en principios de la investigación-acción, en tanto busca incidir en el mejoramiento de prácticas institucionales. No obstante, al no contar con una participación activa de los actores en la toma de decisiones del proceso investigativo, no se adscribe formalmente a esta metodología.

La selección de los participantes se realizó mediante muestreo intencional, considerando como criterio principal la participación activa en el taller laboral de cocina. Se incluyeron en la muestra estudiantes con discapacidad intelectual leve o moderada, pertenecientes a los niveles laborales 1 y 2 de la escuela especial, con edades entre 18 y 22 años. Como criterios de inclusión, se estableció que los estudiantes asistieran regularmente al taller y tuvieran habilidades comunicativas funcionales que permitieran la aplicación del instrumento. En cuanto a los adultos participantes, se seleccionaron educadoras diferenciales con experiencia directa en el taller y el director del establecimiento, por su rol en la gestión pedagógica. Se excluyeron estudiantes con dificultades sensoriales severas no compensadas o con ausentismo crónico, debido a la posible afectación en la confiabilidad de los datos recogidos.

Se utilizaron dos instrumentos de recolección de datos: Un test tipo cuestionario aplicado a los estudiantes, elaborado ad hoc para este estudio, compuesto por preguntas de opción múltiple agrupadas en tres dimensiones: prevención de incendios, conocimiento sobre quemaduras y uso adecuado de implementos de seguridad.

Entrevistas semiestructuradas aplicadas a las docentes y al directivo, orientadas a explorar estrategias pedagógicas, planificación institucional y experiencias sobre la seguridad en el contexto del taller de cocina. Las entrevistas fueron transcritas íntegramente para su análisis posterior.

Desde un enfoque mixto, se analizaron los datos cuantitativos mediante estadística descriptiva simple y los resultados fueron organizados en tablas, gráficos para facilitar su interpretación visual (Todd, Nerlich y McKeown, 2004, en Sampieri, 2014). En paralelo, los datos cualitativos fueron examinados mediante análisis de contenido con enfoque inductivo (Andréu, s.f.), lo cual implicó la codificación y agrupación de unidades de sentido en categorías emergentes, conforme a los procedimientos propuestos por Hostil y Stone (1969, en Andréu, s.f.).

Para fortalecer la validez de los resultados, se utilizó una estrategia de triangulación metodológica concurrente, que permitió contrastar y enriquecer la información proveniente de ambos enfoques (Sampieri et al., 2014).

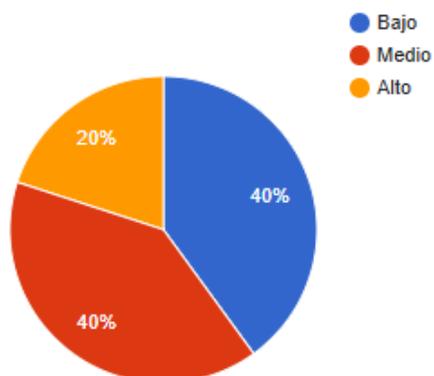
Finalmente, la investigación resguardó principios éticos fundamentales, tales como el consentimiento informado, la confidencialidad de la información y el respeto por la autonomía de los participantes, conforme a los lineamientos éticos de investigación con personas en situación de discapacidad.

5. Resultados

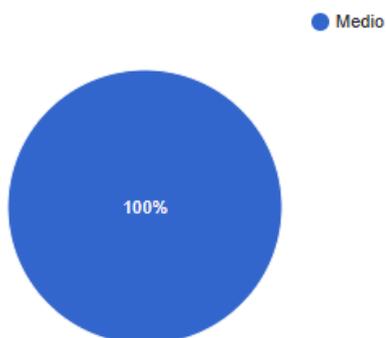
La muestra incluye a diez estudiantes con discapacidad intelectual leve y moderada, con edades entre 18 a 22 años. Los estudiantes pertenecen a los niveles de taller laboral 1 y 2 de una Escuela Especial ubicada en la comuna de Viña del Mar. Además, se seleccionó a dos educadoras diferenciales y el director de la misma escuela para participar en entrevistas semi estructuradas, con el fin de conocer su perspectiva y estrategias de enseñanza en torno a las medidas de seguridad. La entrevista tiene el fin de conocer estrategias de planificación del equipo y de qué manera la escuela brinda o no capacitaciones a las docentes.

Análisis cuantitativo

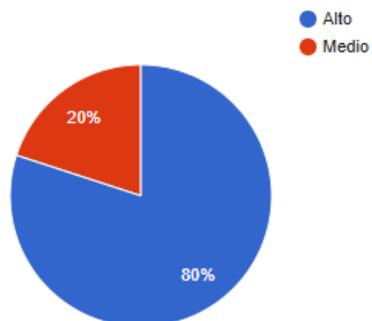
Prevención del fuego

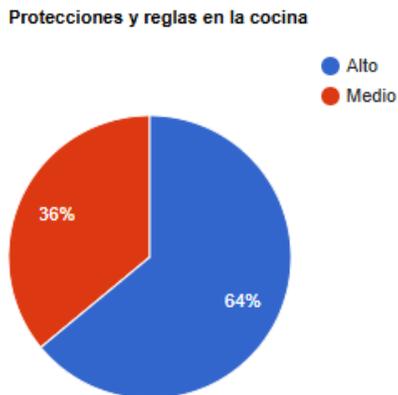


Quemaduras



Uso de cuchillos





Las interpretaciones de los resultados de los test aplicados a los estudiantes muestran que: en preguntas relacionadas a la prevención del fuego, un 40% de los estudiantes posee un conocimiento medio. En las preguntas relacionadas a quemaduras, el 100% de los estudiantes posee un conocimiento medio. En cuanto al uso de protecciones y reglas en la cocina, un 64, 3% posee un alto conocimiento.

Análisis cualitativo

El análisis de las entrevistas fue realizado de forma inductiva, es decir, se determinaron cuatro categorías basadas en los conceptos principales de la investigación, definidas por diversas entidades expertas en el tema. Una vez obtenidos los códigos por cada unidad de análisis, se realizaron subcategorías para el proceso.

Categoría	Definición	Subcategoría
Autonomía	Se define como las acciones que realizan, en el contexto de esta investigación, los y las estudiantes de forma	<ol style="list-style-type: none"> 1. Actividades de la vida diaria 2. Autopercepción 3. Influencia en la

	<p>autodeterminada, lo que implica que estas acciones se puedan definir por rasgos específicos agrupados en tres dimensiones o características esenciales: acciones volitivas, acciones agenciales y creencias de control-acción, como define Vicente, E. et al. (2018) “con autonomía e intencionalidad, eligiendo objetivos basados en las propias preferencias e iniciando las acciones cuándo y cómo uno escoge hacerlo”.</p>	<p>familia</p>
<p>Medidas de seguridad y prevención</p>	<p>Medidas de Seguridad y Prevención son todas aquellas que sirvan para proteger eficazmente la vida y salud de los trabajadores. Son aquellas destinadas a prevenir que un riesgo se materialice.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Decisiones y organización de las medidas de seguridad 2. Acciones preventivas en la cocina 3. Conocimiento sobre

		<p>seguridad</p> <p>4. Gestión de emergencias y respuesta a accidentes</p>
Prácticas educativas	<p>Hace referencia a “lo que se enseña y se aprende y cómo se enseña y se aprende” (Booth & Ainscow, 2015, p. 50), implica estrategias, creencias y planificación.</p>	<p>1. Organización y planificación educativa</p> <p>2. Estrategias de enseñanza</p> <p>3. Factores contextuales y recursos</p> <p>4. Política educativa</p>
Capacitación laboral	<p>El proceso destinado a promover, facilitar, fomentar, y desarrollar las aptitudes, habilidades o grados de conocimientos de los trabajadores en materias de seguridad y salud en el trabajo,</p>	<p>1. Realización, acceso y contenidos de las capacitaciones.</p> <p>2. Tipo de formación</p>

	<p>procurando la necesaria adaptación a los procesos tecnológicos y a las modificaciones estructurales de la economía.</p> <p>(Superintendencia de Seguridad Social [SUSESO], n.d.)</p>	
--	---	--

Para finalizar, la comparación de resultados obtenidos entrega una visión panorámica de la recolección de datos en el establecimiento. Este enfoque permite enriquecer la comprensión sobre el conocimiento y las prácticas relacionadas con la seguridad en talleres laborales de cocina, atendiendo a las características específicas de los estudiantes con discapacidad intelectual

1. Conclusiones

En la presente investigación se presentaron tres objetivos con tres respectivas preguntas de investigación. Respecto al conocimiento de los estudiantes en relación a las medidas de seguridad en la cocina, y en torno a la tabla de criterios, los resultados obtenidos son de nivel medio de manera general. Teniendo más alto el puntaje en el área de señaléticas y medios visuales de prevención, esto debido a que los estudiantes tienen preferencia de aprendizaje por el canal visual.

Por otro lado, las docentes manifestaron en las entrevistas que el conocimiento que ellas manejan es meramente práctico en relación a lo que se aplica y vive cada día en

el establecimiento, teniendo carencia de capacitaciones robustas que proporcionen y faciliten el impartir estos conocimientos.

Finalmente, las prácticas educativas implican organización y planificación de manera aunada entre dirección y el equipo docente. Tienen un enfoque teórico - práctico y se utilizan estrategias pensadas para las situaciones de Discapacidad Intelectual que poseen los estudiantes, considerando las medidas de seguridad como un eje importante dentro del desarrollo del taller de cocina. Ahora bien, las políticas educativas dictan que se deben impartir capacitaciones en los establecimientos, quienes las aplican de cierta manera en las familias, pero éstas no se aplican de la misma manera o con la misma frecuencia por lo que provoca que se limiten las habilidades, convirtiéndose en una barrera para el desarrollo del aprendizaje y la vida independiente del estudiante, a su vida diaria y su futuro laboral.

Referencias

Andréu Abela, J. (2000). *Las técnicas de análisis de contenido: Una revisión actualizada*. Fundación Centro de Estudios Andaluces, Universidad de Granada, 10(2), 1–34.

Asociación Chilena de Seguridad. (n.d.). *Prevención de riesgos en centros de alimentación*. Recuperado de <https://www.achs.cl/docs/librariesprovider2/empresa/centro-de-fichas/trabajadores/prevencion-de-riesgos-en-centros-de-alimentacion.pdf>

Booth, T., & Ainscow, M. (2015). *Índice de inclusión: Desarrollo del aprendizaje y la participación en las escuelas*. Consorcio Universitario para la Educación Inclusiva.

Bronfenbrenner, U. (1967). *The psychology costs of quality and equality in education*. *Child Development*, 38(4), 909-925. <https://doi.org/10.2307/1127092>.

Geertz, C. (2003). *La interpretación de las culturas*. Gedisa. (Trabajo original publicado en 1973).

Mattus, V., Troncoso Márquez, C., & Tello Rojas, F. L. (2025). Prácticas educativas y medidas de seguridad en el taller de laboral de una escuela especial de Viña del Mar. *Revista de Orientación Educativa*, 41(79), 80–97.

Hernández, M. (2015). *El concepto de discapacidad: De la enfermedad al enfoque de derechos*. *Revista CES Derecho*, 6(2), 46-59.

Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C., & Baptista Lucio, P. (2014). *Metodología de la investigación* (6ª ed.). McGraw-Hill.

Manosalva, S., Mansilla, J., Olmos, A. (2011). *Proyección laboral de jóvenes que presentan deficiencia intelectual perteneciente al proyecto de Integración Escolar municipal y escuelas especiales en la ciudad de San Felipe, Chile*. *Revista de Estudios y Experiencias en Educación*. 10 (19), 73 - 90.

Ortiz, H. y Vidal, R. (2010). *Empleo con apoyo: Un camino para la inserción laboral de personas con Discapacidad Intelectual en Chile*. UC Maule: Revista académica Universidad Católica del Maule, (39), 52 - 74. <https://repositorio.ucm.cl/handle/ucm/1640>.

Pantoja, J., Vera S. y Avilés, T. (2017). *Riesgos laborales en las empresas*. *Polo del Conocimiento*, 7 (2), 833 - 868. DOI: 10.23857/casedelpo.2017.2.5.may.833-868.

Schalock, R. L., Luckasson, R., & Tassé, M. J. (2021). *Discapacidad intelectual: definición, diagnóstico, clasificación y sistemas de apoyos* (12.ª ed., M. Á. Verdugo & P. Navas, Trad.). Hogrefe TEA Ediciones.

Schalock, R., y Verdugo, M. A. (2007). *El concepto de Calidad de Vida en los servicios y apoyos para personas con Discapacidad Intelectual*. Siglo Cero. *Revista Española sobre Discapacidad Intelectual*, 38 (4), 21-36. https://www.plenainclusion.org/sites/default/files/224_articulos2.pdf.

Shogren, K. A., Wehmeyer, M. L., Palmer, S. B., Forber-Pratt, A. J., Little, T. J., & Lopez, S. (2015). Causal Agency Theory: Reconceptualizing a Functional Model of Self-Determination. *Education and Training in Autism and Developmental Disabilities*, 50(3), 251–263. <http://www.jstor.org/stable/24827508>.

Mattus, V., Troncoso Márquez, C., & Tello Rojas, F. L. (2025). Prácticas educativas y medidas de seguridad en el taller de laboral de una escuela especial de Viña del Mar. *Revista de Orientación Educativa*, 41(79), 80–97.

Superintendencia de Seguridad Social. (n.d.). *Capacitación: definición y propósito*. SUSESO. <https://www.suseso.cl/613/w3-propertyvalue-137200.html>.

Ventura, A. C., & Bertoldi, S. (2018). *Aportes conceptuales y epistemológicos en la producción escrita de Evelyn Levy al campo psicopedagógico: Interpelación interdisciplinaria y viscosidad del pensamiento*. **Revista de Psicopedagogía**, 35(1), 15-27.

Vidal, R., Cornejo, C. y Arroyo, L. (2013). La inserción laboral de personas con Discapacidad Intelectual en Chile. *Convergencia Educativa*, (2), 93 - 102. <https://revistace.ucm.cl/article/view/273>.

Zepeda. (s.f.) Asociación Chilena de Seguridad. . *Prevención de riesgos en centros de alimentación*. Recuperado de <https://www.achs.cl/docs/librariesprovider2/empresa/centro-de-fichas/trabajadores/prevencion-de-riesgos-en-centros-de-alimentacion.pdf>