



LICEOS ★
BICENTENARIO



Proyecto Educativo Institucional Liceo Bicentenario Felisa Tolup



San Fernando 2024

IDENTIFICACIÓN

PRESENTACIÓN

FUNDAMENTACIÓN

Visión

Misión

Propuesta Educativa

PERFILES: Estudiantes – Profesores - Apoderados ÁREAS –

DIMENSIONES

OBJETIVOS INSTITUCIONALES METAS

INSTITUCIONALES PLANES DE

ACCIÓN

ANEXOS



“Donde haya un árbol que plantar, plántalo tú. Donde haya un error que enmendar, enmiéndalo tú. Donde haya un esfuerzo que todos esquivan, hazlo tú. Sétú el que aparta la piedra del camino...”

Gabriela Mistral

Formando Mujeres Profesionales Crear para Crear



I. PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL

- IDENTIFICACIÓN

- NOMBRE: Liceo Técnico Bicentenario Felisa Tolup
- RBD: 2442-2
- DIRECTORA: Marcela Paz Martínez Garrido
- UBICACIÓN: Avda. Bernardo O'Higgins N° 490 San Fernando
- TEMPORAL: Año inicio 2019 hasta el 2024.-
- FONO: (72) 2711549
- CORREO ELECTRÓNICO: felisatolup@comeduc.cl, marcelamartinez@comeduc.cl
- RECONOCIMIENTO OFICIAL Resolución Exenta N°1411 de fecha 16 /Nov/1986.-
- DEPENDENCIA Liceo de Administración Delegada (SAD)
- Administrado por Fundación Educativa COMEDUC
- NIVELES EDUCATIVOS QUE IMPARTE: Educación Media Técnico Profesional
- ESPECIALIDADES:
 - ✓ Atención de Párvulos
 - ✓ Gastronomía, Mención cocina
 - ✓ Administración, Mención Recursos humanos
 - ✓ Vestuario y Confección Textil (hasta diciembre 2019)

INSIGNIA DEL LICEO



HIMNO DEL LICEO

CORO

Desde el alma por ti cada día se nos llena de luz la emoción dulce Escuela: nos das alegría conquesabes cumplir tu misión.

siempre dones fecundos y bellos en las Aulas noslogras crear; y mañana nosotras por ellos llevaremos un sol al hogar.

s enciendes en fe la esperanza, en tu fiesta de clases o taller noble esperanza un tesoro de toda mujer.

Glorificas en obras tu huella, en que hayamosvigor y salud.

Nos fulgura en el pecho la estrella de alcanzar; por tu amor, la virtud.

Por tu afán nuestro ardiente desvelo lo veremos en frutos surgir; y más lindo que un claro de cielo será nuestro mejor porvenir.



II. PRESENTACIÓN

El Liceo Bicentenario de Felisa Tolup de San Fernando, forma parte de la Red de Colegios de la Fundación Educativa Comeduc, de la Cámara Nacional de Comercio Servicios y Turismo de Chile, lleva 75 años formando y forjando una tradición de mujeres en la región, tanto en el ámbito valórico como en el ámbito académico. Además, cuenta con sistema de internado para las estudiantes que lo requieran.

El Liceo Técnico Bicentenario Felisa Tolup inició su actividad el 2 de mayo de 1949, bajo el nombre de Escuela Técnica Femenina de San Fernando, con el fin de satisfacer las necesidades educativas y de inserción laboral de las jóvenes sanfernandinas y de aquellas provenientes de lugares aledaños a la ciudad, según Decreto N° 1991 del 24 de marzo de 1949.

Su fundadora y primera directora fue la señorita Felisa Tolup, quien, junto a un equipo de siete profesores, una inspectora y una guarda almacén comienza su trabajo enseñando modas, alimentación, tejidos y lencería en una casa habitación ubicada en la calle Chacabuco 340. Finalizado el primer año, la Escuela Técnica Femenina de San Fernando tenía 70 estudiantes. Debido al aumento de matrícula y la necesidad de nuevos espacios para talleres se decide el traslado de la Escuela a las calles Chacabuco con España, mientras que el local anterior fue destinado a un internado para cuarenta estudiantes.

Como resultado del permanente trabajo que sobrepasaba lo puramente educacional para convertirse en un foco de promoción cultural en la ciudad, la Escuela Técnica de San Fernando y, en particular, su Directora trabajarán para tener un edificio propio. Este sueño se concreta el año 1963 cuando la Sociedad Constructora de Establecimientos Educativos entrega para su inauguración el primer pabellón emplazado en Avenida Bernardo O’Higgins 490 que, de acuerdo con las propias palabras de la Directora, “llenó todas las necesidades para el buen funcionamiento de un colegio profesional femenino” por lo que pasa a ser denominada Escuela Técnica Superior. El año 1966 se construye el segundo pabellón destinado al internado.

En el marco de la reformulación de políticas públicas educacionales vinculadas a la provisión del servicio educativo y su financiamiento en la década de los ochenta, el Establecimiento es asimilado, junto a otros 69 establecimientos Técnico Profesionales del país, a lo que se denominó Sistema de Administración Delegada o Liceos SAD cuyas principales características son:

a) Los Liceos, como infraestructura, son de propiedad del Ministerio de Educación, sin embargo, son administrados por Fundaciones sin Fines de Lucro u otras entidades a través de un convenio que es revisado cada cinco años.



b) Estos establecimientos son financiados con aportes públicos basales, fijados en el convenio y en función de la matrícula que debe tener el establecimiento.

c) Debido a su dependencia no pueden optar a financiamientos adicionales como son LEY SEP, Programa PIE o implementación de laboratorios y Talleres de especialidades por parte del Mineduc.

d) El primer convenio de traspaso desde el ministerio al nuevo administrador es considerado como reconocimiento oficial para todos los efectos legales.

En ese marco, desde el 1º de enero de 1987 al 31 de diciembre de 2008, es administrado por la Corporación Privada de Desarrollo, CORPRIDE, de Curicó.

El 29 de febrero de 1991 por decreto exento nº 24 el Liceo Técnico a N°19 pasa a denominarse Liceo Técnico Felisa Clara Tolup.

Con fecha 1 de enero de 2009 al 31 de diciembre del año 2011 su administración es responsabilidad del Instituto de Educación Rural.

El 1º de enero del año 2012, el MINEDUC entrega su administración a la FUNDACIÓN EDUCACIONAL COMEDUC quien lo tiene bajo su responsabilidad a la fecha.

Este establecimiento educacional se encuentra ubicado en la avenida Bernardo O'Higgins, #490, arteria principal de la ciudad, que la cruza de norte a sur.

Cuenta con un espacio total de 4.676m², de los cuales 2.056m² están destinados a patios y áreas verdes. La superficie total construida es de 4.298 m². Esta se encuentra distribuida en dos pabellones correspondiendo uno de ellos a salas de clases y el otro a internado. El Liceo cuenta además con otras dependencias como sala de profesores, sala de Enlaces, Biblioteca, Oficina Dirección, comedores para profesores y estudiantes, servicios higiénicos, bodegas, etc. todo al servicio del proceso educativo del Liceo.

Como Liceo ofrecemos a nuestras estudiantes una Educación Media Técnico Profesional, con las Especialidades de:

- ✓ Administración, Mención Recursos Humanos
- ✓ Atención de Párvulos
- ✓ Gastronomía, Mención cocina

Cuenta con una matrícula promedio anual de 700 estudiantes, distribuidas en cursos simples que van desde 1º a 4º Año de Educación Media. Los cursos son atendidos por profesionales titulados que desarrollan su trabajo con dedicación y de acuerdo con sus capacidades técnicas y personales.



El centro General de Padres colabora con el trabajo del Liceo, de acuerdo con las posibilidades que se les ofrece y su compromiso con la educación de sus hijas. Esta comunidad educativa está conformada por personas que provienen no sólo de San Fernando sino también de comunas algo más alejadas, como Malloa, San Vicente, Colchagua, etc. Nuestras estudiantes presentan condiciones familiares diversas, respecto de su constitución, desde el punto de vista laboral se presentan en gran número (mayor al sesenta por ciento) con trabajo u ocupaciones temporales. La comunidad circundante al Liceo corresponde al sector comercial secundario de San Fernando.

Este Liceo utiliza los Planes y Programas del Ministerio de Educación en todos sus niveles, modalidades y cursos, rigiéndose por todas las disposiciones legales vigentes y participando en variados Programas del Mineduc y de proyectos e iniciativas que se ofrecen a nivel comunal.

En diciembre de 2018 paso a formar parte de la red de liceos bicentenarios; dónde a la fecha está la implementación de un proyecto de Mejoramiento con foco en la calidad de todos sus procesos educativos.

III. FUNDAMENTACIÓN

1.- VISIÓN: Ser un liceo Técnico profesional reconocido por formar profesionales íntegros, autónomos e innovadores, capaces de adaptarse a los cambios, que les permita insertarse de manera exitosa a la empresa o enseñanza superior.

2.- MISIÓN: Entregar una educación técnico profesional de calidad, que promueva los valores PROVI, promoviendo la adquisición de competencias que les permitan emprender e incorporarse al mundo del trabajo, desarrollando la creatividad y el pensamiento crítico, para su inserción en la sociedad, en el campo laboral o enseñanza superior.

Sello 1: Formación de mujeres profesionales, reconocidas por la institución que las cobija. Sello 2:

Formación para el emprendimiento, la innovación y el trabajo.

Sello 3: Formación de personas íntegras a través del Provi.

3.- PROPUESTA EDUCATIVA - IDEARIO: (Declaración de Principios y Políticas).

El Liceo Técnico Felisa Clara Tolup, es una institución educativa que se caracteriza por considerar a sus estudiantes como centro de todo el quehacer pedagógico fundamentado esto en una visión humanista que procura la formación de un ser integral, pleno de valores socialmente aceptados.



Los aprendizajes son concebidos como un proceso continuo que involucra a todos sus participantes: Estudiantes, Profesores y Apoderados; en una dimensión plenamente formativa y eje de todo el trabajo curricular.

El Liceo, hace suya la idea de “igualdad de oportunidades” a sus estudiantes y apoderados, sin discriminación alguna, encarnando así los principios que promueve la política educacional. Reconoce el colegio que la familia tiene un compromiso concreto en la formación y aprendizaje de sus hijos y que los padres deben asumir esta responsabilidad.

El liceo ha logrado ir consolidando procesos internos que marcan la diferencia, convirtiéndose poco a poco en un liceo de excelencia a través de:

Altas expectativas en sus estudiantes: tener altas expectativas de nuestras estudiantes significa creer en ellas y formarlas integralmente. También exigirles cuestiones mínimas como respeto, dedicación y esfuerzo. Para el liceo Felisa Tolup a condición socioeconómica o de vulnerabilidad no es una barrera para lograr los altos niveles de aprendizaje es más es su imperativo moral.

Foco en los aprendizajes y sala de clases: la sala de clases es un lugar privilegiado donde se deben alcanzar los aprendizajes, Para esto, los equipos directivos deben crear las condiciones para que los docentes realicen clases de excelencia. Esto significa, optimizar el uso del tiempo, no suspender clases de forma no programada, no aceptar interrupciones al profesor mientras realiza su clase de ninguna persona (apoderado, asistentes e incluso directivos). Además de un acompañamiento y retroalimentación y orientación al docente en la sala de clases.

Confianza en el liderazgo de sus docentes: entregar autonomía a sus docentes para que en consejo de profesores decidan sus propios métodos y estrategias para alcanzar los resultados y metas del liceo, respetando la particularidad.

VALOR	ACTITUD
RESPECTO	<ul style="list-style-type: none"> • Sabe escuchar a los demás. • Acata las normas establecidas. • Resuelve sus problemas sin agresividad ni violencia. • Acepta la diversidad de ideas y personas.

RESPONSABILIDAD	<ul style="list-style-type: none"> • Cumple adecuadamente con sus tareas y deberes. • Asume las consecuencias de sus actos. • Se esmera por la calidad de su trabajo. • Asume adecuadamente sus roles personales y sociales.
PERSEVERANCIA	<ul style="list-style-type: none"> • Se esfuerza constantemente por cumplir trabajos y metas. • Reintenta aquello que le presenta dificultad. • Insiste en el logro de sus aprendizajes. • Se sobrepone a la adversidad.
CREATIVIDAD	<ul style="list-style-type: none"> • Demuestra originalidad en sus trabajos. • Propone soluciones innovadoras. • Demuestra capacidad emprendedora.

Se reconoce que cada integrante del Liceo es persona, merecedora de respeto, y que su comportamiento debe encauzarse en un modelo positivo a seguir como realidad y aporte al crecimiento de todos.

Tendremos como referentes permanentes el Artículo 30 de la Ley General de Educación para el desarrollo integral de los estudiantes, tanto en el ámbito personal y social como en el ámbito del conocimiento y la Cultura.

Nuestro Liceo proporciona a los estudiantes una Formación Científica Humanista en 1° y 2° Medio, y Técnico profesional, en 3° y 4° Medio. Nuestra formación Técnica Profesional intenciona aprendizajes hacia una formación ética y de responsabilidad con sus propias vidas y con el otro, como alguien válido en su diferencia lo cual se debe plasmar en las especialidades, como asimismo orienta a continuar perfeccionándose y alcanzar estudios terciarios de nivel técnico superior o universitarios.

3.1.- Nuestro Sello como Liceo.

Potenciar el desarrollo de habilidades cognitivas del pensamiento, de manera de dotar a nuestras estudiantes de competencias instrumentales que les permitan desenvolverse



exitosamente en su proyecto de vida técnico profesional y académica.

Teniendo alta expectativa de nuestras estudiantes y un foco en los aprendizajes y la salud de las clases.

3.1.- PERFILES DE EGRESO.

El Ministerio de educación entrega OBJETIVOS DE APRENDIZAJE GENÉRICOS DE LA FORMACIÓN TÉCNICO-PROFESIONAL que son los siguientes:

- Comunicarse oralmente y por escrito con claridad, utilizando registros de habla y de escritura pertinentes a la situación laboral y a la relación con los interlocutores.
- Leer y utilizar distintos tipos de textos relacionados con el trabajo, tales como especificaciones técnicas, normativas diversas, legislación laboral, así como noticias y artículos que enriquezcan su experiencia laboral.
- Realizar las tareas de manera prolija, cumpliendo plazos establecidos y estándares de calidad, y buscando alternativas y soluciones cuando se presentan problemas pertinentes a las funciones desempeñadas.
- Trabajar eficazmente en equipo, coordinando acciones con otros in situ o a distancia, solicitando y prestando cooperación para el buen cumplimiento de sus tareas habituales o emergentes.
- Tratar con respeto a subordinados, superiores, colegas, clientes, personas con discapacidades, sin hacer distinciones de género, de clase social, de etnias u otras.
- Respetar y solicitar respeto de deberes y derechos laborales establecidos, así como de aquellas normas culturales internas de la organización que influyen positivamente en el sentido de pertenencia y en la motivación laboral.
- Participar en diversas situaciones de aprendizaje, formales e informales, y calificarse para desarrollar mejor su trabajo actual o bien para asumir nuevas tareas o puestos de trabajo, en una perspectiva de formación permanente.
- Manejar tecnologías de la información y comunicación para obtener y procesar información pertinente al trabajo, así como para comunicar resultados, instrucciones e ideas.
- Utilizar eficientemente los insumos para los procesos productivos y disponer cuidadosamente los desechos, en una perspectiva de eficiencia energética y cuidado ambiental.



- Empezar iniciativas útiles en los lugares de trabajo y/o proyectos propios, aplicando principios básicos de gestión financiera y administración para generarles viabilidad.
- Prevenir situaciones de riesgo y enfermedades ocupacionales, evaluando las condiciones del entorno del trabajo y utilizando los elementos de protección personal según la normativa correspondiente.
- Tomar decisiones financieras bien informadas, con proyección a mediano y largo plazo, respecto del ahorro, especialmente del ahorro previsional, de los seguros, y de los riesgos y oportunidades del endeudamiento crediticio, así como de la inversión.

Especialidad de Administración: En la actualidad, la competitividad entre empresas se ha incrementado, principalmente, debido a factores y fenómenos sociales, culturales, políticos y económicos, entre otros. Esta condición afecta directamente los ámbitos estructurales de la organización. Por una parte, el de las personas con sus necesidades, características, capacidades y relaciones en general y, por otra, el de los productos y servicios, los que deben responder a estándares cada vez más exigentes de disponibilidad, tiempos de entrega y calidad en sus distintas dimensiones.

Estas dos dimensiones, que conforman la estructura esencial de competitividad en las empresas, propician un escenario especialmente demandante de personal calificado, tanto para las unidades de recursos humanos como para la de logística de la organización, quienes, además de las labores propias de su cargo, deben aportar en el diseño, la creación e implementación de distintos procesos, y en el análisis de cada resultado, con el fin de responder de mejor forma al constante crecimiento y evolución de las empresas.

Perfil de egreso de la especialidad.

Utilizar información contable básica acerca de la marcha de la empresa, incluida información sobre importaciones y/o exportaciones, de acuerdo con las normas internacionales de contabilidad (NIC) y de información financiera (NIIF) y a la legislación tributaria vigente.

Elaborar un programa de actividades operativas de un departamento o área de una empresa, de acuerdo con orientaciones de la jefatura y/o del plan estratégico de gestión, considerando recursos humanos, insumos, equipamiento, distribución temporal y proyección de resultados.

Hacer seguimiento y elaborar informes del desarrollo de un programa operativo de un



departamento o área de una empresa, sobre la base de evidencias, aplicando técnicas apropiadas, considerando todos los elementos del programa.

Atender a clientes internos y externos de la empresa, de acuerdo con sus necesidades y demandas, aplicando técnicas de relaciones

públicas, de comunicación oral y escrita, en forma presencial o a distancia, vía teléfono, fax, correo electrónico u otro medio.

Organizar y ordenar el lugar de trabajo, de acuerdo con técnicas y procedimientos que permitan disponer y recuperar información u objetos de manera oportuna para el desarrollo de las tareas.

Utilizar los equipos y herramientas tecnológicas utilizadas en la gestión administrativa, considerando un uso eficiente de la energía, de los materiales y de los insumos.

Mención Recursos Humanos: Las estudiantes deben haber desarrollado las competencias asociadas a la mención y sean capaz de:

Realizar el llenado y tramitación de contratos de trabajo, remuneraciones y finiquito, de acuerdo con la legislación vigente.

Cálculo de remuneraciones y finiquitos, obligaciones tributarias y previsionales del personal de una empresa, de acuerdo con los contratos de trabajo y la legislación vigente.

Tratamiento de información de bienestar y desarrollo de las personas; ascensos, promociones, transferencias, capacitación, desempeños, evaluaciones, entre otros, para la toma de decisiones de las jefaturas.

Planificación, implementación y evaluación de procesos de descripción de cargos, de reclutamiento e inducción básica de personal, de acuerdo con las necesidades de la empresa, los procedimientos establecidos y la normativa vigente.

Especialidad de gastronomía: Durante los últimos años, la industria de la alimentación en Chile ha tenido un gran desarrollo, desde el punto de vista de los sistemas productivos y de las exigencias de los usuarios a estos servicios.

Los sistemas productivos en la industria de la alimentación en las diferentes áreas han profesionalizado los servicios, requiriendo cada vez más personal capacitado con formación especializada en el área. De esta manera, se ha logrado un mayor orden, rentabilidad, aseguramiento de la calidad en almacenaje y aplicación de las normas de higiene durante el proceso de elaboración, mantención y despacho de alimentos, dando cumplimiento a las normas nacionales e internacionales.

El mercado nacional requiere cada vez más cocineros y cocineras con fundamentos técnicos y culturales; más allá de hacer preparaciones buenas y agradables a la vista, se deben manejar los fundamentos técnicos y teóricos que sostienen una preparación de la cocina nacional e internacional. A esto, se suma la revalorización que vive Chile el rescate, mantención y proyección de su cocina, además de la consideración de sus productos alimentarios, vinos y servicios.

La globalización y el desarrollo económico han permitido que los chilenos y las chilenas puedan viajar al extranjero cada vez más y que así, se vivan nuevas experiencias gastronómicas que permiten conocer diferentes productos, preparaciones y servicios.

Junto con ello, el acceso a internet y a la televisión conlleva una actualización constante en relación con las nuevas tendencias, lo que produce que los comensales y usuarios de los diferentes tipos de servicios gastronómicos sean más exigentes y soliciten que sus alimentos vengan en óptimas condiciones (como temperatura adecuada, en su punto, con el sabor y textura correspondiente), junto con ser atendidos con el servicio adecuado.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA ESPECIALIDAD

Según Decreto Supremo N° 452/2013, este es el listado único de Objetivos de Aprendizaje de la especialidad Gastronomía para el plan común:

Solicitar, recepcionar, almacenar y rotular materias primas, insumos y materiales, aplicando los procedimientos establecidos y sistemas digitales y manuales de inventario para responder a los requerimientos de los servicios gastronómicos.

Higienizar y limpiar las materias primas, insumos, utensilios, equipos e infraestructura, utilizando productos químicos autorizados y cumpliendo con la normativa sanitaria vigente.

Elaborar productos de baja complejidad gastronómica utilizando equipos y utensilios para procesar las materias primas e insumos requeridos.

Ordenar, organizar y disponer los productos intermedios, insumos, equipos y utensilios, de acuerdo con sus características organolépticas, al proceso de elaboración gastronómica y a las normativas de higiene e inocuidad.

Elaborar alimentos de baja complejidad considerando productos o técnicas base de acuerdo con lo indicado en la ficha técnica y/o en las instrucciones de la jefatura de cocina, aplicando técnicas de corte, y cocción, utilizando equipos, y utensilios, controlando los parámetros de temperatura y humedad mediante instrumentos apropiados.



Monitorear el estado de materias primas, insumos y productos intermedios y finales, apoyándose en análisis físico-químicos, microbiológicos y sensoriales básicos de los mismos, y aplicando técnicas y procedimientos de aseguramiento de calidad que permitan cumplir con los estándares de calidad e inocuidad establecidos, conforme a la normativa vigente.

Amar, decorar y presentar distintos tipos de productos gastronómicos, utilizando técnicas culinarias básicas para servirlos, de acuerdo con las indicaciones de recetas, protocolo y tipo de servicio solicitado.

Disponer los implementos, ornamentos y utensilios en comedores, bares y salones, de acuerdo con las características del evento o servicio a entregar, aplicando principios estéticos, de higiene y de calidad.

OBJETIVOS DE APRENDIZAJE DE LA MENCIÓN COCINA

Al egreso de la Educación Media Técnico-Profesional, se espera que los y las estudiantes hayan desarrollado las siguientes competencias asociadas a la mención:

Preparar una variedad de platos de cocina básica, de preparación rápida y lenta, de acuerdo con los gustos y costumbres culinarias de diversas zonas del país, así como de requerimientos de alimentación saludable, cumpliendo estándares de calidad.

Preparar productos gastronómicos básicos de cocina internacional, de países como Perú, México, China, Francia, Italia, entre otros, cumpliendo especificaciones y estándares de calidad.

Preparar diversos cocteles de consumo habitual con bebidas alcohólicas y no alcohólicas, de acuerdo con recetas nacionales e internacionales.

Introducir variaciones en las recetas de productos gastronómicos de la cocina básica y/o en la manera de servirlos, buscando mejorar sabores y texturas para adaptarlas al gusto de una demanda diversa.

Elaborar cartas y menú para servicios y establecimientos de consumo frecuente o masivo, que consideren la estación del año, el tipo de cliente y sus requerimientos nutricionales, la disponibilidad de los insumos.

Especialidad Atención de Párvulo: La Ley General de Educación (2009) define la educación parvulario como “el nivel educativo que atiende integralmente a niños desde su nacimiento hasta su ingreso a la educación básica”. Señala que el propósito de este nivel es “favorecer de manera sistemática, oportuna y pertinente el desarrollo integral y aprendizajes relevantes y significativos en los párvulos, de acuerdo con las bases curriculares que se



determinen en conformidad a esta ley, apoyando a la familia en su rol insustituible de primera educadora”.

En la perspectiva de la ley, y como resultado del fortalecimiento de las políticas gubernamentales relativas a este sector, la educación parvularia presenta un crecimiento sostenido de su cobertura desde hace varios años, especialmente, entre los tres y los cinco años en los sectores sociales más vulnerables.

Es por este motivo que, para el corto plazo, se proyectan como desafíos seguir creciendo en cobertura y mejorar sustantivamente la calidad del servicio educativo ofrecido a los niños y niñas.

Los desafíos mencionados son abordados por un conjunto de instituciones especializadas y de larga trayectoria en la educación de los niños y niñas. La Junta Nacional de Jardines Infantiles (JUNJI), la Fundación Educativa Integra y establecimientos escolares que ofrecen el primer y segundo nivel de transición –además de los jardines infantiles privados– conforman una amplia gama de realidades de atención que consideran en forma particular las necesidades de los niños y niñas desde los primeros meses hasta los seis años. Así, el campo laboral de la o el técnico de Atención de Párvulos es amplio y se extiende en todo el país, en establecimientos educacionales públicos, privados o pertenecientes a organismos no gubernamentales y fundaciones.

Se busca que la o el técnico de Atención de Párvulos sea capaz de apoyar y compartir la labor del educador o educadora de párvulos en las diversas tareas implicadas en la educación de los niños y niñas, especialmente, en aquellas relacionadas con la implementación de las experiencias educativas desde el primer ciclo, y así colaborar con la labor formadora de la familia.

Objetivos de Aprendizaje de la Especialidad Según Decreto Supremo N° 452/2013, este es el listado único de Objetivos de Aprendizaje de la especialidad Atención de Párvulos para tercero y cuarto medio.

Realizar y evaluar actividades educativas con párvulos de los distintos niveles, creando ambientes pedagógicos adecuados a sus necesidades y a su desarrollo cognitivo, emocional, social y psicomotor, de acuerdo con las Bases Curriculares de la Educación Parvularia y a las orientaciones e instrumentos recibidos de las educadoras.

Preparar, utilizar y almacenar material didáctico y de ambientación educativa para el apoyo a las actividades con los párvulos, aplicando criterios pedagógicos, estéticos y de equidad en materia de género, etnia y cultura.

Comunicarse en forma efectiva y afectiva con los niños y niñas, con sus familias o adultos responsables, de manera individual y colectiva, creando ambientes cordiales y de



preocupación por el bienestar del párvulo.

Alimentar a niños y niñas menores de seis años, de acuerdo con su edad, a sus requerimientos dietéticos y a los horarios convenidos, favoreciendo una alimentación saludable y la autonomía en la ingesta de alimentos.

Mudar a niños y niñas menores de dos años y apoyar a vestirse y desvestirse en forma autónoma a mayores de dos años, resguardando principios de salud, seguridad e higiene de los párvulos y aplicando principios ergonómicos.

Promover hábitos de salud, higiene y autocuidado en niños y niñas menores de seis años, utilizando las técnicas señaladas en el manual de salud y en el programa de prevención de riesgos y evacuación de la institución.

Controlar peso y talla de los niños y las niñas, de acuerdo al manual de salud, e informar a los educadores para que estos efectúen las acciones correctivas en caso de que se requiera.

Objetivos de Aprendizaje de la Especialidad

Según Decreto Supremo N° 452/2013, este es el listado único de Objetivos de Aprendizaje de la especialidad detectar síntomas de enfermedades más comunes, maltratos y abusos, atender en situación de accidente menor y suministrar medicamentos a niños y niñas menores de seis años, según el manual de salud, primeros auxilios y prescripción médica, además de informar oportunamente a educadoras y personal especializado sobre los hechos acontecidos.

Atender a niños y niñas menores de seis años en las horas de descanso y de recreación, generando alternativas de uso del tiempo libre y propiciando el descanso de cada uno, de acuerdo con las necesidades de cada niño y niña.

Registrar, archivar y mantener actualizados los antecedentes de los niños y las niñas, sus familias o adultos responsables, de manera manual y digital, cumpliendo con los requerimientos institucionales.



EVALUACION DEL P. E. I.

El proceso evaluativo de este P. E. I se irá desarrollando juntamente con el proyecto, habrá diversas instancias para ello: entre éstas las Jornadas de Evaluación Institucional; además de insumos proporcionados por los proyectos y planes de acción elaborados por el Liceo.

Este Liceo cuenta con los instrumentos para evaluar toda su gestión educacional, entre éstos, mencionaremos las Pautas para el registro de datos y juicios valóricos, Encuestas de opinión, Escalas de apreciación y la Guía de Autoevaluación SACGE, entre otros.

La evaluación estará orientada a producir conocimientos sobre el lugar, las funciones y relaciones de los participantes en la acción educativa, así como generar información necesaria para la toma de decisiones sobre el quehacer escolar y educativo.

Los resultados de la autoevaluación institucional de cada año, constituirán un punto de referencia para construir, con la participación de los docentes y la comunidad educativa, un sistema integral de evaluación de la calidad de la educación en el Liceo.

Proponemos una evaluación entendida como aprendizaje, como proceso permanente de corresponsabilidad social, orientado a mejorar la calidad de la educación y a la materialización del derecho pleno a la educación para los niños y niñas.

La Autoevaluación Institucional, es una tarea pedagógica que se realiza en torno al Proyecto Educativo Institucional (P.E.I.) Da cuenta de la materialización de la autonomía escolar, las prácticas pedagógicas, las condiciones físicas y de infraestructura del Liceo, la organización pedagógica y administrativa y sobre los logros que la institución educativa se ha formulado para el respectivo año escolar.

La autoevaluación institucional apunta a identificar las fortalezas y las limitaciones institucionales con el propósito de desarrollar nuevas estrategias para el fortalecimiento y renovación del proyecto educativo, de las prácticas pedagógicas y el mejoramiento del clima escolar.

Aplicamos la evaluación como control para recoger y analizar información, con el fin de definir si el desarrollo de un determinado proceso responde al plan que se ha establecido para la consecución de las metas y fines. Esta comprobación de la correspondencia entre lo planeado y lo logrado, así como la incidencia de los factores asociados, se hace con el fin de introducir los correctivos que se consideran necesarios para garantizar el adecuado desarrollo del plan inicial o de optimizarlo tanto como sea posible.

También aplicamos la evaluación como comprensión, para recoger y analizar información que permita comprender la nueva realidad que está generando el desarrollo de un proceso. Consiste, más bien, en evaluar para que los sujetos involucrados en el proceso educativo



vislumbren aquello en lo que están implicados, constituyendo un acto reflexivo que permite comprender sobre lo que se actúa, generar nuevas comprensiones, establecer nuevas metas, y fijar nuevos planes.

IV. DOCUMENTACION ANEXA AL P. E. I.

- Proyecto de Mejoramiento Educativo
- Reglamento Interno del Liceo
- Reglamento de Evaluación del Liceo
- Diagnóstico Institucional actualizado
- Informes de Evaluaciones Institucionales
- Plan de Trabajo del Consejo Escolar (Decreto N° 24 de 2005)