

# PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL

2026




**CENTRO EDUCACIONAL  
SANTA ROSA RBD: 9779 - 9**





## Índice

Información institucional.....	3
Reseña histórica .....	4
Ideario.....	5
Visión.....	5
Misión .....	6
Programas y proyectos. ....	8
Vínculos o alianzas con instituciones públicas y privadas. ....	9
Organigrama .....	12
Distribución de cargos y funciones .....	13
Perfil de egreso .....	16
Gastronomía .....	16
Elaboración industrial de alimentos.....	17
Atención de párvulos .....	18
Contabilidad.....	19
Electrónica.....	20
Convenios y Centros de prácticas. ....	21
Alianzas para el desarrollo de habilidades profesionales y educación superior.....	22
Infraestructura y equipamiento .....	23





**CENTRO EDUCACIONAL  
SANTA ROSA**  
*Más que un colegio, una tradición*

## Información institucional

<b>Directo</b>	Luis Wladimir Oyarzún Roblero
<b>Dirección</b>	Blas Vial #8450
<b>Comuna</b>	La Cisterna
<b>RBD</b>	9779-9
<b>Contacto</b>	2 23128136 – (9) 6 376 20 25
<b>Correo</b>	dirección@cesantarosa.cl
<b>Decreto cooperador</b>	N° 3534 DE 1977
<b>Dependencia</b>	Particular Subvencionada
<b>Modalidad</b>	Enseñanza Media Técnico Profesional
<b>Especialidades</b>	-Elaboración Industrial de alimentos -Gastronomía -Electrónica -Contabilidad -Atención de párvulos
<b>Horario de funcionamiento</b>	Jornada mañana: 08:15 A 13:15 HRS. Jornada tarde: 14:00 A 16:30 HRS.
<b>Numero de Directivos</b>	5 directivos
<b>Numero de profesores</b>	49 profesores
<b>Numero de asistentes de la educación</b>	16 asistentes

## Proyecto educativo institucional

El propósito de nuestro PEI es establecer con claridad sellos, valores y líneas de acción pedagógica, que se desarrollen por los integrantes de la comunidad educativa. El espíritu del proyecto es ser un elemento integrador que le de coherencia y cohesión a la labor formadora de la institución, sin olvidar la importancia fundamental del trabajo cooperativo entre la familia y la Escuela, para el logro de un objetivo común: EDUCAR DE MANERA INTEGRAL PARA EL FUTURO.

## Reseña histórica

Nuestro Colegio se crea para dar cobertura a la demanda de Establecimientos Educativos de la modalidad Técnico Profesional en la comuna de la Cisterna, Región Metropolitana.

El Centro Educativo nace el año 1977, con el nombre de Técnica Superior Santa Rosa, impartiendo las Carreras de: Alimentación, Atención de Párvulos, Vestuario y Confección Textil y Tejido. A partir del año 1981 nacen nuevas especialidades como: Técnico en Programación y Aplicaciones Computacionales, Contabilidad, Secretariado, Técnico en Asistente Social, construyendo nuevos espacios físicos, como bibliotecas, salas de multiusos, casinos, talleres de computación y ampliación en número de talleres de las especialidades.

Posteriormente, en el año 1979 pasa a ser un establecimiento de Educación Técnico Profesional y Científico Humanista, hasta el año 1990.

En diciembre de 1991, se comienza a impartir la rama comercial en el establecimiento, lo que implica la ampliación de nuestro plantel y el cambio de denominación a "CENTRO EDUCACIONAL SANTA ROSA".

Actualmente, el Establecimiento imparte las Especialidades de:

- GASTRONOMIA.
- ELABORACION INDUSTRIAL DE ALIMENTOS.
- CONTABILIDAD.
- ELECTRONICA.
- ATENCION DE PARVULO.

## Ideario

El Centro educacional Santa Rosa, ubicado en la Comuna de la Cisterna, es un Colegio de dependencia subvencionada gratuito, que busca entregar *formación de calidad* a jóvenes de enseñanza media, del sector Sur de Santiago. Nuestra propuesta formativa está enfocada en los jóvenes, cualquiera sea su contexto social, emocional y/o familiar. En este sentido, buscamos formar una persona integral, **respetuosa** de sí misma, de los demás y de su entorno, **responsable** de sus actos directos e indirectos, **tolerante** a las diferencias y **resiliente**, a través del *reconocimiento de sus capacidades* cognitivas, emocionales y físicas (**autoestima**). A partir de esta base valórica, que constituye la esencia de esta institución, buscamos abrir espacios de oportunidad, ofreciendo a nuestros estudiantes un Título técnico de nivel medio en las especialidades impartidas, Asimismo, la posibilidad de continuar estudios superiores.

Nuestro proyecto educativo y todas las acciones que de él se desprenden, están en la línea de los sellos que nos distinguen:

**FORMACIÓN INTEGRAL** Formamos a los jóvenes de manera integral: en valores, en lo académico, en lo actitudinal, en lo deportivo y cultural.

**EDUCACIÓN TÉCNICO PROFESIONAL DE CALIDAD** Entregamos las competencias Técnico Profesionales, tanto específicas como transversales. Procurando contar con Profesionales y espacios idóneos, además de los recursos necesarios para un buen desempeño

**ARTÍSTICO - CULTURAL Y DEPORTIVO** Fortalecemos habilidades, a través de la cultura, el arte y el deporte, para el buen uso del tiempo libre y la formación de hábitos de vida saludable.

**FORMACIÓN EN LA ACEPTACIÓN DE LA DIFERENCIA** Formamos a todos los estudiantes, sin discriminación de credo, nacionalidad, género, condición social u otras.


## Visión

Ser una de las mejores Instituciones de Educación Media Técnico Profesional del país, reconocida por su excelencia en la formación integral de jóvenes de la Región Metropolitana, brindándoles la oportunidad de reducir las brechas sociales, a través de la inserción laboral y/o continuidad en la educación superior.



## **Misión**

Somos una Institución gratuita de enseñanza media Técnico Profesional, comprometidos con entregar formación integral de calidad a los jóvenes, en concordancia con sus familias, dando garantía de una sana convivencia, en un entorno de respeto a las diferencias, con principios y valores claros. Entregando las herramientas necesarias para enfrentar con éxito el mundo del trabajo y/o la Educación superior.



## Objetivos y metas estratégicas

<b>Dimensión</b>	<b>Objetivo estratégico</b>	<b>Estratégica</b>
<b>Gestión pedagógica</b>	Mejorar el proceso aprendizaje enseñanza y sus resultados desde un Enfoque Constructivista con especial énfasis en la evaluación, como instancia de análisis y desde aquí generar las estrategias de mejora futura.	Consolidar los procesos pedagógicos y evaluativos desde un Enfoque Socio-Constructivista, incorporando las nuevas tecnologías en la diversificación de la enseñanza en las modalidades presencial y/o virtual.
<b>Liderazgo</b>	Consolidar la estructura organizacional que permita la articulación fluida entre los distintos estamentos para el logro de resultados, incentivando una cultura de altas expectativas para la toma de decisiones en sus respectivos cargos y funciones.	Consolidar el trabajo cooperativo y articulado, permitiendo la toma de decisiones en las respectivas áreas de gestión, permitiendo evaluar y mejorar los procesos
<b>Convivencia escolar</b>	Establecer formas de convivir en torno al autocuidado y a nuestros valores institucionales que garanticen un ambiente escolar seguro y propicio para el aprendizaje de calidad.	Consolidar actividades que integren el conocimiento y el desarrollo personal de acuerdo a los valores y sellos declarados en nuestro PEI, dejando abierta la proyección de nuevos planes de formación, que respondan, además, a la contención emocional y socio-económicas según el contexto.
<b>Gestión de recurso</b>	Contar con el personal idóneo, competente, motivado y con altas expectativas que tengan a su disposición los recursos y la infraestructura necesaria para el buen desarrollo del proceso aprendizaje enseñanza.	Consolidar, de acuerdo al PEI, el perfil profesional y humano de los equipos de trabajo que integran la comunidad. Contando con profesionales de apoyo que acompañe sistemáticamente a los docentes en los procesos pedagógico

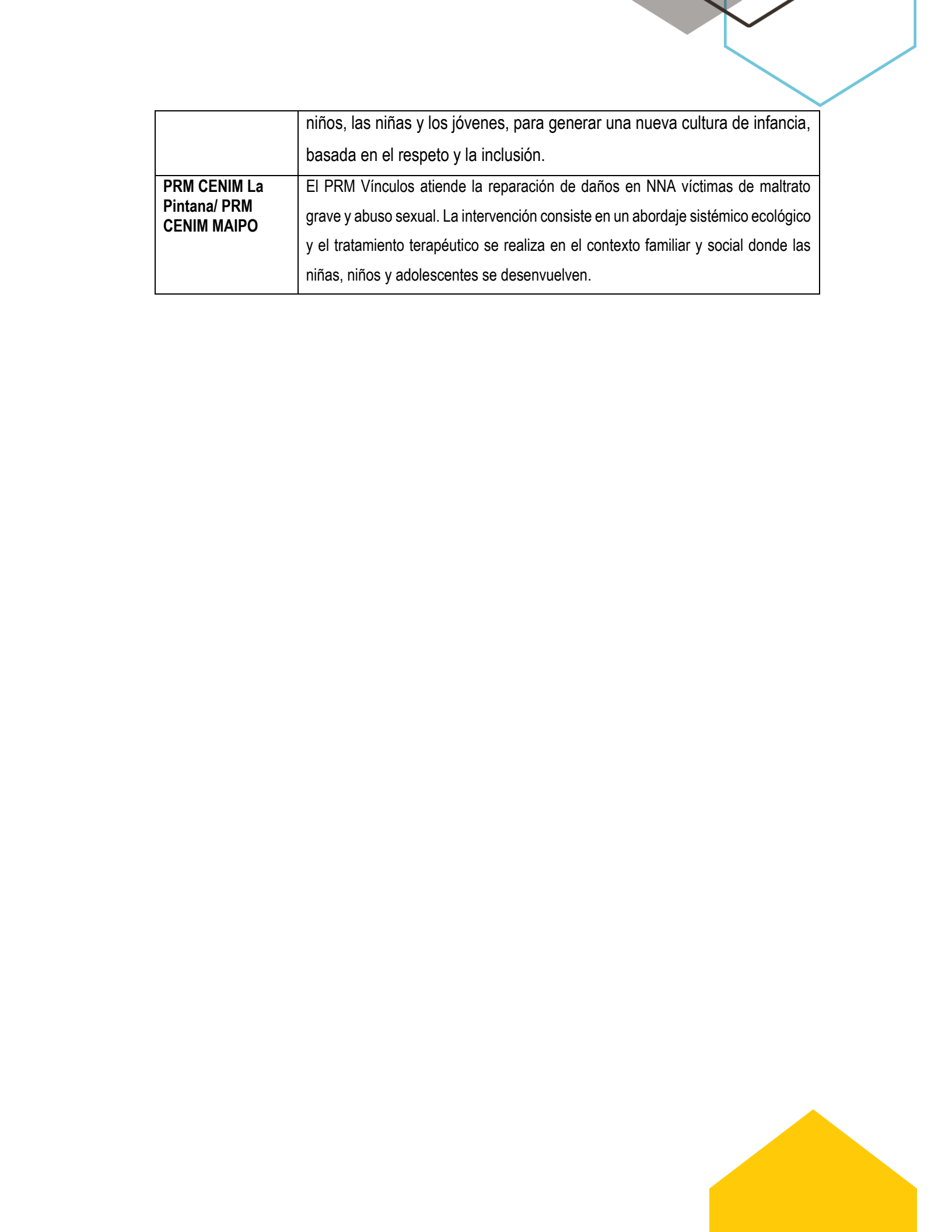
## Programas y proyectos.

Programas	Descripción
<b>Tutorías académicas y formativas</b>	Profesores tutores a cargo de acompañar el proceso académico y formativo de los estudiantes, considerando todas las características individuales, implementando estrategias de seguimiento para optimizar sus resultados escolares, además de detectar posibles deserciones, derivando cuando corresponda.
<b>Taller de habilidades para el acceso a la educación superior.</b>	Fortalecer habilidades en las asignaturas de lenguaje, matemática, ciencias e historia con el objetivo de ofrecer oportunidades de ingreso a la educación superior, a través de la prueba de selección estandarizada.
<b>Talleres co-programáticos y Actividades de libre elección</b>	Implementar talleres curriculares de libre elección y extracurriculares, fomentando el buen uso del tiempo libre. Además, desarrollando las distintas habilidades y valores que el colegio promueve.
<b>Programa de integración escolar</b>	Equipo de profesionales que apoya de manera integral a los estudiantes con necesidades educativas especiales, con el objetivo de fortalecer su proceso académico.
<b>Planes por normativa</b>	<ul style="list-style-type: none"><li data-bbox="776 1192 1295 1224">• Pla de Orientación Afectividad y Sexualidad.</li><li data-bbox="776 1297 1133 1329">• Plan de Convivencia Escolar.</li><li data-bbox="776 1402 1304 1434">• Plan de participación y formación ciudadana.</li><li data-bbox="776 1507 1206 1539">• Proyecto hábitos de vida saludable.</li><li data-bbox="776 1612 1230 1644">• Plan sexualidad, afectividad y género.</li></ul>

## Vínculos o alianzas con instituciones públicas y privadas.

Institución	Acuerdo / Convenio
<b>PIE 24 San Ramon / PIE 24 La Granja 2 / PIE 24 La Granja</b>	<p>Los Programas de Intervención Especializada PIE 24, se constituyen en una modalidad de atención piloto para niños, niñas y adolescentes menores de 18 años, derivados del Programa de Seguridad integrada (PSI) 24 horas correspondiente a su comuna de residencia.</p> <p>El Programa PIE 24, implementa procesos de intervención a nivel individual y familiar asociados a la prevención de la violencia y el delito, así como a la restitución de derechos vulnerados y la resignificación del daño asociados a dichas vulneraciones. Así mismo se generan estrategias de coordinación intersectorial e intervención en redes en el espacio territorial en el que se inserta el proyecto.</p>
<b>PDE La Granja</b>	<p>El Programa de Protección Especializado de Reinserción Educativa (PDE) atiende a niños, niñas y adolescentes (NNA) con rezago escolar, carencias educativas o excluidas/os del sistema escolar. Este programa ofrece un abordaje multidisciplinario con orientación pedagógica y psico-educativa para ayudar a nivelar los de estudios de los NNA incorporados a él. Busca motivar a los NNA en su desarrollo educativo, como una alternativa de crecimiento personal y social.</p> <p>Este programa está orientado a NNA entre los 10 y 17 años 11 meses, que son atendidos de manera individual, familiar y comunitaria. Da énfasis a la prevención de la violencia y el delito, a la restitución de derechos vulnerados y a la resignificación del daño asociados a dichas vulneraciones. Utiliza estrategias de coordinación intersectorial e intervención en redes en el espacio territorial en el que se inserta el proyecto.</p>
<b>LAZOS EDT La Granja</b>	<p>El programa Lazos es la oferta pública especializada en materia de prevención y reinserción social de la Subsecretaría de Prevención del Delito destinada a niños, niñas y adolescentes (entre 10 y 17 años) y sus respectivas familias. Su objetivo es reducir la probabilidad de ingreso de los y las jóvenes a unidades policiales cuando cometen un delito o una falta.</p>

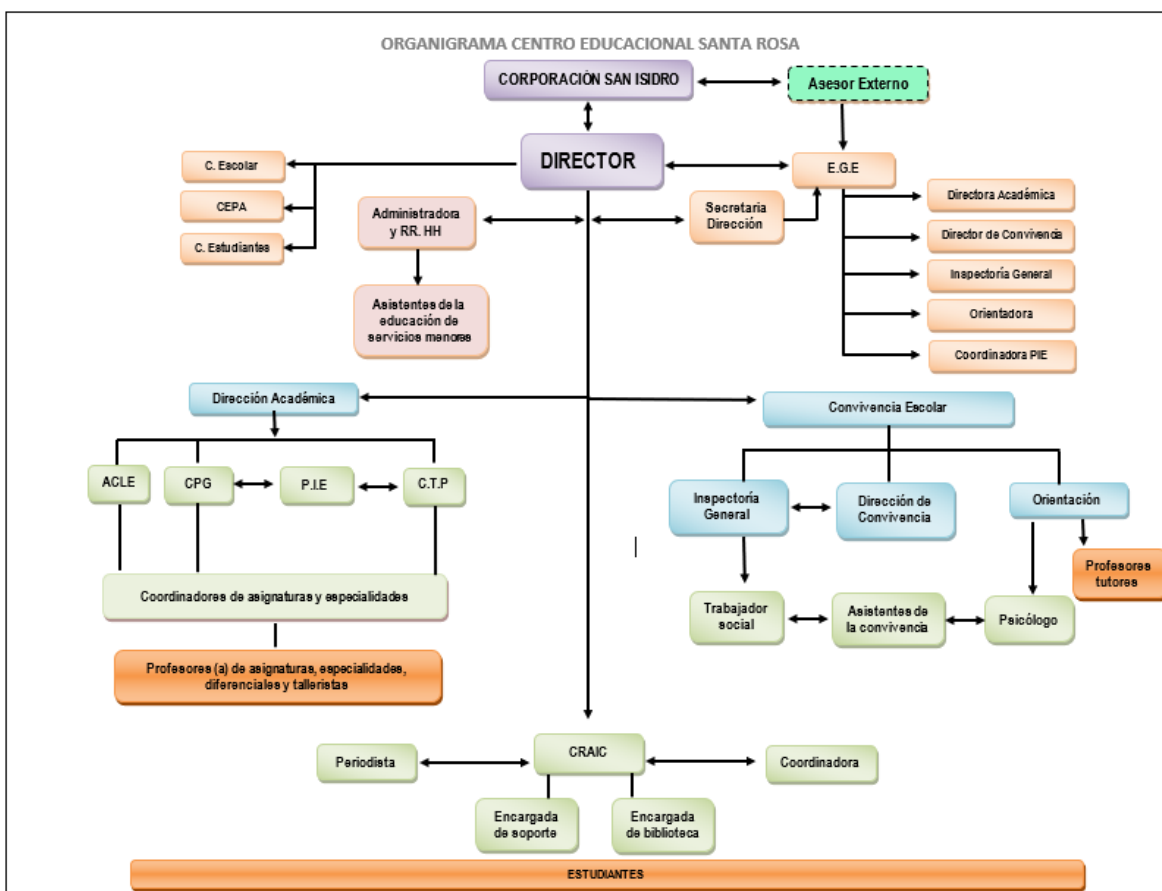
	<p>El ingreso es voluntario y se adapta a la realidad familiar, es decir, proporcionando a cada caso una atención intensiva y personalizada.</p> <p>Para cumplir con este objetivo, el programa Lazos define las necesidades específicas de cada familia y en base a éstas brinda atención especializada, considerando una evaluación posterior al tratamiento para medir su impacto.</p>
<b>Residencia Jorge Yarur</b>	<p>La Corporación forma parte de la red de instituciones privadas que colaboran con el Servicio Nacional de Menores (SENAME). Es calificada como un Hogar de Protección para Mayores (REM) y cuenta adicionalmente con un Programa de Protección Especializado en Intervención Residencial (PER).</p>
<b>PPF SURCOS</b>	<p>Los Programas de Prevención Focalizada (PPF) atienden a niños, niñas y adolescentes de entre 0 y 17 años de edad y sus adultos responsables. Su objetivo es restituir los derechos vulnerados que afectan a niños, niñas y adolescentes en el contexto familiar, previniendo su cronificación y que dicen relación con situaciones de negligencia moderada, testigos de violencia intrafamiliar no constitutiva de delito, maltrato físico y/o psicológico moderado, entre otras situaciones.</p>
<b>Centro de la mujer San Bernardo</b>	<p>Ofrece orientación a las <b>mujeres que viven violencias o hayan vivido algún tipo de violencia y a quienes son testigos de estas</b>. Además, aquellas que viven o han vivido esta situación, son apoyadas a través de atención psicológica, social y jurídica.</p>
<b>SENDA PREVIENE La Cisterna</b>	<p>Los equipos de SENDA Previene en la comuna realizan actividades para generar vínculos directos con los principales actores y organizaciones de la comunidad local, fomentando la participación en la comunidad para enfrentar el consumo de alcohol y otras drogas en la comuna.</p>
<b>OPD La Cisterna / OPD La Pintana /OPD San Ramon</b>	<p>La Oficina de Protección de los Derechos (OPD) es un programa licitado de SENAME que busca <b>proteger y restituir los derechos de los niños</b>, las niñas y los jóvenes vulnerados en sus derechos y/o en situación de exclusión social mediante la detección, intervención y acompañamiento psicosocial y jurídico del niño y la familia.</p> <p>La OPD también promueve, sensibiliza y concientiza a la comunidad local en materia de derechos del niño, igualdad, participación y la responsabilidad que los adultos tienen como garantes de derechos de los</p>



	niños, las niñas y los jóvenes, para generar una nueva cultura de infancia, basada en el respeto y la inclusión.
<b>PRM CENIM La Pintana/ PRM CENIM MAIPO</b>	El PRM Vínculos atiende la reparación de daños en NNA víctimas de maltrato grave y abuso sexual. La intervención consiste en un abordaje sistémico ecológico y el tratamiento terapéutico se realiza en el contexto familiar y social donde las niñas, niños y adolescentes se desenvuelven.

## Organigrama

El Centro Educacional Santa Rosa, concibe la organización como un sistema de cooperación mutua entre los distintos estamentos, para ellos propone una estructura organizacional que enfatiza, en el trabajo diario, *círculos de reflexión* desde las estructuras directivas, hasta el trabajo directo con los estudiantes en cada una de las asignaturas y espacios dentro de Establecimiento.



## Distribución de cargos y descripción.

Cargo	Distribución	Descripción
Administradora (1)	Viviana Lillo	Responsable de los procesos operativos financieros y administrativos del personal del colegio, de acuerdo a las normas de organización y requerimientos establecidos por la dirección.
Secretaria de Dirección (1)	Denis Montecinos	Responsable de gestionar la secretaría y brindar apoyo administrativo al equipo directivo.
Equipo EGE (6)	Director: Luis Oyarzún	Lidera un conjunto de acciones estratégicas que promueven el proyecto educativo institucional, generando un clima de trabajo colectivo y participativo. Enfatizando en los procesos de administración, la convivencia escolar, la relación con el entorno y el liderazgo de los procesos de los cuales se debe dar cuenta responsablemente.
	Dirección Académica: Carolina Campusano	Estructura e implementa el proyecto pedagógico del colegio. Orienta y conduce las actividades de aula, generando las condiciones para que el equipo docente realice su trabajo en un ambiente favorable a los aprendizajes.
	Director de Convivencia escolar: Mario Guerra	Gestiona acciones para la construcción de una convivencia escolar de calidad, que posibilite un ambiente favorable para los procesos educativos, previniendo y solucionando conflictos que alteren un ambiente propicio para el aprendizaje.
	Orientadora: Edith Seguy	Estructura e implementa el programa de orientación, supervisando y evaluando las actividades de orientación educacional, vocacional y profesional.
	Inspectora General: Pamela González	Gestiona acciones que favorecen el desarrollo formativo de los estudiantes y el trabajo armónico de los miembros de la Comunidad Educativa.
	Coordinadora del PME: Daniela Lincoñir	Diseña e implementa el proyecto de mejoramiento educativo de una manera coordinada con los diferentes estamentos de la gestión institucional, supervisando las acciones y gestionando las evidencias.
	Coordinadora Programa de integración: María José Flores	Coordina el equipo de profesionales que apoya de manera integral a los estudiantes con necesidades educativas especiales, con el objetivo de fortalecer su proceso académico.
Coordinación Plan General (1)	Gioconda Tapia	Docente a cargo de coordinar los procesos académicos y asegurar la cobertura curricular de las asignaturas del plan general. Entregando reportes y

		análisis de resultados bajo criterios emanados de la Dirección Académica.
Coordinación Técnico Profesional (1)	Paola Santander Silvia Varela	Docente a cargo de coordinar los procesos académicos técnicos profesionales que asegura la cobertura curricular y el desarrollo de competencias. Entregando reportes y análisis de resultados académicos y de seguimiento de egresados, bajo criterios emanados de la Dirección Académica.
Coordinación de actividades curriculares de libre elección (ACLE)	Damián Barrionuevo	Docente a cargo de la coordinación, ejecución y evaluación de las actividades curriculares de libre elección de acuerdo al proyecto educativo.
Coordinadores por departamento (13)	8 coordinadores plan general 5 coordinadores técnicos profesionales	Cada docente coordinador gestiona procesos académicos con el equipo de docentes por área.
Profesores tutores (20)	8 profesores a cargo de primero y segundo medio. 12 profesores a cargo de terceros y cuartos medios	Profesores a cargo de acompañar el proceso académico y formativo de los estudiantes, considerando todas las características individuales, implementando estrategias de seguimiento para optimizar sus resultados escolares, además de detectar posibles deserciones, derivando cuando corresponda.
Profesores (36)	21 Docentes Plan General 12 Docentes Técnico Profesionales	Docente responsable del cumplimiento del proyecto curricular de la asignatura, según lineamientos emanados de Dirección Académica.
Profesoras de Educación Diferencial (8)	8 Profesoras de Educación Diferencial	Profesionales que apoyan de manera integral a los estudiantes con necesidades educativas especiales. Asumiendo, además, un rol complementario en la labor del profesor tutor.
Psicóloga (2)	Sonia Navarro José Muñoz	Profesional responsable de evaluar a los estudiantes en su ingreso y permanencia en el programa de integración escolar a través de instrumentos de evaluación psicométricas, además responsable de favorecer el proceso de enseñanza-aprendizaje de los estudiantes que presenten necesidades educativas especiales.
Equipo Convivencia Escolar (7)	Trabajador Social: Kerly Provoste	Profesional encargado de elaborar y desarrollar estrategias de intervención directa para contribuir al pleno desarrollo de las capacidades de los estudiantes. Abordando aspectos que afectan el proceso de enseñanza-aprendizaje y derivando a instituciones externas cuando corresponda.
	Psicóloga: Jeannette Saldaña	Profesional encargado de propiciar el bienestar socioemocional de los integrantes de la comunidad

		escolar. A través de la planificación y ejecución de intervenciones grupales e individuales.
	Asistentes de la educación: Andrea Giovanetti Luis González Leonardo González Alexis Piñeiro	Equipo de apoyo a la convivencia escolar, que, en coordinación con los docentes, previene y resuelve conflictos, monitorea la asistencia, detectando eventuales deserciones y derivando cuando corresponda.
CRAIC (2)	Coordinadora CRAIC: Eugenia Azcárate	Profesional responsable de brindar apoyo al proceso de enseñanza-aprendizaje, a través de la administración del centro de recursos de información y comunicación para el aprendizaje.
	Periodista: Enrique Zúñiga.	Profesional encargado de fortalecer los canales de comunicación entre miembros de la comunidad, entregando la información de manera oportuna, monitoreando la efectividad de esta, para el apoyo de los distintos procesos de la gestión.
Asistente de la educación (auxiliares de servicios menores) (6)	Isabel Paillalef Alejandro Menares José Carrión Sergio Puebla Juan Vera	Funcionarios que desarrollan labores de cuidado, mantenciones y limpieza de los bienes e instalaciones del establecimiento.

## Perfil de egreso

### Gastronomía

Al egresar de la Educación Media Técnico-Profesional, los alumnos y las alumnas habrán desarrollado la capacidad de:

1. Identificar, clasificar y seleccionar cualitativa y cuantitativamente los insumos requeridos para la elaboración de los alimentos de consumo directo, teniendo presente sus costos, la rentabilidad de estos y sus márgenes de comercialización.
2. Manejar e identificar las aplicaciones, usos y comportamientos de los diferentes insumos, tanto en el proceso de elaboración como en el estado de conservación (en bodega o refrigeración).
3. Aplicar conocimientos de dietética en la elaboración de minutas balanceadas, según estándares establecidos y distintos tipos de alimentación.
4. Ejecutar con habilidad las operaciones culinarias en la elaboración de productos gastronómicos.
5. Realizar cálculos básicos y aplicar conocimientos de metrologías, utilizando instrumentos, procedimientos y sistemas computacionales y otros propios del rubro.
6. Utilizar con seguridad e higiene equipos básicos de cocina, tales como cocina, hornos, fogones y electrodomésticos.
7. Controlar y determinar las distintas temperaturas y humedades, utilizando adecuadamente instrumentos y equipos propios del rubro, tales como balanzas, termómetros y otros instrumentos de medición.
8. Manejar adecuadamente, con rapidez, concentración y eficiencia, distintos equipos y utensilios para cortar, moler, mondar, congelar, descarozar, trozar, licuar, envasar y sellar.
9. Mantener en correcto funcionamiento los equipos manuales, mecánicos, eléctricos y electrónicos de uso común en la elaboración de alimentos.
10. Aplicar las normas de higiene estipuladas por las disposiciones de los servicios fiscalizadores en todas las etapas del proceso productivo.
11. Dominar principios básicos de gestión microempresarial.
12. Aplicar normas de seguridad en el trabajo, con énfasis en primeros auxilios.

## Elaboración industrial de alimentos

Al egresar de la Educación Media Técnico-Profesional, los alumnos y alumnas habrán desarrollado la capacidad de:

1. Identificar, pesar, clarificar y seleccionar cualitativamente los insumos requeridos en el procesamiento de alimentos.
2. Identificar los estándares establecidos en las aplicaciones y comportamientos de los diferentes insumos y la presencia de componentes microbiológicos en su recepción, durante el procesamiento y en el producto final.
3. Realizar cálculos básicos y aplicar metrologías manejar y utilizar instrumentos, procedimientos y sistemas propios del rubro y comprender e interpretar información estadística.
4. Manejar (a partir de conocimientos de biología, química y física) los fenómenos del proceso de industrialización conservera de alimentos: congelación, deshidratación, pulverización, licuación y condensación leer, controlar y determinar las distintas temperaturas y humedades detectar patologías comunes en los insumos y productos.
5. Manejar adecuadamente, con rapidez, concentración y eficiencia, la maquinaria para limpiar, cortar, moler, coser, embutir, congelar, deshidratar, pulverizar, envasar, sellar y almacenar.
6. Manejar y utilizar instrumentos y equipos propios del rubro (densímetros, termómetros, balanzas, etc.).
7. Utilizar distintos equipos básicos de laboratorio.
8. Aplicar normas y reglamentaciones de control de calidad.
9. Identificar, utilizar adecuadamente y realizar la mantención básica de utensilios, equipos mecánicos, instrumentos del rubro, cámaras de refrigeración, de secado, de esterilizado y de ahumado.
10. Aplicar las normas de higiene estipuladas por los servicios fiscalizadores en todas las etapas del proceso productivo.
11. Aplicar normas de seguridad en el trabajo, con énfasis en primeros auxilios.

## Atención de párvulos

Al egresar de la Educación Media Técnico-Profesional, los alumnos y las alumnas habrán desarrollado la capacidad de:

1. Crear ambientes pedagógicos adecuados a las necesidades de los párvulos, en consonancia con modelos convencionales y no convencionales.
2. Preparar y elaborar material didáctico de apoyo a sus actividades, aplicando criterios pedagógicos y estéticos.
3. Establecer relaciones armónicas con las madres, padres y apoderados, tanto en sentido personal (entrevista) como en sentido colectivo (reuniones y actividades extraprogramáticas).
4. Aplicar técnicas destinadas a registrar, leer e interpretar las informaciones concernientes a las características antropométricas, de salud y nutrición de los niños y niñas.
5. Organizar documentación con información pertinente de la familia, domicilio y contactos inmediatos.
6. Aplicar técnicas de evaluación, tanto diagnóstica como formativa y final de los procesos pedagógicos y registrarla en los documentos correspondientes.
7. Aplicar técnicas de atención en salud e higiene de los niños y niñas, en términos de aseo personal y limpieza.
8. Atender a los párvulos en baño, y muda de los más pequeños, registrar temperaturas y administrar remedios bajo control facultativo.
9. Realizar acciones de primeros auxilios en golpes, caídas y accidentes menores.
10. Identificar las características del desarrollo de niños y niñas en cada uno de los niveles de educación parvulario.
11. Realizar actividades pedagógicas, aplicando técnicas de planificación, motivación, ejecución de actividades, selección de recursos y materiales, apoyo personalizado a los niños y niñas y actividades de finalización.
12. Generar y motivar la realización de actividades extraprogramáticas, complementarias a aquellas propias de la planificación del centro educacional.
13. Aplicar técnicas destinadas a atender a los niños y las niñas en las horas de descanso y de recreación, desarrollando iniciativas lúdicas, alternativas de uso de tiempo libre y generando actividades lúdico-pedagógicas colectivas.
14. Aplicar técnicas de dinámicas grupales para el trabajo con sus pares y equipo multi- profesional.

## Contabilidad

Al egresar de la Educación Media Técnico-Profesional, los alumnos y alumnas habrán desarrollado la capacidad de:

1. Manejar el sistema contable determinado por la empresa, cuadrar registros de auxiliares, estructurar plan de cuentas, efectuar asientos de apertura, preparar análisis de cuentas y elaborar balances.
2. Aplicar y supervisar el cumplimiento de la normativa tributaria vigente, manteniendo el libro de utilidades tributarias actualizado y elaborando declaraciones anuales.
3. Realizar iniciación de actividades, mantener libros de compraventas y retenciones, confeccionar declaraciones mensuales, preparar certificados de renta.
4. Manejar y aplicar técnicas para construir y proporcionar información respecto a flujos de caja, trámites bancarios y ratios o índices.
5. Elaborar liquidaciones y libro de remuneraciones, planillas provisionales, contratos y finiquitos de trabajo.
6. Organizar y efectuar controles de existencias, arqueos de caja, pago de facturas y control de inventarios y de activo fijo.
7. Manejar y aplicar procesos mercantiles, tanto nacionales como internacionales, tramitación aduanera, aranceles y uso de franquicias.

## Electrónica

Al egresar de la Educación Media Técnico-Profesional, los alumnos y las alumnas habrán desarrollado la capacidad de:

1. Manejar y aplicar conocimientos básicos de electricidad.
2. Aplicar procedimientos de análisis de circuito en sistemas eléctricos, maquinas eléctricas, circuitos de control, audio y video.
3. Manejar y aplicar conocimientos básicos de electrónica análoga, electrónica digital y electrónica de potencia.
4. Aplicar procedimientos de análisis a circuitos electrónicos.
5. Interpretar y utilizar los códigos de representación en circuitos eléctricos y electrónicos.
6. Manejar y aplicar conocimientos tecnológicos básicos de materiales, componentes y equipos utilizados en electrónica en general, en el control y comando eléctrico, y en automatización.
7. Seleccionar materiales y componentes apropiados y necesarios para la instalación, montaje, o mantención.
8. Armar, ensamblar y reparar circuitos electrónicos básicos.
9. Ejecutar soldaduras de componentes electrónicos.
10. Utilizar equipos electrónicos de control, sensores y transductores.
11. Planificar y realizar pautas de mantención preventiva y correctiva.
12. Solucionar problemas básicos relacionados con el funcionamiento eléctrico y electrónico.
13. Identificar, utilizar adecuadamente y realizar la mantención de herramientas manuales e instrumentos de medición.
14. Valorar y aplicar normas y técnicas de prevención de riesgos eléctricos y de higiene y seguridad industrial conocer y aplicar destrezas de primeros auxilios.

## Convenios y Centros de prácticas.


<b>Especialidad</b>	<b>Convenio</b>
<b>Contabilidad</b>	1. Carlos Contreras y Cía Ltda.
	2. Centro de Formación Técnica ICCE
	3. Trus Coop
	4. Sabia Contable SPA
	5. Of: Contabilidad OK
	6. CLC S.A
	7. Tax Partner
<b>Electrónica</b>	8. Biometría Aplicada
	9. Eulen Chile S.A.
	10. GASEI S.A.
	11. Porex Servicios
	12. Red de Servicios Ltda
<b>Gastronomía</b>	13. Hotel Noi
	14. Sodexo
	15. Panadería La Floresta
	16. Restaurante Bahía Grill
	17. Restaurante Entre Dichos
	18. Casino Express
	19. Pastelería Mozart
	20. Pastelería Strindberg
	21. Restaurant El Beto
	22. Restaurant El Ancla
	23. Casino Municipalidad El bosque
	24. Pollo Don Ruben
	25. Pastelería Tia Lucy
	26. Central Restaurant Aramark
<b>Elaboración Industrial de alimentos</b>	27. Aconcagua foods
	28. Ictios
	29. Eurofins
	30. SOPROLE
	31. Watt's
	32. Carozzi
	33. Foodgroup
<b>Atención de Párvulos</b>	34. Sala cuna y jardín infantil "Mundo de colores"
	35. Jardín infantil Mis primeros pasitos
	36. Jardín infantil Ángel de la guarda
	37. Jardín Protectora de la Infancia
	38. Escuela de lenguaje y jardín infantil "Elefante melodía"
	39. Colegio Celestín Freinet
	40. Jardín Infantil "Irene Frei de Cid"

## Alianzas para el desarrollo de habilidades profesionales y educación superior

<b>Institución</b>	<b>Actividades / objetivos</b>
<b>Universidad Andrés Bello</b>	Instancias para el desarrollo de ensayos y pruebas para el acceso universitario.
<b>CEPECH</b>	Informar a los estudiantes interesados los procesos y actualización sobre la PDT, invitando a ser parte de MIDETE, siendo parte de charlas explicativas y ensayos.
<b>SIAD</b>	Feria universitaria, presenta distintas alternativas para la educación superior.
<b>DEMRE</b>	Charlas vocacionales.
<b>Fundación Lucsick</b>	Potenciar y desarrollo académico y profesional de los estudiantes de la enseñanza media técnico profesional.
<b>Forge</b>	Potencia habilidades para el desarrollo profesional en los estudiantes por medio de talleres y cursos especializados.

## Infraestructura y equipamiento

Cantidad	Instalación
1	Oficina Dirección
1	Administración
1	Bodega de archivos
1	Oficina Dirección Convivencia escolar
1	Oficina Plan general y Plan técnico profesional
1	Oficina Dirección académica
1	Oficina secretaria convivencia escolar
1	Oficina Orientación
1	Oficina de recepción (secretaria de Dirección)
3	Oficina recepción apoderados
1	Admisión
1	Sala de tutorial
1	Oficina Trabajador social
1	Oficina atención psicológico
1	Oficina atención psicológica
1	Oficina SEP
1	Sala de reuniones
1	Sala de profesores
1	Comedor personal
1	Comedor de estudiantes
1	Cocina para manipuladoras
1	Enfermería
22	Salas de clases
1	Sala Radio
1	Centro de estudiantes
1	Centro de padres y apoderados
2	Taller especialidad de Gastronomía
1	Bodega de especialidad de Gastronomía
1	Taller especialidad de Elaboración industrial
2	Taller especialidad de Electrónica
1	Sala de electrónica
1	Taller especialidad de Atención de párvulos
1	Taller especialidad de Contabilidad
2	Salas de computación
1	Sala de música
1	Taller de ciencias
1	CRAIC
1	Auditorio
1	Sala multiuso
1	Sala audiovisual
2	Baños funcionarios
7	Baños estudiantes
1	Sala Programa de integración
1	Sala de matemática
1	Sala de artes



1	Sala de lenguaje
2	Bodega educación física
1	Sala de inglés
1	Patio multicancha
1	Patio anexo
1	Bodega de dirección
9	Bodegas
1	Bodega de auxiliares
1	Bodega de herramientas
1	Plaza
5	Camarines
2	Vestidores
1	Estacionamiento funcionarios