

### Perfil de Egreso

<b>Nombre del Curso</b>	<b>Cocinero</b>
<b>Tipo de Curso</b>	<b>Especialidad</b>
<b>Escalafón</b>	<b>Gente de Mar de los Servicios</b>
<b>Título de Especialidad</b>	<b>Cocinero (C.)</b>
<b>Tipo de Certificación y Denominación</b>	<b>Título Técnico Nivel Superior en Artes Culinarias.</b>

<b>Descripción</b>
<p>El especialista Cocinero egresado de la Academia Politécnica Naval, está capacitado para desempeñar labores de cocinero de cargo, ayudante de cocina y/o panadero de cargo de una Unidad o Repartición. Puede cumplir tareas de servicio general en unidades a flote.</p> <p>Es competente para confeccionar y efectuar la presentación de comida nacional e internacional, productos de panadería y pastelería, aplicando la normativa vigente relacionada con la higiene, manipulación y control de calidad de los alimentos.</p> <p>Posee capacidades para asistir en la planificación de un menú nutricionalmente balanceado. Aplicar procedimientos de primeros auxilios y prevención de riesgos en su área de trabajo.</p> <p>Se puede desempeñar, en unidades a flote, en una guardia militar y está preparado para asumir la Calificación de Puesto Operativo (CPO) de los diferentes tipos de zafarranchos.</p> <p>Posee un alto sentido de compromiso con la calidad y las normas de seguridad. Se caracteriza por su capacidad para trabajar en equipo.</p>

#### **I.- Competencias Específicas**

**Función:** Desempeñarse como ayudante de cocina.

Competencia	Subcompetencia	Indicadores de Logro
	1. Confeccionar el menú de acuerdo a la disponibilidad de víveres Armada.	1.1 Identifica la canasta de víveres Armada y los suplementos al valor de la ración Armada, de acuerdo a lo señalado en el Manual de Abastecimiento de la Armada 8-48/3 de 2003, Tratado 3, Capítulo 02 y el Recetario Naval de la Dirección de Abastecimiento de la Armada.

## ARMADA DE CHILE

Dirección General del Personal de la Armada  
Dirección de Educación de la Armada

Ejemplar N°1 Hoja N°2 de 13.-

Capacidad para planificar un menú.	2. Confeccionar el menú de acuerdo a una alimentación saludable.	2.1 Conoce el programa de alimentación saludable del MINSAL y del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA).
		2.2 Elabora las necesidades promedio diarias de energía para hombres y mujeres, de acuerdo a lo señalado en la Norma Técnica Servicio de Nutrición y Alimentación del MINSAL y en las tablas de composición química de alimentos chilenos de la Universidad de Chile, Schmidt-Hebbel.
	3. Emplear planilla electrónica "Excel", de Microsoft Office, en uso en la institución.	3.1 Opera programa a nivel usuario básico de acuerdo a los estándares de calidad ICDL (sigla en inglés de licencia internacional para conducir computadores).
Capacidad para aplicar técnicas de cocina.	1 Confeccionar comida de consumo frecuente en la Armada.	1.1 Utiliza diferentes tipos de cortes de verduras y hortalizas, utilizados en la cocina nacional y cocina internacional.
		1.2 Domina diferentes tipos de salsas frías y calientes, de acuerdo al nivel tratado en el libro "Guía Completa de las Técnicas Culinarias", de Jeni Wright, editorial Blume.
		1.3 Emplea diferentes métodos de cocción, de acuerdo al nivel tratado en el libro "Guía Completa de las Técnicas Culinarias", de Jeni Wright, editorial Blume.
		1.4 Aplica técnicas de empleo de utensilios de cocina, de acuerdo al nivel tratado en el libro "Guía Completa de las Técnicas Culinarias", de Jeni Wright, editorial Blume.
		1.5 Elabora los platos más frecuentes del menú de una UU.RR, guiándose por el Respectivo Recetario Naval.

	<p>2. Confeccionar comida internacional.</p>	<p>2.1 Prepara las siguientes variedades de sushi, al nivel tratado en el libro "26 Recetas de Sushi. Pequeño Libro Buen Gusto", Emi Kazuko, de editorial Blume:</p> <p>a) Rolls envueltos en palta.  b) Rolls envuelto en salmón.  c) Rolls tempura.  d) Rolls envuelto en nori</p> <p>2.2 Prepara la siguiente comida china, al nivel tratado en el libro "Cocina Asiatica", editorial Blume:</p> <p>a) Chapsui de pollo, carne y verduras.  b) Arroz chaufan,</p> <p>2.3 Prepara la siguiente comida italiana al nivel tratado en el libro "Cocina Italiana", Claudia Staffieri, editorial Océano Ámbar:</p> <p>a) Lasaña.  b) Risotto.</p> <p>2.4 Prepara la siguiente comida española, al nivel tratado en el libro "Cocina Tradicional Española" David Lienas, editorial Océano Ámbar:</p> <p>a) Paella.  b) Tortilla española.</p> <p>2.5 Prepara la siguiente comida peruana, al nivel tratado en el libro "Secretos de la Cocina Peruana", Emilio Peschiera, de editorial Origo Ediciones:</p> <p>a) Ceviche.  b) Papas a la huancaína.  c) Picante de pollo.</p>
	<p>3. Efectuar montaje de platos calientes y fríos.</p>	<p>3.1 Efectuar montaje de platos calientes y fríos.</p>
<p>Capacidad para aplicar técnicas básicas de repostería.</p>	<p>1. Efectuar preparación de postres.</p>	<p>1.1 Prepara los postres señalados en el Recetario Naval y los decora al nivel tratado en "El Arte de la Decoración en la Comida: Adornos con frutas, dulces y glassas" de Yvette Stachowiak, editorial Hymosa.</p>

## ARMADA DE CHILE

**Dirección General del Personal de la Armada**  
**Dirección de Educación de la Armada**

Ejemplar N°1 Hoja N°4 de 13.-

Capacidad para aplicar normas relacionadas con la inocuidad alimentaria en todas las fases de la producción.	1. Aplicar las normas de higiene y manipulación y conservación de los alimentos.	1.1 Aprueba la certificación como manipulador de alimentos, ante una entidad reconocida por el MINSAL.
	2. Aplicar las normas de control de calidad de los alimentos relacionadas con la recepción, data y forma almacenamiento, y producción.	2.1 Aplica las normas establecidas en el Decreto Supremo N° 977/96 "Reglamento Sanitario de los Alimentos" del MINSAL, Norma Técnica: Servicio de Alimentación y Nutrición del MINSAL y el Manual 7-34/14 Anexo 2 "Disposiciones Técnicas de Higiene Ambiental y Control de Alimentos".
Capacidad para auxiliar a un herido.	1. Aplicar técnicas de primero auxilios.	1.1 Aprueba el curso "Soporte Vital Básico para Personal No Sanitario", dictado por la División de Entrenamiento de la Dirección de Sanidad de la Armada.
Capacidad para apoyar las actividades de Prevención de Riesgos y Protección del Medioambiente.	1. Aplicar medidas de seguridad e higiene industrial en el trabajo.	1.1 Aplica los procedimientos de seguridad contemplados en el Anexo 1 del Reglamento de Prevención de Riesgos y Protección del Medio Ambiente de la Armada de Chile N° 7-34/14 del año 2006.
		1.2 Conoce el Decreto Supremo N° 594, relativo a las condiciones sanitarias y ambientales básicas de los lugares de trabajo.
		1.3 Aplica actividades de seguridad e higiene industrial contenidas en el Programa de Prevención de Riesgos de la UU.RR.
		1.4 Identifica agentes de riesgos físicos, químicos y biológicos presentes en su puesto de trabajo y aplica procedimientos de control.
	2. Aplicar medidas ergonómicas en el trabajo.	2.1 Identifica factores de riesgos ergonómicos y aplica procedimientos técnicos para el manejo manual de carga, empuje, tracción y movimientos repetitivos de acuerdo manuales técnicos.
	3. Aplicar medidas de higiene ambiental y saneamiento básico en el trabajo.	3.1 Conoce los procedimientos de manejo integrado de plagas contemplados en el Reglamento de Prevención de Riesgos y Protección del Medio Ambiente de la Armada de Chile 7-34/14 del 2006.
		3.2 Conoce los procedimientos de manejo integrado de plagas contemplados en el Reglamento de Prevención de Riesgos y Protección del Medio Ambiente de la Armada de Chile 7-34/14 del 2006.

	<p>4. Aplicar normas y procedimientos tendientes a evitar la contaminación del Medio Ambiente.</p>	<p>4.1 Conoce y aplica la normativa sobre el manejo de residuos sólidos y líquidos, de acuerdo a lo señalado en las normas MARPOL 73/78 Anexo V "Prevention of pollution by garbage from ships", el Reglamento de Prevención de Riesgos y Protección del Medio Ambiente de la Armada de Chile 7-34/14 del 2006, el Decreto Supremo 148 "Reglamento Sanitario sobre Manejo de Residuos Peligrosos", el Decreto N°6 "Reglamento Sobre Manejo de Residuos de Establecimientos de Salud".</p>
--	--	---

**Función:** Desempeñarse como Panadero de Cargo.

Competencia	Subcompetencia	Indicadores de logro
Capacidad para confeccionar masas.	1. Confeccionar masas fermentadas.	<p>1.1 Elabora los siguientes tipos de pan, de acuerdo a lo señalado en la publicación de instrucción de la Escuela de Grumetes "Cartilla de Panadería", autor S1 (P) René Rojas Sepúlveda.</p> <p>a) Hallullas.                      b) Batido.                      c) Pan amasado.                      d) Masa de pizza.                      e) Pan especial.</p>
	2. Confeccionar masas sin fermentación.	<p>2.1 Elabora los siguientes tipos de masas, de acuerdo a lo señalado en la "Cartilla de Panadería":</p> <p>a) Masa de empanada.                      b) Masa de mil hojas.</p>
Capacidad para confeccionar productos de pastelería.	1. Confeccionar masas dulces.	<p>1.1 Elabora las siguientes masas, de acuerdo a lo señalado en la "Cartilla de Panadería":</p> <p>a) Kuchen.                      b) Bizcochos.                      c) Pan dulce.                      d) Queque.</p>
		<p>2.1 Confecciona los siguientes rellenos, de acuerdo a lo señalado en la "Cartilla de Panadería":</p> <p>a) Crema pastelera.                      b) Crema chantilly.                      c) Tipos de merengues.</p>

	2. Rellenar y decorar productos de pastelería.	<p>2.2 Efectúa la decoración de los siguientes productos de pastelería, al nivel tratado en “El Arte de la Decoración en la Comida: Adornos con frutas, dulces y glases” de Yvette Stachowiak, editorial Hymasa:</p> <p>a) Brazo de reina.  b) Tartaletas.  c) Kuchen.  d) Tortas.</p>
--	--	--

**Función:** Desempeñar tareas de servicio general en una unidad a flote.

Competencia	Subcompetencia	Indicadores de logro
Capacidad para cubrir guardia militar.	1. Operar armamento de servicio.	1.1 Conoce las características técnicas de su armamento, de acuerdo a las especificaciones del fabricante.
		1.2 Domina la normativa legal del uso de armas, de acuerdo a lo señalado en el Código Penal (Art. 10), Código de Justicia Militar (Art. 208) y el Reglamento de Servicio de Guarnición de las Fuerzas Armadas (Art. 34) y las normas de comportamiento de las Guarniciones IM.
		1.3 Efectúa mantención de 1er nivel, de acuerdo al protocolo señalado en el manual del fabricante.
		1.4 Aprueba tiro de clasificación anual, según lo establecido en PONCIM 361 “Procedimientos de tiro para Combatiente IM”, clasificando como “Aprobado”.
	2. Emplear equipamiento individual de vigilante.	2.1 Utiliza chaleco antiesquirta, casco de kevlar y cinturón NA, de acuerdo a lo establecido en el PONCIM N° 402 “Uso de Equipo Militar IM”.
	3. Operar equipos de radio de corto alcance.	3.1 Conoce las características y capacidades de los equipos de comunicaciones en servicio en los servicios en las Guarniciones IM, de acuerdo al manual del fabricante.
		3.2 Utiliza los equipos de comunicaciones en servicio en las Guarniciones IM, de acuerdo a lo señalado en el Manual de Procedimientos Radiotelefónicos para la Infantería de Marina 05-1/2011.

	4. Cubrir guardia militar.	4.1 Conoce el Ceremonial Naval Ord. N° 9- 20/3, en lo relacionado con las obligaciones del personal que cubre guardia militar.
		4.2 Conoce las obligaciones del personal que cubre una guardia militar de una Unidad o Repartición, según lo establecido en la Ordenanza de la Armada Ord. N° 9-20/1.
Capacidad para participar en maniobras en unidades a flote.	1. Participar en tareas marineras con jarcias y motonería.	1.1 Utiliza la nomenclatura naval y los términos marineros de uso común en reparticiones y unidades navales.
		1.2 Comprende los conceptos fundamentales que le permitirán ejecutar maniobras con jarcias, motones y aparejos.
		1.3 Confecciona nudos marineros de uso común en la Armada, en maniobras sencillas.
		1.4 Efectúa los principales toques de pitos usados en la Armada, tales como "atención", "honorés", "pasó", "aclara", "llamada", "retirada", "rancho", "punto a los rancheros" y "silencio".
		1.5 Conoce las normas de seguridad que se aplican en las diferentes maniobras en las unidades a flote de la Armada.
	2. Participar en maniobras con embarcaciones menores.	2.1 Explica la nomenclatura y elementos de maniobras de las embarcaciones menores.
		2.2 Reconoce las voces de mando y su aplicación en las embarcaciones menores.
Capacidad para integrarse al servicio naval en la Armada de Chile.	1. Conocer la Institución.	1.1 Describe la organización de la Armada y explicar la misión y su origen.
		1.2 Señala la importancia del Poder Naval en la protección de nuestro territorio marítimo.
		1.3 Conoce las principales Unidades Navales y Reparticiones con que cuenta la Armada de Chile y su organización.

	<p>2. Adoptar el modelo militar naval, en su desempeño profesional.</p>	<p>2.1 Identifica los elementos básicos de la estructura orgánica, grados jerárquicos y especialidades de las Fuerzas Armadas y de Orden.</p>
		<p>2.2 Conoce los principios fundamentales de la Ordenanza de la Armada Ord. N° 9-20 /1 de 1988.</p>
		<p>2.3 Identifica los grados, piochas y distintivos navales.</p>
		<p>2.4 Conoce el régimen a bordo de Unidades Navales.</p>
		<p>2.5 Explica las principales tradiciones y costumbres navales.</p>
		<p>2.6 Conoce las diferentes etapas de la carrera naval del personal de Gente de Mar.</p>
		<p>2.7 Comprende sus deberes y derechos al interior de la Institución.</p>
		<p>2.8 Explica los fundamentos, las definiciones y los tratados internacionales que contienen al Derecho Internacional Humanitario, su aplicación y las normas básicas que se deben respetar en caso de aplicar estas normas en la participación de un conflicto armado.</p>
		<p>2.9 Aplica los procedimientos de infantería doctrinal reglamentaria de la Institución como integrante de una fuerza de presentación en ceremonias militares y/o desfiles.</p>
		<p>2.10 Aplica en su desempeño institucional, los fundamentos y principios de mando, obediencia y disciplina contenidos en la Ordenanza de la Armada, Ceremonial Naval y Reglamento de Disciplina de la Armada Ord. N° 7-38/1.</p>
	<p>3. Adoptar los valores institucionales en su vida profesional y personal.</p>	<p>3.1 Posee una presentación personal y militar adecuada, en toda circunstancia y lugar.</p>
		<p>3.2 Su comportamiento personal se apega a las normas de urbanidad, respeto y discreción que identifican al marino como persona caballerosa.</p>
		<p>3.3 Aplica los principios valóricos que sustenta la institución (respeto, responsabilidad, disciplina, templanza, honor, subordinación y espíritu de cuerpo) en el desarrollo de sus funciones, de acuerdo a lo señalado en la Ordenanza de la Armada.</p>



		3.4 Valora la impronta de la historia institucional y el ejemplo de los héroes navales en el desarrollo de sus funciones.
	4. Adoptar la cultura nacional en su vida profesional y personal.	4.1 Conoce la identidad cultural de la nación chilena.
		4.2 Aplica las normas de urbanidad y protocolo en las actividades culturales a las que asiste.
		4.3 Baila la danza nacional: la cueca.

## II.- Competencias Conductuales

Las Competencias Valóricas-Conductuales, orientadas a la consolidación de los valores y principios que sustentan la doctrina naval y se desarrollan en forma transversal durante todo el proceso educacional, y las Genéricas-Conductuales, tales como Liderazgo, Profesionalismo y Responsabilidad Social-Compromiso con la Armada, son evaluadas por medio de la Calificación Anual del personal de Gente de Mar.

Estas Competencias Conductuales se detallan a continuación y se denominan “Competencias Genéricas Institucionales (Nucleares) y Competencias Genéricas Organizacionales.

### Competencias Genéricas Institucionales (Nucleares)

Competencia	Subcompetencia	Indicadores de Logro
Capacidad para Comprometerse con la calidad.	1. Realizar un trabajo de calidad de acuerdo a las normas establecidas.	1.1 Administra en forma autónoma su trabajo de acuerdo a las normas establecidas y los estándares Institucionales.
	2. Orientar su desempeño profesional al mejoramiento continuo de los procesos asociados a su área de competencia.	2.1 Identifica y aprovecha oportunidades para generar nuevas y mejores formas de realizar sus labores.
	3. Asegurar resultados de calidad.	
3.2 Cumple con los plazos comprometidos.		
Capacidad para Comprometerse éticamente.	1. Actuar conforme a los principios valóricos institucionales.	1.1 Adopta el bien común como valor fundamental de la vida social.
		1.2 Aplica los valores Institucionales en todas sus actuaciones.

		1.3 Respetar y atender a la forma de ser de cada persona.
Capacidad de autoaprendizaje.	1. Interesarse y motivarse por aprender.	1.1 Identifica, dentro del desarrollo de sus tareas, cuáles son las habilidades que necesita actualizar, mejorar o aprender.
		1.2 Utiliza diversos momentos del día para estudiar y aprender nuevas habilidades.
	2. Observar el proceso del propio aprendizaje.	2.1 Identifica que la resolución de problemas es una fuente de aprendizaje.
		2.2 Corrige sus actitudes y estrategias de modo que los siguientes procesos de aprendizaje sean mejores.
	3. Aplicar nuevos aprendizajes al contexto.	3.1 Perfecciona de manera permanente sus nuevos aprendizajes.
		3.2 Identifica nuevos requerimientos de aprendizaje a partir de los resultados obtenidos.
Capacidad de trabajo en equipo.	1. Identificar objetivos y coordinarse con otros.	1.1 Identifica los objetivos del equipo.
		1.2 Propone mejoramiento a las dificultades que surgen en el desarrollo de las actividades o en la coordinación con los demás miembros del equipo.
	2. Colaborar y generar confianza en el equipo.	2.1 Presenta disponibilidad para colaborar con los otros.
		2.2 Se complementa con otros miembros del equipo cuando realiza tareas compartidas.
		2.3 Retroalimenta al equipo de manera directa y adecuada.
	3. Resolver problemas en equipo.	3.1 Identifica la magnitud e implicaciones del problema a que se enfrenta el equipo.

## ARMADA DE CHILE

**Dirección General del Personal de la Armada**  
**Dirección de Educación de la Armada**

Ejemplar N°1 Hoja N°11 de 13.-

		3.2 Implementa la solución escogida por el equipo.
Capacidad para prevenir transgresiones de seguridad institucional.	1. Aplicar las medidas de Seguridad Militar (del personal, de la información y documentación, física y del material y de las operaciones).	1.1 Identifica los principales tipos de amenazas, militares y asimétricas que afectan a la Seguridad Institucional.
		1.2 Conoce los principales métodos que emplea el adversario para la obtención de información y/o destrucción de activos.
		1.3 Conoce las normas y procedimientos de seguridad que establece la legislación y reglamentación Institucional y sus repercusiones (Ley de Inteligencia, Reglamento 1.21/I-5, Manual 5-23/1, Reglamento 7-20/1 y Ordenanza de la Armada).
		1.4 Implementa los métodos de custodia de la documentación y resguardo de la información, de acuerdo a los procedimientos establecidos en el Reglamento 1-21/I-5 Art. 412 a la 432 y la EDI. 4301 (Carpeta de Directivas de la Dirección de Inteligencia), DDI 420001 (Establece normas y procedimientos de seguridad para la custodia y pérdida de documentación e información clasificada en la institución) y la DDI 420004 (Establece normas y procedimientos de seguridad que deben ser aplicadas al requerimiento de copias y/o duplicación de información clasificada).
		1.5 Emplea los dispositivos telefónicos fijos y móviles, de acuerdo a las normas y procedimientos establecidos en la EDI. 4301 y la DDI 420006 (Establece normas para el manejo y control de cámaras fotográficas, teléfonos celulares con capacidad para tomar fotografías y negativos fotográficos en UU.RR.).
	2. Aplicar las medidas y procedimientos de Seguridad Informática.	2.1 Conoce los principales tipos de amenazas a la Seguridad Informática Institucional.
2.2 Implementa las normas y procedimientos de seguridad informática, de acuerdo a lo establecido en la EDI 4301, DDI's. 430001 a la 430009 (Directivas de Seguridad Informática).		

**ARMADA DE CHILE**

**Dirección General del Personal de la Armada  
Dirección de Educación de la Armada**

Ejemplar N°1 Hoja N°12 de 13.-

Capacidad para Administrar recursos financieros personales.	1. Reconocer objetivos de vida y las finalidades específicas para lograrlo.	1.1 Identifica sus motivaciones y necesidades personales acorde a su realidad actual.
		1.2 Identifica las acciones para lograr el cumplimiento de los objetivos propuestos.
	2. Planificar las finanzas personales.	2.1 Organiza el presupuesto personal.
		2.2 Identifica su máximo nivel de endeudamiento en función de los recursos percibidos.
	3. Identificar información relacionada a materias de crédito y compromisos financieros.	3.1 Conoce los distintos productos que ofrece el sistema financiero y su aplicabilidad en el servicio y en el ámbito civil, así como las consecuencias de su mal uso.
	4. Implementar conductas de ahorro para el empleo de sus recursos.	4.1 Utiliza sus recursos en forma eficiente.
		4.2 Comprende el concepto del ahorro en forma integral.
	Capacidad para adaptarse a nuevas tecnologías.	1. Disminuir la resistencia al cambio.
1.2 Participa en capacitaciones tecnológicas.		
1.3 Se mantiene actualizado sobre el avance tecnológico de su ámbito de interés.		
2. Utilizar nuevas herramientas tecnológicas con resultados productivos y eficientes.		2.1 Utiliza manuales e instructivos para capacitarse.
		2.2 Aplica los conocimientos adquiridos, en capacitaciones formales, sistemáticamente.
		2.3 Propone formalmente actualizaciones a los manuales o instructivos, de acuerdo a sus experiencias en el uso de herramientas tecnológicas, objeto mejorar la productividad de su área de desempeño.
3. Fomentar medidas tendientes a disminuir el miedo y la incertidumbre a la integración de nuevas tecnologías.		3.1 Demuestra una actitud abierta y crítica ante las nuevas tecnologías.
		3.2 Fomenta en su entorno de trabajo la incorporación de nuevas tecnologías.

**Competencias Genéricas Organizacionales**

<b>Competencia</b>	<b>Subcompetencia</b>	<b>Indicadores de Logro</b>
Capacidad para mantener una salud acorde a exigencias propias de las actividades navales.	1. Efectuar un acondicionamiento físico y mental que le permitan efectuar labores propias de la especialidad en una unidad a flote, en forma segura.	1.1 No presenta limitaciones físicas para cumplir con las tareas encomendadas.
		1.2 Participa de las actividades deportivas programadas.
		1.3 Aprueba ficha de capacidad física según exigencias establecidas por la Academia Politécnica Naval.
		1.4 No presenta comportamientos inadecuados que den cuenta de psicopatologías mentales, de acuerdo a lo establecido en la versión actualizada del "Diagnostic and Statistical Manual of Mental Disorders" (DSM), referenciado por DIRECSAN.
Capacidad para apoyar en tareas de Incendio y Control de Averías.	1. Participa en zafarrancho de incendio.	1.1 Aprueba curso CA1 Básico de Ataque de Incendio, dictado por la Escuela de Incendio de la Armada.
Capacidad para atender público.	1. Comunicarse oral y efectivamente conforme al cargo que desempeña.	1.1 Expresa sus ideas con claridad, utilizando un lenguaje formal, de acuerdo a las convenciones establecidas por la autoridad lingüística para el español "Real Academia Española", con un mínimo de un 60% de efectividad.
	2. Realizar una atención de público de calidad de acuerdo a las normas establecidas.	2.1 Atiende público de acuerdo a las normas y protocolos establecidos en el instructivo DGTM y MM "Normas de Interacción con los Usuarios Marítimos" (Sólo en lo pertinente al ámbito naval).
	3. Utilizar medios de comunicación tecnológicos para la atención de público.	3.1 Utiliza procedimientos telefónicos y de mensajería electrónica de acuerdo al protocolo naval.