



# CUENTA PÚBLICA ANUAL 2019

## LICEO GASTRONOMÍA Y TURISMO

### QUILPUÉ





# BREVE RESEÑA HISTÓRICA

Nuestro Establecimiento, dependiente de la Corporación Municipal de Quilpué, fue creado mediante la Resolución Exenta N° 771, del 13 de marzo de 2003, inmerso en un sector residencial y comercial.

Desde su origen ha sido institución educativa, que atiende los niveles de Educación Pre Básica, Educación Básica y Educación Media Humanístico Científica y Técnico Profesional.

Desde Tercer Año Básico hasta Cuarto Año Medio los cursos se encuentran insertos en JEC.

El factor diferenciador del Liceo lo constituye su oferta educacional, la que se orienta a la formación de técnicos de nivel medio en las Especialidades de Servicios de Turismo y Gastronomía.



# NUESTRA VISIÓN

*“Nuestro Liceo aspira a ser la mejor alternativa de educación pública de la Región de Valparaíso, en las áreas de Gastronomía y Turismo, desarrollando en sus estudiantes una educación integral desde el nivel Pre-Básico hasta la enseñanza Media Técnico Profesional”*

# NUESTRA MISIÓN

*“Ser Parte del proceso formador y educador de todos nuestros estudiantes, proporcionando un ambiente propicio que favorezca una educación inclusiva y de calidad, a través de acciones pedagógicas que desarrollen habilidades cognitivas, prácticas y valóricas, a fin de formar buenos ciudadanos y profesionales que sean un aporte a la sociedad”.*



# Sellos educativos

- Sello 1  
Estudiantes con habilidades que les permitan un desarrollo satisfactorio en las áreas personal, social y laboral.
- ▶ Sello 2  
Ambiente Nutritivo, clima propicio para interrelaciones personales entre todos los integrantes de la comunidad socioeducativa.
- ▶ Sello 3  
Fortalecimiento de la buena convivencia e inclusión.



# PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO

## EQUIPO DE GESTIÓN

Director	Victor Hugo Fernández Guerra
Inspectoría General	Patricio Fernández Jiménez Maria Grazia Vidal Rosati
Jefa Unidad Técnico Pedagógica	María Thays Araya Lizama
Jefa de Formación Profesional	Claudia Santander Ramírez
Encargada de Convivencia Escolar	Marianela Abarca Castillo
Orientadora	Myriam Acuña Escobar



# PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO

Número total de Docentes	60
Número total de Asistentes de la Educación	33

## FUNCIONES EXTRACURRICULARES

Encargada Centro de Recursos de Aprendizaje	1
Coordinador de Recursos Tecnológicos	1



# PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO

## – Programa de Integración Escolar:

Actividad Profesional	Número de Especialistas
Educadoras	7
Kinesióloga	1
Fonoaudióloga	1
Psicóloga	1
Terapeuta ocupacional	1
Trabajadora Social	1



# PERSONAL DEL ESTABLECIMIENTO

## Asistentes de Educación:

Función	Número de funcionarios
Trabajadora Social	1
Psicólogo Educacional	1
Asistente de Aula Pre Básica	1
Asistente de Aula Primer Ciclo	4
Paradocentes Enseñanza Básica	2
Paradocentes Enseñanza Media	4
Secretaria	2
Auxiliares de Servicios	6
Asistente de CRA	1
Encargado Pañol de Gastronomía	1
Encargada de Recepción y RRPP	1



# CONSEJO ESCOLAR

Representación	Nombre
Director Liceo Gastronomía y Turismo	Víctor Hugo Fernández Guerra
Representante Sostenedor	Claudia Vidal Rosati
Presidente Centro General de Padres y Apoderados	María Teresa Navarro
Presidenta Centro de Estudiantes	Katalina Alvear
Representante estamento Docentes	Reinaldo Vega Cisterna
Representante estamento Asistentes de Educación	Christian Valdés Llanos



# Durante el año 2019

- El liceo se adscribe al proyecto del ministerio “Escuelas Arriba”, este proyecto entrega capacitación a los docentes, aporta con material de aula y material para trabajar con la familia.
- Un segundo proyecto es el propedéutico a nivel comunal en el se profundiza en el trabajo colaborativo entre docente par lograr la co-docencia.
- La participación en las redes comunales orienta y fortalece el quehacer de los docentes.
- A nivel comunal se ejecuta en los niveles de primero básico y segundo nivel de transición el programa “Primero lee” este programa incluye el acompañamiento en aula, material de trabajo para los estudiantes, informes de cada etapa del desarrollo del programa entre otros atributos.
- El trabajo a rendido sus frutos y hemos logrado abandonar el nivel de insuficiencia con el cual estábamos evaluados los últimos 3 años. Esto nos desafía a continuar mejorando.



# Organización y Preparación de la Enseñanza se Incorporan los lineamientos pedagógicos del nivel central en todas las instancias del establecimiento

- ▶ Se organiza la reflexión docente por niveles generando instancias de trabajo docente más provechosas y colaborativas; ya que se integran a este trabajo los profesionales del programa de integración y la dupla sico- social del establecimiento, la encargada de convivencia escolar y la orientadora tratando los casos de mayor complejidad con mayor participación y colaboración.
- ▶ Los docentes de acuerdo a su carga horaria y cumpliendo con la normativa legal de la distribución del trabajo docente de 65% de aula y 35% de trabajo docente fuera del aula, los docentes planifican, elaboran sus materiales de trabajo para los estudiantes en el aula, atienden a sus apoderados y realizan reuniones con apoderados una vez al mes, reflexionan semanalmente en GPT y consejo de profesores.

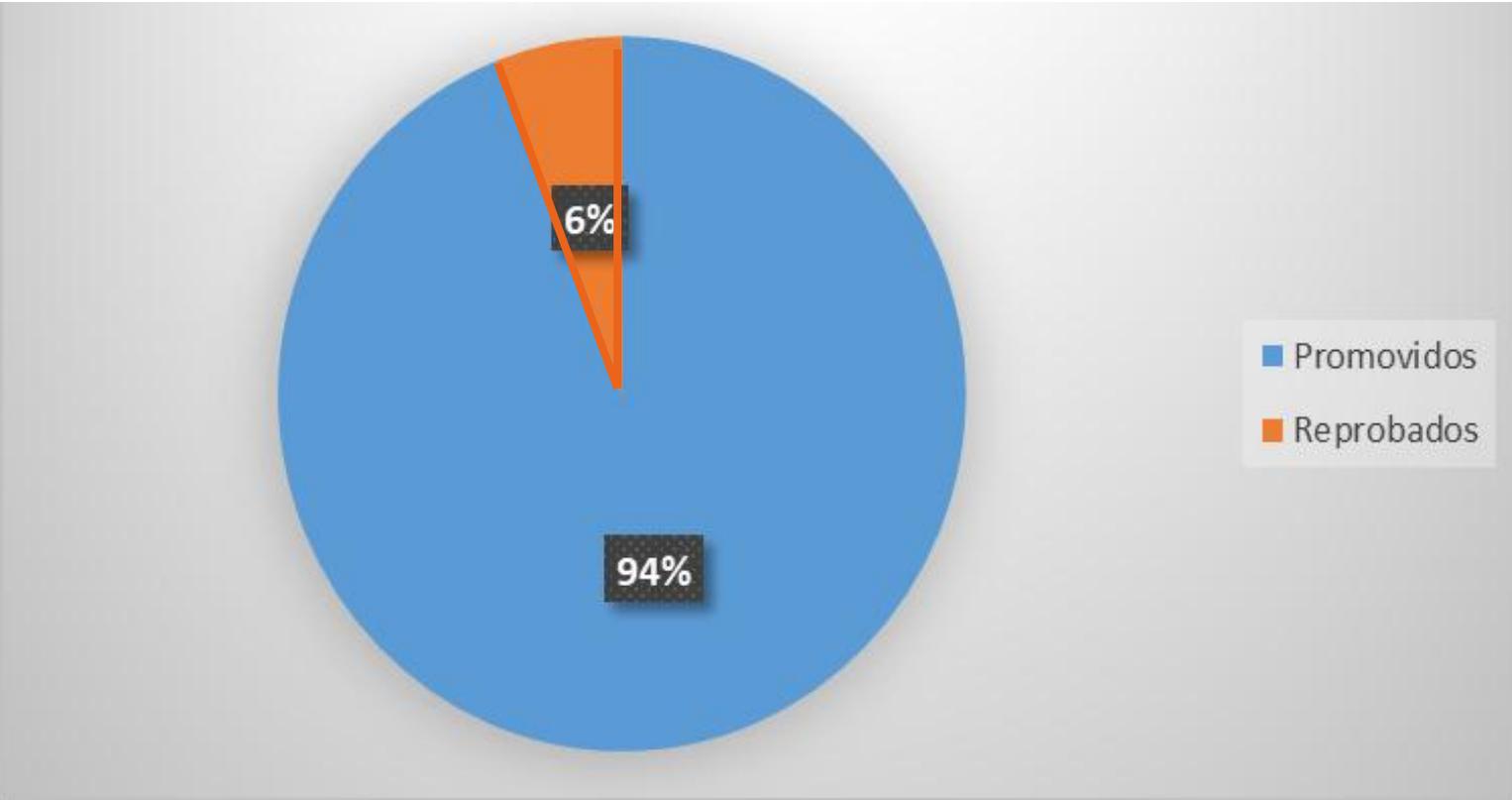


# Resultados académicos:

CURSO	MATRICULA	RETIRADOS	MATRICULA FINAL	PROMOVIDO	REPROBADO
1°	28	4	24	21	3
2°	33	5	28	25	3
3°	28	5	23	23	0
4°	39	5	34	34	0
5°	34	3	31	30	1
6°	34	4	30	30	0
7°	40	8	32	31	1
8°	39	3	36	32	4
1° Medio	135	25	110	101	9
2° Medio	124	15	109	98	11
3° Medio	103	10	93	90	3
4° Medio	89	2	87	84	3
	726	89	637	599	38
				94	6



# Resultados Liceo: promoción y repitencia





# FORMACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL 2020

## ▶ **TITULACIÓN**

- ▶ La ceremonia de titulación constituye una instancia de celebración, donde finaliza el periodo de Práctica Profesional de los estudiantes egresados, coronando su trayectoria con el título de Técnico de Nivel Medio.
- ▶ El año 2018, un total de 93 estudiantes egresaron de 4° de enseñanza media, 61 estudiantes de la especialidad de Gastronomía y 32 estudiantes de Servicios de Turismo.

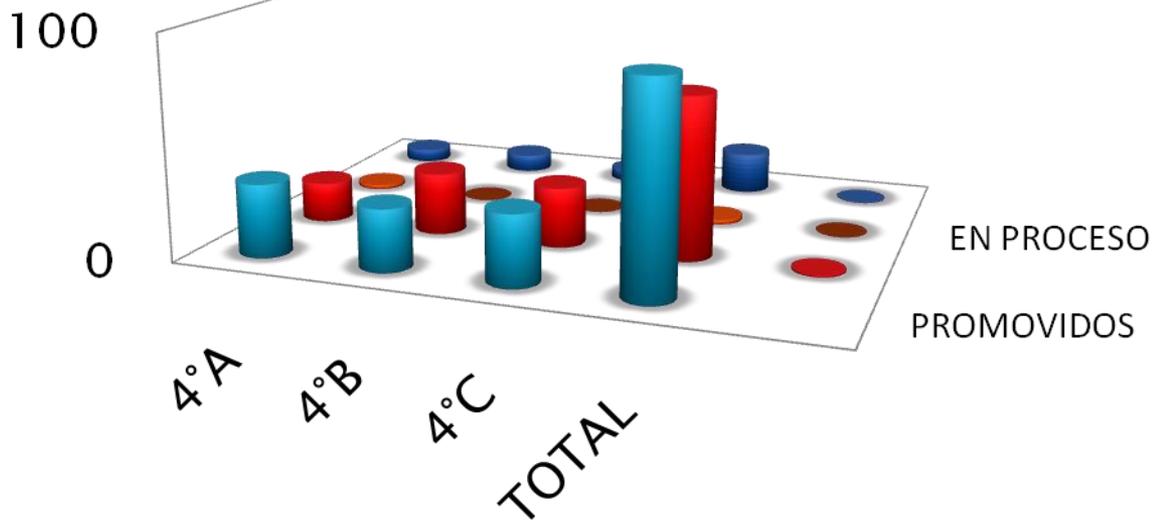


Del total de estudiantes egresados, 75 realizaron su práctica profesional (2 de ellos están finalizando su proceso) y **titulados correspondientes a un 80%**. Por último, 18 estudiantes no realizaron el proceso de práctica profesional lo que equivale a un 19%.

- ▶ Continuamos buscando estrategias que permitan mejorar este porcentaje de titulados, para llegar a un 90% en tres años, (en 2 años pasamos de un 67% a un 80%)



## ESTUDIANTES EGRESADOS 2018 Y TITULADOS 2019



	4°A	4°B	4°C	TOTAL	
PROMOVIDOS	33	28	32	93	
FINALIZÓ PRÁCTICA	18	28	27	73	78%
EN PROCESO	2	0	0	2	2%



# Seguimiento estudiantes Titulados

## Gastronomía 4° Medio 2019

- ▶ De los 48 estudiantes titulados de la especialidad de Gastronomía, 14 continuaron estudios en la misma especialidad y áreas afines de la Hotelería y Turismo, 9 trabajan en el sector productivo de la Gastronomía, 7 estudiantes se encuentran sin actividad, 10 estudiantes continuaron estudios en carreras vinculadas con otras áreas productivas, 4 estudiantes trabajan en otras áreas productivas y 4 estudiantes no se tiene información aún.

▶ :



En la especialidad de Servicios de Turismo, de los 27 estudiantes titulados, 7 continuaron estudios superiores en la misma área y áreas afines de idiomas e historia, 4 estudiantes continuaron estudios en carreras vinculadas con otras áreas productivas y preuniversitarios, 3 estudiantes continuaron trabajando en el área del Turismo, 3 estudiantes trabajan en otras áreas productivas, 4 estudiantes se encuentran sin actividad y/o en búsqueda de trabajo y de 6 estudiantes no se tiene información.



El liceo, mantiene una amplia red colaboradora compuesta por 30 empresas de los sectores productivos de alimentación y turismo, ubicadas en las comunas de Olmué–Villa Alemana – Quilpué – Viña del Mar –Valparaíso y Concón, donde nuestros estudiantes cuentan con los espacios y tecnología necesarios para complementar sus competencias profesionales, en las instancias de Práctica Intermedia y Práctica Profesional.

- ▶ Hemos iniciado un seguimiento exhaustivo de los alumnos egresados de nuestras carreras los últimos años, para poder realizar una evaluación (mínimo 5 años) de nuestras especialidades en el mercado, educación superior y trabajo.



Además, en forma creciente se han establecido vínculos más concretos en la relación liceo–empresa, los que se han manifestado mediante pasantías a los diferentes centros productivos, salidas a terreno y capacitaciones como actividades complementarias al currículo e instancias de aprendizajes fuera de su entorno escolar.

- ▶ Fortalecimiento del “Consejo Asesor Empresarial” al cual se integran empresarios de las pymes, mipymes, vicepresidente nacional de una pyme, cooperativa vitivinícolas de Quilpué.
- ▶ Buscando fomentar el EMPRENDIMIENTO, apoyo de instituciones como SERNAC, SERCOTEC Y CORFO. Sin embargo, las últimas dos apenas se pudieron realizar actividades.



N°	Centros de Práctica - Gastronomía
1	Gatsby - Mall Marina Arauco - Viña del Mar
2	Rincón Jumbo - Quilpué
3	Rincón Jumbo - Viña del Mar
4	Complejo Ecoturístico Rancho Alemán-Colliguay
5	Congreso Nacional - Valparaíso
6	Restaurant Estrada - Boulevard - Viña del Mar
7	Hotel O'Higgins - Viña del Mar
8	Hotel Gala - Viña del Mar
9	Casino Enjoy - Viña del Mar
10	Hotel Bosque de Reñaca - Reñaca
11	Hotel Diego de Almagro - Valparaíso
12	Panadería San Lorenzo - Villa Alemana
13	Resort Rosa Agustina - Olmué
14	Ruta Gastronómica - Quilpué
15	Restaurant Sol de Mar - Quilpué
16	Centro de Eventos Valle Verde - Villa Alemana
17	Quebrada El Encanto - Villa Alemana
18	Sheraton Miramar
19	Estancia El Cuadro - Casablanca
20	Restaurant Las Brasas del Sur - Quilpué.

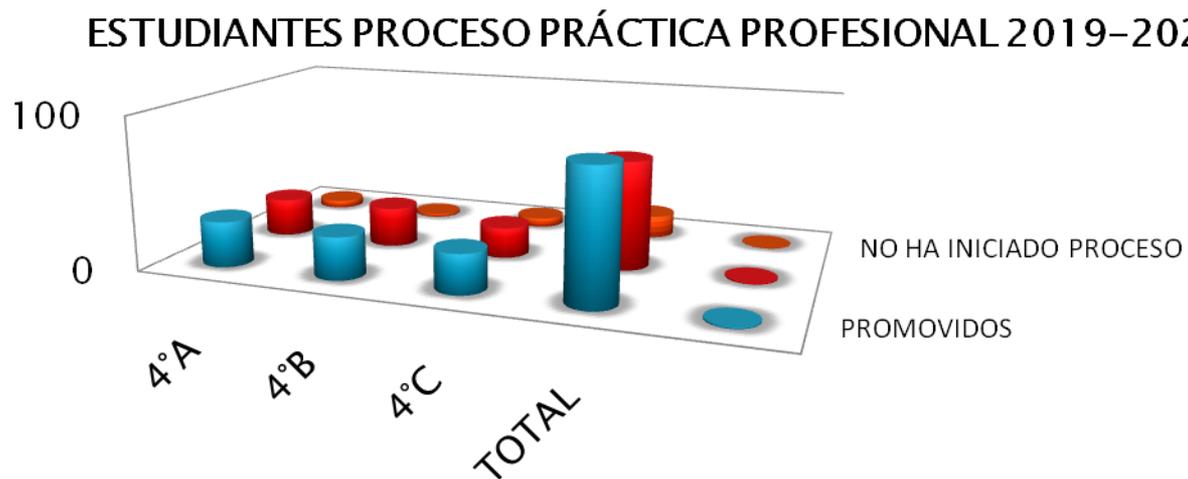


N°	Centros de Práctica - Servicios de Turismo
1	Complejo Ecoturístico Rancho Alemán-Colliguay
2	Congreso Nacional - Valparaíso
3	Oficina de Informaciones Turísticas - I. Municipalidad de Viña del Mar.
4	Puerto Deportivo Muelle Barón - Valparaíso
5	Corporación Museo Baburizza - Valparaíso
6	Departamento de Bienestar Social - Armada de Chile.
7	Palacio Rioja - I. Municipalidad de Viña del Mar.
8	Servicio Nacional de Turismo.
9	Escuela de surf Prorider - Concón.
10	Centro de recreación Vasport - Villa Alemana.
11	Agencia de Viajes Turismo Laboral - Valparaíso.
12	Agencia de Viajes Enlace Turístico - Valparaíso.
13	Dirección de Turismo - I. Municipalidad de Valparaíso.



## Proyección Titulados 2020.

En relación al proceso de prácticas profesionales del año en curso, de acuerdo al gráfico, los estudiantes que a la fecha han iniciado la gestión de práctica profesional corresponden a un 83% de los estudiantes egresados de 4° medio año 2019. Indudablemente estos resultados van a estar afectados por la emergencia sanitaria (COVID-19).





## Convenios Instituciones de Educación Superior

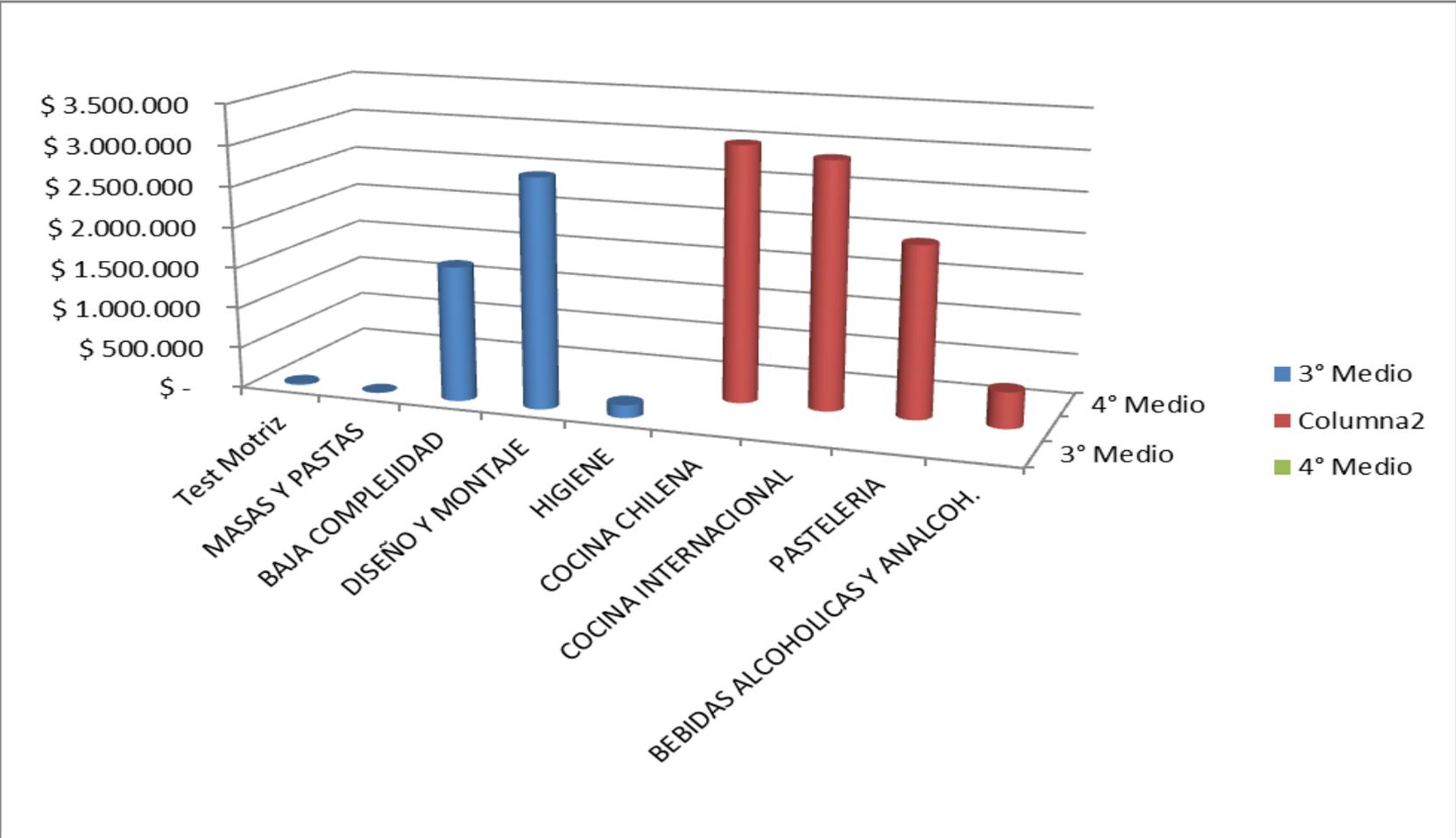
Con el objetivo de promover la continuidad de estudios entre nuestros estudiantes, como una alternativa de mejoramiento y superación profesional, se han establecido Convenios con Instituciones de Educación Superior, entre los que destacan Inacap, CFT PUCV , CFT de la Universidad Santo Tomás, Instituto Diego Portales sumándose el año 2014 el convenio establecido con el CFT de la Universidad de Valparaíso los que a su vez, han beneficiado también a los docentes, con cursos de capacitación en las áreas de emprendimiento y liderazgo directivo.

El convenio UDLA que se unió desde el 2019 sobre alumnos en prácticas de educación física. Se espera para el presente año, concretar de manera formal, la alianza establecida inicialmente a fines del año 2019, con la Universidad de Viña del Mar.



## Actividades Curriculares

En la especialidad de Gastronomía, el liceo ha garantizado la realización de los talleres prácticos, donde los estudiantes aprenden mediante múltiples preparaciones, recetas las destrezas y técnicas culinarias necesarias para enfrentar su práctica profesional, acordes a las exigencias que demanda el sector empresarial. El financiamiento de estos talleres ha significado una inversión de \$14.625.662 durante el año 2018 y de \$ 14.517.780 durante el año 2019, en la compra de insumos y materias primas para el óptimo funcionamiento y abastecimiento de los talleres de gastronomía, manteniendo la inversión realizada el año pasado.



**COSTO TOTAL TALLERES DE GASTRONOMÍA 2019 \$14.517.780**



En la especialidad de Servicios de Turismo, se planifican anualmente salidas a terreno, a los diversos atractivos de la comuna y región, que tienen como finalidad brindar los tiempos y espacios necesarios en contextos reales, fuera del establecimiento educacional, a nuestros estudiantes y así puedan fortalecer las competencias profesionales en idiomas, prevención y seguridad, animación turística, conducción de grupos turísticos, entre otras, demandadas y exigidas por el sector empresarial.

En forma paralela, se les asigna la responsabilidad a los alumnos de 4° medio turismo, de organizar y ejecutar las salidas SEP dirigida a los estudiantes de educación básica y 1° y 2° medios, con el objetivo de potenciar sus habilidades en el ámbito de la gestión turística, donde anualmente también se invierten recursos de movilización y otros en este ítem.



- Con todo lo anterior, el año 2018, la inversión en el financiamiento de las salidas a terreno alcanzó la suma de \$9.718.190 disminuyendo a \$4.067.200 la inversión durante el año 2019, esto producto de la interrupción del calendario de salidas pedagógicas planificadas para el año, producto de la paralización de actividades escolares, por los diversos factores que afectaron a nivel país.
  
- Gira profesional de 4°medios de Turismo a las ciudades de Tacna (Perú), Arica e Iquique, en un período de 6 días en agosto del 2019, con un costo total de \$11.000.000



## Actividades de Promoción y Difusión

Con la finalidad de promover nuestras especialidades técnicas y dar a conocer nuestra oferta académica, el año 2018 se visitaron escuelas pertenecientes algunas a las Corporación Municipal de Quilpué y otras particulares subvencionadas, donde a través de una charla y pequeña degustación, se dieron a conocer ambas especialidades, sus principales características, exigencias y requisitos de ingreso, convirtiéndose en una instancia de acercamiento y promoción de nuestro liceo para el año 2019.

Conjuntamente con esta actividad, en el mes de agosto se celebró la Semana Técnico Profesional en cuya oportunidad se realizaron interesantes actividades para los alumnos que asistieron a visitarnos de diferentes escuelas de la comuna.



## **CAE (Consejo Asesor Empresarial)**

El Cae tiene como objetivo reunir a los encargados de Empresa que sean representativos de la diversidad del sector productivo de cada especialidad con la finalidad de evaluar de manera periódica las competencias nucleares de nuestros estudiantes y egresados.

Nuestro establecimiento educacional cuenta con un CAE constituido, el cual está integrado por representantes de los principales centros de práctica del establecimiento, organizaciones privadas como la Cámara de Comercio y Turismo de Quilpué e Instituciones de Educación Superior una pyme y cooperativas vitivinícolas , quienes se reúnen todos los años en torno a las nuevas propuestas curriculares y su articulación con las demandas del sector productivo.



# Articulación con CFT – UCE Valpo. – Taller de Amadeus

En virtud de la cobertura curricular de la especialidad de Servicios de Turismo y de los aprendizajes esperados contemplados en el módulo Sistema de Reservas 3° Medio C, a través del departamento de Formación Profesional, se gestionó un taller de acercamiento al software de reservas *Amadeus* el cual se llevó a cabo en las dependencias del CFT de la PUCV, sede Viña del Mar, mediante el convenio de colaboración existente entre ambas instituciones.

Se programó el traslado de los estudiantes y 20 clases presenciales en dependencias del CFT UCE Valpo, resultando beneficiados 40 estudiantes de la especialidad, quienes fueron certificados en el uso básico del software de reservas.



## CONVENIO NEO

El Ministerio de Educación aprobó la presentación de la propuesta que realizara la Fundación Universidad de Playa Ancha, la cual está destinada a colaborar con el establecimiento y su gestión, en la búsqueda de mejoras que permitan elevar los índices que en la última evaluación de la Agencia de Calidad lo sitúan en categoría de insuficiente. Para asumir y cumplir adecuadamente ese propósito a fines del año 2019, se estableció un convenio de trabajo con dicha institución para llevarla a cabo el presente año y de esta manera trazar una ruta de trabajo que contemplara entre otras acciones: mejorar la estrategia de seguimiento a los estudiantes titulados; incorporar nuevas acciones de seguimiento; potenciar los grupos profesionales de trabajo; aportar mejoras para elevar el índice de titulación



# **PASANTÍA CIP (CENTRO DE INFORMACIÓN PATRIMONIAL) ESPECIALIDAD SERVICIOS DE TURISMO– UNIVERSIDAD DE VALPARAÍSO.**

•Escuela de Gestión en Turismo y Cultura de la UV y de la Unidad de Patrimonio viñamarina.

Ofrece servicios de información turística especializados en el ámbito patrimonial y cultural de la Ciudad Jardín a turistas, visitantes y comunidad en general que visita el Palacio Rioja a diario.

El objetivo de la pasantía busca complementar las competencias profesionales que los estudiantes han ido adquiriendo y desarrollando en los diferentes ámbitos de su formación, además de ser una instancia de acercamiento a una realidad laboral y de práctica profesional.



Para llevar a cabo este objetivo, se implementó un programa de pasantías de los estudiantes de 4° Turismo, hacia el CIP, en duplas de trabajo, asistidas por la profesora de apoyo a la especialidad, quién asistió con los estudiantes los días martes y miércoles del mes de octubre de 2019, en horario de 10:00 a 13:00 horas, con la finalidad de que los estudiantes atendieran las dudas e inquietudes de los turistas que concurrían al CIP/Palacio Rioja, en busca de información turística.

Con esta iniciativa, se buscó además compartir los espacios de formación entre el establecimiento educacional y la empresa o centro de entrenamiento, con la finalidad de desarrollar las competencias del perfil de egreso de la especialidad.



# PROYECTO QUILPUÉ WE TOURS

Proyecto de emprendimiento escolar en el que se estudia la biodiversidad local para diseñar y ejecutar rutas eco turísticas, realizando actividades de senderismo que promuevan el rescate del patrimonio natural a través de la enseñanza y valoración de las especies existentes en la zona.

El proyecto se ha desarrollado en el marco del programa de emprendimiento escolar “Al Cubo”, de la Dirección de innovación y emprendimiento de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso.

## Equipo de trabajo

El proyecto fue conformado por un docente y cuatro estudiantes de cuarto medio de la especialidad de Servicios de Turismo:

- Docente: Macarena Arias Cerna
- Estudiantes: Joseph Sepúlveda Lorca, Alexander Mendoza, Lizbeth Bermúdez y Constanza Araya.



## Objetivos del proyecto

### General

Promover el conocimiento y la valoración por el patrimonio natural de la comuna de Quilpué.

### Específicos

- Reconocer las especies más representativa de la biodiversidad de la comuna de Quilpué.
- Diseñar y ejecutar una ruta ecoturística por zonas locales ricas en biodiversidad.
- Transmitir la importancia de la presencia del bosque nativo y especies de avifauna para la sostenibilidad ambiental-social de la población local.



## VIAJE INTERNACIONAL ESPECIALIDAD SERVICIOS DE TURISMO

El año 2019 se llevó a cabo el Viaje Internacional para la especialidad de Servicios de Turismo, el cual contempló un viaje a las ciudades de Tacna-Perú; Arica e Iquique-Chile, utilizando como medio de transporte el avión.

El objetivo de la salida busca complementar de manera práctica, las competencias técnicas y genéricas del perfil de egreso de la especialidad.

Viajaron un total de 23 estudiantes, quienes junto a la agencia de viajes “Viajes Totales”, realizaron un completo programa de 6 días - 5 noches, a diversos atractivos culturales y naturales dentro de los que se destacan: visita en Tacna y alrededores a los Petroglifos de Miculla y puente colgante; mirador en la cima de la APACHETA, Iglesia colonial San Benedicto (TARUCACHI) Iglesia de TARATA; Trekking camino inca; formaciones rocosas cuevas de QALA QALA; mirador de TICACO e iglesia.



En la Región de Arica y Parinacota, visita al Morro Arica; visita museo militar Valle de Azapa; Museo Arqueológico del valle de Azapa, Cuevas Guaneras de Anzota.

En la región de Iquique, recorrido por la historia Calle Baquedano, Plaza, Teatro, Costanera y Museo de la Esmeralda y Aeropuerto.

El viaje se llevó a cabo desde martes 27 de agosto a domingo 01 septiembre de 2019.

La inversión para la realización de este viaje fue de \$11.000.000



## Dimensión formación y convivencia.

### Inspectoría General.

➤ Recordar que como primero función I. General debe implementar normas básicas, parámetros para mejorar año a año y resguardar la buena y sana convivencia escolar dentro y fuera del establecimiento, con el objetivo de apoyar y aportar a un mejor aprendizaje por parte de los estudiantes.

Para lograr estos objetivos, una de las primeras funciones que Inspectoría desarrolla es entrevistar a los estudiantes y apoderados, ya que se debe conocer a las personas con quien se interactúa y lograr una comunicación fluida.

& Inspectoría cuenta con la colaboración directa de 29 asistentes de la educación



## **HORARIO DE ATENCIÓN.**

Es importante señalar que con el objetivo de cumplir con un mejor servicio para nuestros apoderados y estudiantes, el General comienza su atención a las 07:00 horas hasta las 18:00 horas.

## **ALGUNAS OTRAS FUNCIONES.**

- \_ Poner en práctica el PISE (PLAN INTEGRAL DE SEGURIDAD ESCOLAR) , para resguardar situaciones de riesgo.
- \_ Encargados de matriculas del establecimiento.
- \_ Encargados de coordinar actos internos en su logística
- \_ Vigilancia de patios durante la jornada escolar
- Inventarios de salas de clases e infraestructura del establecimiento.
- \_ Mantenimiento del establecimiento.



- Mantener libros de clases al día, libro de firmas de trabajadores.

- Entrega de documentación

\_ Gestionar permisos administrativos.

\_ Control de Asistencias y atrasos de los estudiantes.

\_ Derivaciones.

\_ Situaciones de disciplina, orden y sana convivencia.

\_ Control de Asistencia y atrasos de los trabajadores

\_ Coordina la revisión y actualización según normativa y leyes vigentes del Reglamento de Convivencia Escolar

\_ Administra diariamente el SIGE y papinotas en lo relacionado con matrícula y asistencia de estudiantes.

\_ Coordina y organiza todas las instancias que se relacionan con la entrega, toma de fotografías de la Tarjeta Nacional estudiantil TNE.



## Situaciones Disciplinarias

Durante el año 2019 se realizaron las siguientes entrevistas:

Básica: 265 entrevistas con apoderados, por diferentes situaciones, personales, disciplinarias, emergentes.

Media: 453 entrevistas con apoderados por situaciones disciplinarias, emergentes, de salud y personales.

Aplicación del nuevo reglamento interno, trabajado por el equipo directivo, docentes y asistentes de la educación.

### **Derivaciones.**

Inspectoría General, realiza la primera entrevista y deriva según sea el requerimiento del estudiante y/o apoderado a:



**AÑO 2019**

- UTP: 13 SITUACIONES
- Orientación: 25 PERSONAS DIVIDIDOS EN:
  - 11 SITUACIONES DE BÁSICA
  - 13 SITUACIONES DE MEDIA
  - 1 SITUACIÓN ESPECIAL DE BECAS.
- Convivencia escolar: 25 CASOS
- Dirección: 6 SITUACIONES

Importante recordar que también se trabaja en mantener una estrecha vinculación con Carabineros quienes apoyan en las situaciones de prevención y riesgo.



Durante año 2019 en el ÁREA DE CONVIVENCIA, se trabaja en Orientación en los EJES de:

**FORMACIÓN  
CONVIVENCIA ESCOLAR  
PARTICIPACIÓN Y VIDA DEMOCRÁTICA.**

✓ Entrevistas Estudiantes Convivencia Escolar

1° a 4° Básico: 27

5° a 8° Básico: 24

1° M/A-B-C-D: 22

2° M/A-B-C-D: 27

3° M/ A-B-C : 23

4° M/ A-B-C : 21

**Total: 144**



✓ Entrevistas Apoderados Convivencia Escolar:

Total: 20

✓ Entrevista Estudiantes Elección Vocacional y Profesional:

2°M/A-B-C-D: 84

✓ Entrevistas Compromiso Apoderados y Estudiantes Año 2020:

2°M/A-B-C-D: 84



## Orientación Vocacional y Profesional:

**8° Básico:** Trabajo de Orientación Vocacional en sesiones de Consejo de Curso en conjunto con profesora jefe, de Agosto a Octubre:

Trabajos Grupales.

Trabajos de Investigación.

Exposición de Seguimiento Colegios Comunales.

**2° Medio A-B-C-D:** Orientación Vocacional y Profesional a partir del mes de Agosto a Diciembre:

- Desarrollo de Unidades de Orientación en relación a Intereses y Habilidades.
- Trabajos de investigación de las Especialidades de Turismo y Gastronomía de acuerdo al Plan Curricular de 3° y 4° Medio.
- Entrevistas por parte de los alumnos a los docentes y jefe de especialidad.



- Taller Jefe de Especialidad con estudiantes de 4°Medio de Turismo y Gastronomía.
- Taller Vocacional para una buena toma de decisión profesional por parte de Psicóloga Camila Bustos Raggi (PACE).
- Aplicación Ficha de Postulación a 3° Medio 2020 (1ª parte),datos personales.
- Asignación de puntajes en Asistencia, Puntualidad, Informe de Personalidad, Promedio General de notas 1° y 2°Medio finalmente puntaje total obtenido.
- Entrevista al estudiante
- Entrevista al apoderado y firma de compromiso con el Establecimiento Educativo año 2020.
- Elaboración Planilla de Selección con los puntajes obtenidos e información relevante en relación a Convivencia Escolar, Educación Diferencial, Proyecto Integración Escolar.
- Entrega de resultados de selección a Director, Inspectores Generales, Jefa Técnica, Jefa de Especialidad, Docentes.
- Publicación de Resultados a los estudiantes 18 de Diciembre 2019.



## 3° y 4° Medios:

- Aplicación Programa FOMIL Quilpué:

Profesional: Dayana Ibaceta Psicóloga.

Tema: Apresto Laboral:

Presentación a un puesto de Trabajo y Psicología personal

Bolsas de Trabajo asociadas a las Especialidades.

Tipos de Currículum

Elaboración Currículum Personal

Sesiones: 4

Cursos: 3° y 4°s Medios

- Plan de Acompañamiento a la Educación Superior (PACE)  
Universidad Santa María, Mineduc.  
Profesionales: Camila Bustos Raggi (Psicóloga).  
Claudia Martínez Rayo (Psicóloga).



**Temas:** Taller de Incidentes Críticos en el Aula, para Docentes y estudiantes.

Neurodidáctica.

Construcción de la Residencia en Espacios Educativos.

Selección de estudiantes 20% de 4° Medio con mayor Rendimiento académico de 1° a 3° Medio.

Gratuidad y Beneficios Estudiantiles (FUAS):

¿Qué es el FUAS?

¿Quiénes deben realizar éste proceso?

¿A qué beneficios optas?

Talleres de Exploración Vocacional (3° M Sábados USM) NEM, RANKING, 4° sM

Preparación Académica Lenguaje y Matemática 4° sM

Ingreso a la Plataforma, datos personales del estudiante, datos familiares.

Postulación Admisión 2020, cronograma de fechas Académica estudiantes 20% con mayor semanalmente. Preparación puntaje

Talleres para Equipo de Gestión, Docentes y Asistentes de la Educación en “Conversaciones Desafiantes”



## Postulación y Coordinación al Programa del Servicio Nacional del Consumidor SERNAC:

“Desarrollo de Habilidades Financieras” para 6° y 1°s Medios.

Profesional a Cargo: Karen Santos M.

Postulación: 1/4/2019

Duración: 4 años

Actividades:

- Obra de teatro "La clase maestra", 6°Básico, sensibilizar a los/as estudiantes, en una forma lúdica e innovadora, respecto a temas de educación financiera, tales como los riesgos del sobre endeudamiento, relevancia del ahorro y la importancia de planificar gastos



- Obra de teatro "Los caminos del hincha". 1°Medio, busca dar cuenta de la problemática del consumo de créditos, los riesgos del sobreendeudamiento y la importancia de planificación del presupuesto familiar.
- Taller para Docentes y Asistentes de la Educación **Sistema Financiero**, Jornada de Reflexión.
- Talleres para Estudiantes en Consejo de Curso.
- Taller para Padres y Apoderado en reuniones de Subcentro.





## Cursos: 8° a 4° Medio

### Actividades:

- Autorización escrita de los padres y apoderados para participar en los talleres
- Clasificación Infecciones de Trasmisión Sexual.
- Cuidados Preventivos en las Relaciones Sexuales.
- Tipos y uso de Preservativos
- Estadísticas del avance del VIH a nivel mundial y en nuestro país.
- Taller a Docentes y Asistentes de la Educación en Jornada de Reflexión.



Planificar y Coordinar Intervención de la Universidad de Valparaíso,  
Escuela de Medicina:

Profesional a cargo: Dra. Lorna Jara Urquieta, especialista en salud  
Pública y docente de la Escuela de Medicina.

Estudiantes en Práctica 2° Año de Medicina.

Taller de Autocuidado para Adultos y Jóvenes:

Trabajo con la comunidad Junta de Vecinos de Belloto 2018

Trabajo con Adulto Mayor en Alimentación

Importancia del entorno Social 1° a 4° Medio.

Técnicas Participativas con estudiantes de 6°, 7° y 8° Básico.

Taller Docentes Jornada de Reflexión : “Envejecimiento Sano”



Gestionar, Planificar y Coordinar Taller de Debates, dirigidos a  
estudiantes de 8° Básico a 3° Medio:

Talleristas: Javiera San Martín

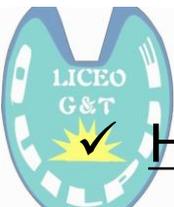
Carlos Fernández.

Universidad Santa María

Ejecución: Establecimiento Educacional

Participación Externa: Sede José Miguel Carrera USM

Reconocimiento: Premio Ganador primer debate, se obsequia al Director  
del EE, Sr Víctor Hugo Fernández.



## Habilidades para la Vida Comunal:

Trabajo con docentes de NT1/NT2, 1° y 2° Ciclo Básico en Jornadas de Reflexión y Reuniones Comunales en Talleres Preventivos y de Autocuidado.

Talleres con Apoderados NT1-NT2, 1° Básico “Comunicación Efectiva”

Talleres para Padres, Apoderados y Alumnos “Educación Emocional”.

Material de Apoyo Docente: “Gimnasia Cerebral”.

Monitoreo Convivencia Escolar.

Acompañamiento Profesor Jefe Clima de Aula y reuniones de Padres y Apoderados.



Acompañamiento en el Aula para la Convivencia Positiva.

Aplicación PSCY-Y, para 6° y 8° Básico, desarrollo de habilidades sociales (Trabajo con comunidades de curso).

Aplicación TOCA-RR, primer encuentro con profesores jefes de sexto a fin de dar a conocer instrumento de evaluación toca-rr,

✓ Trabajo Focalizado con 1° Medio A, Profesor Jefe Reinaldo Vega, en Convivencia Escolar :

1.-Psicóloga en Práctica: Carol Cañas. UDLA.

Temas abordados con profesor jefe y docentes del curso en Jornadas de Reflexión en relación a Autoestima, relaciones personales y sociales, convivencia escolar, resultados académicos.



Aplicación, interpretación y entrega de resultados Cuestionario Sicométrico a docentes del curso en Jornada de Reflexión.

- Planificación de Unidades de Orientación con trabajos individuales y grupales con la modalidad de rotación del lugar de trabajo.
- Registro de Entrevista Alumnos.
- Proyecto de Vida.
- Relaciones Interpersonales.

## 2.- Trabajo Psicóloga Camila Bustos R, USM

- Autoconcepto y Autoestima.
- Expectativas Personales y Sociales.
- Planificar y Coordinar Reuniones de Padres y Apoderados mensualmente durante el Año Escolar 2019 desde NT1 a 4° Medio con la colaboración del Equipo Directivo y Administrativos (Secretarias).



## ÁREA CONVIVENCIA ESCOLAR 2019

### Intervención y participación en Cursos:

- Taller educativo en 8° básico respecto a identidad grupal.
- Taller en 8°, 1os. y 2os. Medios sobre sexualidad, afectividad y género.
- Taller sobre mediación escolar a estudiantes de 5° básico a 3° medio.
- Mediación entre funcionarios del establecimiento.
- Mediación entre estudiantes
- Participación y reuniones de apoderados.
- Observación y apoyo a docente en aula.
- Participación en equipo de intervención inclusiva en 1° básico.



Participación en Grupos trabajo profesional de primer y segundo ciclo básico y enseñanza media.

- Participación en reuniones de Equipo de convivencia ampliado.
- Participación en proceso de elección del Centro de Estudiantes, período 2019–2020
- Asesoría a Estudiantes del CEE
- **Coordinaciones con Programas Externos vinculados a Convivencia Escolar:**
- Coordinación programa ESPA, para 4° y 8° básico (Escuelas saludables para el aprendizaje. Comprende Cocina Saludable y Recreos entretenidos).
- Coordinación en el establecimiento de investigación sobre inmigración y adaptación de estudiantes. Investigación realizada por la psicóloga Andrea Flanagan de la UV (entrevistas a estudiantes extranjeros, apoderados y profesores).



## Organización de actos, jornadas y conversatorios temáticos:

- Coordinación de Premiación de estudiantes destacados en el 1er. Semestre 2019.
- Coordinación de Actividades de Fiestas Patrias.(Fiesta de la chilenidad y de la Interculturalidad)
- Organizar Jornada de Reflexión post-estallido social, para todos los cursos del Liceo.
- Jornada especial para los 2° Medio en conjunto con el Centro de Estudiantes, después del estallido Social del 18 de Octubre de 2019.



## Diseño de proyectos y Actualización de protocolos:

- Diseño y presentación de proyecto Innova Convivencia 2019. “Espacio de encuentro y convivencia”.
- Diseño proyecto ProRetención.
- Actualización del Manual de Convivencia.
- Actualización del Plan de Gestión de la Convivencia Escolar 2019.
- Actualización y revisión del plan de Formación Ciudadana 2019.
- Actualización Plan Sexualidad, Afectividad y Género 2019.
- Actualización protocolo maltrato y abuso en niños, niñas y adolescentes.



## Estudiantes Atendidos y Derivados a Dupla Psicosocial:

Casos atendidos estudiantes y/o familias atendidas (Trabajadora Social)	39 Casos atendidos
Casos atendidos estudiantes y/o familias atendidas (Psicólogo)	54 Casos atendidos
Casos coordinación red SENAME (programa de prevención focalizada PPF, CENTRO Duwen , centro Ayelen, Programa intervención Focalizada PIE, Familias de acogida, centro Kalfu y Aldea S.o.s (T. Social)	32 casos
Casos coordinación red SENAME (programa de prevención focalizada PPF, CENTRO Duwen , centro Ayelen, Programa intervención Focalizada PIE, Familias de acogida, centro Kalfu y Aldea S.o.s (Psicólogo)	7 casos



Casos coordinación con salud mental (T. Social)	4 casos
Visitas domiciliarias	14 visitas domiciliarias
Medidas de protección	4 medidas de protección
Atenciones médicas oftalmología, columna y otorrino de JUNAEB	54 estudiantes atendidos
Vacuna influenza	27 niños(as) vacunados
Vacuna triple vírica, difteria tétanos, virus papiloma	114 niños(as) y adolescentes vacunados
Programa dental corporación municipal de Quilpué entre 7 y 12 años	19 niños(as) atendidos
Control Joven Sano (CMQ)	69 Estudiantes



## RESPECTO DE LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE INTEGRACIÓN ESCOLAR:

INDICADOR	SI	N O	NO APLICA
El Programa de Integración Escolar es parte del Proyecto Educativo Institucional del establecimiento.	X		
El Programa de Integración Escolar es parte del Plan Anual de Desarrollo Educativo (PADEM)	X		
El diseño e implementación del PIE forma parte del plan de mejoramiento de la escuela.	X		
El PME incorpora acciones de PIE referidas a la dimensión Gestión Curricular.	X		
El PME incorpora acciones de PIE referidas a liderazgo institucional.	X		
El PME incorpora acciones de PIE referidas a gestión de recursos.	X		
El PME incorpora acciones de PIE referida a Convivencia Escolar.	X		



Los profesionales involucrados se coordinan, trabajan colaborativamente, evalúan las necesidades educativas especiales de los estudiantes y los resultados de PIE	X		
Los profesionales docentes y no docentes participaron de capacitaciones y/o perfeccionamientos	X		
El establecimiento cuenta con medios y recursos materiales necesarios para el aprendizaje de los estudiantes que son parte del PIE	X		
Los apoyos especializados para los alumnos con NEE se entregan principalmente en aula regular	X		
El profesor de educación especial diferencial cuenta con tiempo para que planifique, evalúe, prepare material y otras actividades en colaboración con el profesor regular	X		
Los horarios de trabajo colaborativo entre profesionales, para la planificación, evaluación, seguimiento, preparación de materiales y otras actividades están visibles para el conocimiento de la comunidad escolar	X		



Los Equipos de Aula elaboran el plan de apoyo individual de cada estudiante en PIE	X		
El Equipo de Aula ( profesor de aula , profesores de apoyo y el profesor de educación especial diferencial) realizan trabajo colaborativo	X		
Los profesionales de apoyo a la educación, trabajan con los alumnos de forma individual, en grupos, con la familia, con otros profesionales y con el equipo directivo de la escuela	X		
El cronograma de adquisición de recursos didácticos y ayudas técnicas para satisfacer las NEE de los estudiantes se cumplió según lo programado	X		
La planificación establecida en el PIE fue cumplida en su totalidad	X		
Se realizó evaluación y seguimiento de las acciones realizadas en el PIE	X		
Los profesores regulares disponen de horas dedicadas exclusivamente a la planificación conjunta de la co-enseñanza	X		



## ESTUDIANTES CON NEET REEVALUADOS 2019

TIPO DE NEET	N° de estudiantes con NEET postulados	N° total de estudiantes con NEET reevaluados	N° de estudiantes que continúa año 2020 (mantiene NEE por un nuevo período)	N° de estudiantes que egresa (no requiere permanecer en PIE para atención por NEE para el siguiente período)
Trastorno específico del lenguaje (TEL)	12	12	11	1
Dificultades específicas de aprendizaje (DEA)	57	50	42	15
Déficit atencional con y sin Hiperactividad	35	35	32	3
Funcionamiento intelectual en el Rango limítrofe	6	6	5	1
Total estudiantes	110	103	90	20



– En relación al logro alcanzado en los procesos de aprendizaje y considerando tanto a los estudiantes que presentan NEE transitorias como NEE Permanentes , se solicita señalar el grado de avance de las siguientes acciones.

Acción	LOGRADO	LOGRADO PARCIALMENTE	NO LOGRADO
1- Se monitorea y registra el progreso de aprendizaje de los estudiantes que presentan NEE, el proceso es compartido con los profesores de curso correspondientes.	X		
2- Los logros de Aprendizaje establecidos para cada estudiante con NEE, responden a las Metas de aprendizaje establecidas para ellos y a los resultados de la evaluación anual o reevaluación.	X		
3- Los logros de Aprendizaje establecidos para cada estudiantes con NEE, son registradas y compartidas con la Comunidad escolar.	X		
4- Los estudiantes que presentan NEE participan en las actividades planificadas para el curso , en el marco del currículo correspondiente a su nivel educativo.	X		
5- La planificación del equipo de aula, el PAI para cada estudiantes y el seguimiento queda escrito en el registro de Planificación y Evaluación PIE.	X		



## Sobre la Capacitación

1- Cuántas capacitaciones se realizaron para mejorar las capacidades del establecimiento y la implementación PIE	2 capacitaciones	
Temática de las capacitaciones realizadas	Trabajo colaborativo	Estrategias didácticas y pedagógicas para la atención de las NEE en el contexto escolar.



# INGRESOS Y GASTOS SEP 2019

	TOTAL INGRESO	GASTOS		TOTAL GASTO MENSUAL
		RRHH	OPERACIONALES	
ENERO	\$ 18.774.113	\$ 7.717.582	\$ 17.846.587	\$ 25.564.169
FEBRERO	\$ 18.774.113	\$ 7.725.210	\$ 3.058.996	\$ 10.784.206
MARZO	\$ 18.774.114	\$ 10.180.000	\$ 37.694.603	\$ 47.874.603
ABRIL	\$ 20.837.217	\$ 10.374.647	\$ 2.136.619	\$ 12.511.266
MAYO	\$ 19.928.257	\$ 10.640.565	\$ 6.612.464	\$ 17.253.029
JUNIO	\$ 19.662.559	\$ 10.677.379	\$ 7.518.700	\$ 18.196.079
JULIO	\$ 13.092.656	\$ 10.856.767	\$ 287.494	\$ 11.144.261
AGOSTO	\$ 13.387.982	\$ 9.564.390	\$ 10.217.841	\$ 19.782.231
SEPTIEMBRE	\$ 31.218.972	\$ 8.951.478	\$ 9.902.738	\$ 18.854.216
OCTUBRE	\$ 18.949.711	\$ 9.152.971	\$ 8.680.597	\$ 17.833.568
NOVIEMBRE	\$ 17.471.855	\$ 9.459.670	\$ 2.852.324	\$ 12.311.994
DICIEMBRE	\$ 20.001.291	\$ 9.262.785	\$ 620.054	\$ 9.882.839
<b>TOTALES</b>	<b>\$ 230.872.840</b>	<b>\$ 114.563.444</b>	<b>\$ 107.429.017</b>	<b>\$ 221.992.461</b>



*LO QUE HEMOS SIDO LO QUE SEREMOS GASTRONOMÍA Y  
TURISMO DE QUILPUÉ...*

*¡MUCHAS GRACIAS!*