

PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL 2023 – 2026



COLEGIO TÉCNICO PROFESIONAL DE
GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA ACHIGA
COMEDUC

PRESENTACIÓN

La actualización del Proyecto Educativo Institucional del Colegio Técnico Profesional de Gastronomía y Hotelería Achiga Comeduc, ha sido fruto del trabajo participativo de Directivos, Docentes, Asistentes de la Educación, Estudiantes, Padres y Apoderados.

A través de diversos encuentros y sesiones de trabajo se levantó la revisión y actualización del PEI de nuestro Establecimiento, basados en un análisis crítico del quehacer educativo actual de la institución, de los desafíos que hoy enfrentamos y de los proyectos que en conjunto hemos levantado. Este trabajo, es fruto de la mirada de los diferentes estamentos que con responsabilidad, compromiso y proyección han plasmado en este documento, nuestra visión y misión que nos conducirá y será la base por los próximos 4 años.

Este Proyecto Educativo Institucional, se constituirá como guía en la orientación de nuestro accionar pedagógico de tal manera, que responda plenamente como un instrumento de planeamiento participativo, orientador y operativo de nuestra gestión escolar, que proyecte estratégicamente nuestra Institución Educativa, que promueva una educación pertinente y relevante a nuestro actual contexto social y cultural, a través de un conjunto de acciones concretas y articuladas que permitan satisfacer las necesidades internas y responder positivamente a las demandas externa que hoy nos desafían.

Como Comunidad Educativa, responsable de esta construcción, asumimos el desafío de ofrecer una formación humana y profesional de calidad conforme a los valores que nos inspiran dentro de un ambiente que acoge y permite la diversidad, que busca lograr aprendizajes significativos en sus educandos, con el fin de que alcancen niveles de éxito en su desarrollo personal y laboral.

Equipo Coordinador Proyecto Educativo Institucional

Proyecto educativo Institucional- PEI

I. CONTEXTO

1.- INFORMACIÓN INSTITUCIONAL

COLEGIO TÉCNICO PROFESIONAL DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA
ACHIGA-COMEDUC

PERIODO DURACIÓN: 4 AÑOS

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL

Directora:	Sra. Cristina Sitzer Fuentes
Dirección del Establecimiento	Alonso de Camargo 6615
Comuna	Las Condes
R.B.D.:	24473-2
Fono :	222206406 – 222243561 - 222241915
E-mail:	colegioachiga@comeduc.cl
Fecha de creación del Establecimiento Educativo:	17/03/1980
Decreto Cooperador de la Función Educativa del Estado:	N° 1620 de 1980
Dependencia:	Particular Subvencionado con Gratuidad.
Modalidad:	Educación Media Técnico Profesional.
Especialidades	Gastronomía con las Especialidades de: Cocina y Pastelería (Rex N° 3340.11.2017) Servicios de Hotelería, con Estrategia Curricular Dual (Rex N° 247 del 18.01.2018)

1.1.- MATRÍCULA TOTAL DEL ESTABLECIMIENTO POR NIVEL, CURSOS Y ESPECIALIDAD:

(Matrícula total al 30 de abril de cada año)

Matrícula	2019	2020	2021	2022
Total del Establecimiento	536	561	537	498

❖ (Matrícula al 30 de abril 2022)

Nivel Educativo	Nº de Cursos	Nº Alumnos Nivel Educativo		
		H	M	TOTAL
1º Medio	4	53	58	111
2º Medio	4	54	59	113
3º Medio	4	64	82	146
4º Medio	4	57	71	128
TOTAL	16	227	270	498

1.1.1.- MATRÍCULA POR ESPECIALIDAD

(Matrícula al 30 de abril 2022)

Especialidades	Nº de Cursos	Nº Alumnos Nivel Educativo						Nº Total de Alumno(a)s/especialidades		
		3º Medio			4º Medio			H	M	TOTAL
		H	M	TOTAL	H	M	TOTAL			
GASTRONOMIA	4	48	40	88	35	42	77	83	82	165
HOTELERIA	4	16	42	58	22	29	51	38	71	109
TOTAL	8	64	82	146	57	71	128	121	153	274

1.2.- PROMOCIÓN, REPITENCIA Y DESERCIÓN

Nivel Educativo	MATRÍCULA ABRIL 2022			MATRÍCULA NOVIEMBRE 2022			PROMOCIÓN 2022			REPITENCIA 2022			DESERCIÓN 2022		
	H	M	TOTAL	H	M	TOTAL	H	M	TOTAL	H	M	TOTAL	H	M	TOTAL

1º Medio	53	58	111	55	55	110	55	54	109	0	1	1	2	-3	-1
2º Medio	54	59	113	58	63	121	56	120	62	2	1	3	4	4	8
	107	117	224	113	118	231	111	174	171	2	2	4	6	1	7
ESPECIALIDA D:	GASTRONOMÍA														
3º Medio	48	40	88	47	40	87	46	40	86	1	0	1	-1	0	-1
4º Medio	35	42	77	33	38	71	32	42	74	1	0	1	-2	-4	-6
ESPECIALIDA D:	SERVICIOS de HOTELERIA														
3º Medio	16	42	58	17	36	53	16	36	52	1	0	1	1	-6	-5
4º Medio	22	29	51	20	27	47	19	27	46	1	0	1	-2	-2	-4

1.3.- PROMEDIO RESULTADOS: SIMCE Y PSU Y OTROS INDICADORES DE CALIDAD

13.1.- SIMCE HISTÓRICO

AÑO	2017	2018	2021*	2022
Lenguaje	246	242	S/A	S/A
Matemática	258	247	S/A	S/A
Promedio Leng. /Matemática	252	245	S/A	S/A
Ciencias (C. Naturales o Historia)	235	228	S/A	S/A

1.3.2.-INDICADORES DE DESARROLLO PERSONAL Y SOCIAL

AÑO	2017	2018	2021	2022
Autoestima académica y motivación escolar	75	76	S/I	S/I
Clima y convivencia escolar	79	79	S/I	S/I
Participación y formación ciudadana	80	81	S/I	S/I
Hábitos de vida saludable	71	70	S/I	S/I

1.3.3.- PSU HISTÓRICO ÚLTIMOS AÑOS:

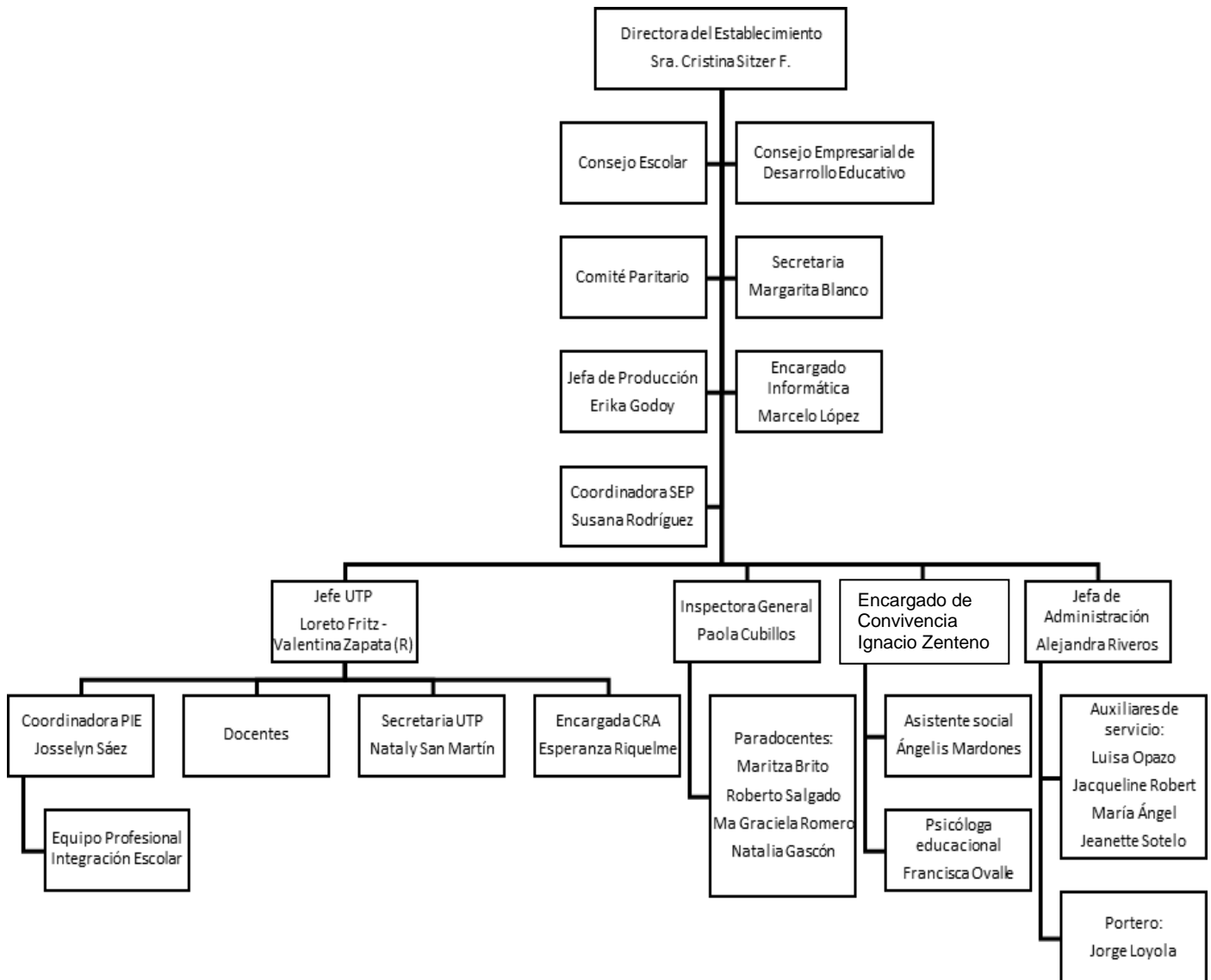
AÑO	2019	2020	2021	2022
Lenguaje	439	440,4	439	S/I
Matemáticas	435	433,5	451,3	S/I

2022	149	S/I	S/I	S/I	S/I	S/I	S/I	S/I
------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

1.6 HISTÓRICO INDICADORES DE EFICIENCIA INTERNA

INDICADORES	2019	2020	2021	2022
RENDIMIENTO	96,2	97%	99%	98,7%
ASISTENCIA	85,7	67%	67%	79,4%
RETENCION	98,8	99,2	99,6%	98,1%
TITULACIÓN	82,1	82,1	74,6%	En proceso
MATRICULA	530	561	538	498
SATISFACCIÓN USUARIOS				
CLIMA ORGANIZACIONAL				
PREVENCIÓN DE RIEGOS				

ORGANIGRAMA INSTITUCIONAL



2.-RESEÑA HISTÓRICA

Colegio perteneciente a la Red de Establecimientos Educativos administrados por la Fundación Educacional COMEDUC, nace el año 1980 en la Ciudad del Niño; donde INACAP con el aporte de la Compañía Chilena de Tabacos, instala talleres de capacitación para alumnos de III y IV Medio de la misma Ciudad del Niño.

En 1993 el Establecimiento se traslada al Pueblito del Parque O'Higgins, ocupando las dependencias del Museo del Huaso para desarrollar sus clases. Al siguiente año, el Colegio continúa sus clases en el Local 5 del Pueblito, propiedad de la Ilustre Municipalidad de Santiago, dependencias que le cobijaron durante casi 20 años. En esas dependencias, Chile Tabacos y CIES – INACAP, inician una propuesta educativa, que convoca a las especialidades de Hotelería y Gastronomía en Educación Media, para lo cual, se utilizan los recursos económicos que aporta la Compañía Chilena de Tabacos, junto a la implementación de talleres, heredada del C.F.T. INACAP.

En esas dependencias, se instaura un sello distintivo poco común en la Educación Media tradicional: recreos fuera del edificio -transformándose en patio la calle del Pueblito del Parque O'Higgins- sin uso de timbres que recordaran el inicio o término de cada clase. Esta característica, impactará directamente en la formación de los alumnos, en cuanto desarrollan un alto nivel de responsabilidad, autodisciplina y autonomía; habilidades básicas para cumplir con los requerimientos que más tarde deberían evidenciar en el mundo laboral.

Durante el año **1999**, finaliza la administración anterior, INACAP deja de ser el Sostenedor, dando paso a una nueva administración según consta en Rex 1116. Desde esta fecha, la Fundación Nacional del Comercio para la Educación, (Comeduc) asume como Sostenedor y el Colegio pasa a denominarse como "**Colegio Técnico Profesional de Gastronomía y Hotelería Achiga-Comeduc**".

En este período se constituye una alianza de trabajo pedagógica con la Asociación Chilena de Gastronomía, ACHIGA, unión que perdura hasta el año 2007.

En el año **2000**, nuestro Establecimiento ingresa al sistema de Financiamiento Compartido, según consta en resolución N° 2724 del 29 de septiembre de 2000; esta modalidad permite a la Institución, recibir aportes desde el Mineduc y además de los Padres y Apoderados, siendo Colegio con subvención compartida hasta el año 2017.

El año **2007**, finaliza la alianza estratégica con ACHIGA (Asociación Chilena de Gastronomía), continuando la Fundación Educacional COMEDUC, con la administración del Colegio y estableciendo nuevas alianzas pedagógicas y de colaboración con diferentes instituciones del rubro Gastronómico y Hotelero. De esta manera, se da continuidad al proyecto y prestigio alcanzado hasta nuestros días; convirtiéndose en uno de los Establecimientos más reconocidos por la formación de sus egresados. Sin embargo, la mayor preocupación que acompañaba este caminar, era no contar con un espacio físico propio, por lo que surge un nuevo desafío, relacionado con buscar un nuevo local, que permita la continuidad del Colegio.

Es así como entre los años **2010 y 2014**, habiéndose realizado diversas gestiones ante la urgencia de devolver las dependencias a la Ilustre Municipalidad de Santiago, propietaria del local que nos cobijaba; el año 2015 se alcanza el anhelo de trasladar el Establecimiento a sus actuales dependencias, ubicadas en la comuna de Las Condes.

A partir del año 2015 comienzan nuevos desafíos, nuestro Establecimiento se ubica en sus nuevas dependencias de la calle Alonso de Camargo. Hasta este local perteneciente al Arzobispado de Santiago, se han trasladado nuevos sueños y desafíos para seguir construyendo nuestra Comunidad Educativa; muchos jóvenes junto a sus familias nos han seguido hasta este nuevo lugar, manteniendo nuestra tradición de albergar a estudiantes provenientes de más de 30 comunas del gran Santiago. Durante el año **2015** se concretan dos grandes proyectos como lo son la adscripción a la Ley SEP (Subvención Escolar Preferencial) y al Programa de Integración Escolar PIE.

Como parte de los nuevos lineamientos de la Ley de Inclusión, nuestro Colegio se adhiere el año **2016**, a la Gratuidad, recibiendo desde entonces, un importante número de estudiantes prioritarios y preferentes. Es así como también, aumenta significativamente el número de funcionarios, como parte de los dos nuevos proyectos que han fortalecido nuestro compromiso educativo y social.

A partir del año **2018**, se incorpora una nueva estrategia curricular, la Formación Dual en Cuartos Medios de la especialidad de Servicios de Hotelería. Esta experiencia de aprendizaje se aproximó durante varios años, con salidas pedagógicas programadas que permitían de manera temprana vincular a nuestros estudiantes con el mundo productivo, acercando de manera temprana y efectiva a los jóvenes al mundo laboral, a través del desarrollo del curriculum. Esto ha favorecido la formación de competencias y habilidades genéricas y específicas, enriqueciendo aún más la formación integral de nuestras alumnas y alumnos.

Otro hito importante fue la Certificación de nuestro Establecimiento en dos Normas Internacionales, el año **2018** comenzamos un proceso de revisión de nuestra gestión institucional, levantamos en conjunto la actualización de nuestro PEI, procedimientos operativos que abarcaron desde el proceso de admisión hasta la titulación de nuestros estudiantes. Todo esto favoreció la organización del sistema en respuesta a brindar un servicio educativo de calidad, es así como en el año **2019**, se concreta la Certificación en las Normas Iso 29.990:2010 y 9001:2015 bajo la Auditoría de TURNOV, (Alemania).

Achiga Comeduc hoy enfrenta nuevos desafíos, sin duda, caminar hacia la entrega de un servicio educativo de calidad, exige una mirada constante hacia la mejora continua, lo que se constituye hoy, **en nuestro propósito permanente.**

3.- ENTORNO

El establecimiento se encuentra ubicado actualmente en la Zona Oriente de Santiago, Comuna de las Condes, en un tradicional sector residencial, con ambiente familiar, que coexiste en armonía con casas y algunas edificaciones de altura. Todo ello, además del paisaje y la presencia de áreas verdes, lo convierte en un entorno tranquilo y seguro para toda la comunidad.

Las calles aledañas, son Piacenza, Roberto López, muy cerca se encuentran las avenidas Tomás Moro y Manquehue, que ofrecen un variado sistema de transporte y servicios.

Las actuales dependencias pertenecen al Arzobispado de Santiago, alberga a 498 estudiantes de diversas comunas, entre ellas actualmente destacan las del sector Oriente, siendo Peñalolén, La Reina, Las Condes, quienes lideran la actual procedencia de nuestra población estudiantil, que hoy representa un IVE de 86% (*Fuente: Dirección Regional Junaeb 2019*)

4.- IDEARIO

4.1.- VISIÓN

Ser un establecimiento Técnico Profesional, que ofrezca servicios de aprendizajes para la formación de estudiantes en el área Gastronómica y Hotelera; que brinde una real posibilidad de desarrollo al servicio de las familias, comprometido con la mejora continua en una gestión de calidad, reconocida a nivel nacional e internacional.

4.2.- MISIÓN

Formar personas íntegras, capaces de desarrollar al máximo sus potencialidades en lo cognitivo, lo afectivo y lo social, que entregue una preparación académica, técnica y valórica de calidad, en un ambiente inclusivo y de sana convivencia; fomentando la inserción laboral temprana y/o el ingreso a la Educación Superior, con el propósito de mejorar su calidad de vida.

4.3.- SELLOS INSTITUCIONALES:

Nuestra institución se caracteriza por plasmar en su quehacer educativo los siguientes sellos:

- Colegio Técnico Profesional con vinculación efectiva al mundo productivo y educativo.
- Colegio Técnico Profesional con formación integral en el ser, saber, saber hacer y el saber convivir.
- Colegio Técnico Profesional con ambiente inclusivo y de sana convivencia.
- Colegio Técnico Profesional a la vanguardia en la formación Gastronómica y Hotelera.

Es **Política de Calidad** del Colegio Técnico Profesional de Gastronomía y Hotelería
ACHIGA - COMEDUC

- Ofrecer una educación integral a jóvenes de educación media Técnico Profesional centrada en el desarrollo de competencias genéricas y específicas, fundamentadas en ser, saber, saber hacer y el saber convivir.
- Entregar herramientas a jóvenes provenientes de diversas comunas de Santiago, para desarrollar al máximo sus potencialidades y capacidades, en un ambiente inclusivo, de sana convivencia.
- Comprometer aprendizajes de calidad en el área de servicios a través de objetivos y metas coherentes y verificables que se sustentan en una práctica de mejora continua y en el cumplimiento de los requisitos legales y normativos aplicables.

4.4.- DEFINICIONES Y SENTIDOS INSTITUCIONALES

4.4.1.-Propuesta de valor

Somos una comunidad educativa que se distingue en calidad y excelencia, cuyo foco es la formación humana y académica de nuestros estudiantes, articulando el desarrollo de valores como la autonomía, la innovación, el emprendimiento y la superación personal; permitiendo al estudiante desempeñarse exitosamente en el campo laboral y/o en la prosecución de estudios superiores.

Somos reconocidos por las empresas del rubro, que distinguen en nuestros estudiantes calidad en su formación técnica y humana, ofreciéndoles reales expectativas para desarrollar trayectorias laborales y educativas. Para esto, contamos con un Equipo humano, Docentes y Asistentes de la Educación, comprometidos con su vocación, en permanente capacitación para responder de manera efectiva a la formación de nuestros estudiantes.

Nuestra misión está orientada a formar personas íntegras, capaces de desarrollar al máximo sus potencialidades en lo cognitivo, lo afectivo y lo social, entregando una preparación académica, técnica y valórica de calidad; en un ambiente inclusivo y de sana convivencia.

Nos proyectamos como institución, en ser un colegio técnico profesional a la vanguardia en la formación de estudiantes en el área de la Gastronomía y Servicios de Hotelería, que ofrezca una real posibilidad de aprendizaje, para esto contamos con infraestructura y equipamiento actualizado y pertinente en respuesta a la realidad productiva.

4.4.2.- Valores y competencias específicas.

Nos adscribimos a los Valores Institucionales de nuestra Fundación Educacional Comeduc, que permean todo el hacer de nuestro Colegio. Dichos valores se concretan y visualizan en actitudes esperables de todos los miembros de la comunidad educativa, que conforman el siguiente Panel de Valores y Actitudes:

VALORES	ACTITUDES
RESPONSABILIDAD	<i>a) Sabe Escuchar a los demás. b) Acata las normas establecidas. c) Resuelve los problemas sin agresividad ni violencia. d) Acepta la diversidad de ideas y personas.</i>
PERSEVERANCIA	<i>a) Se esfuerza constantemente por cumplir trabajos y metas. b) Reintenta aquello que le presenta dificultad. c) Insiste en el logro de sus aprendizajes. d) Se sobrepone a la adversidad.</i>
SOLIDARIDAD	<i>a) Participa en actividades de bien común. b) Da y comparte sin esperar recompensas. c) Se compromete en ayudar al necesitado. d) Colabora en la solución de problemas.</i>
RESPECTO	<i>a) Cumple adecuadamente con sus tareas y deberes. b) Asume las consecuencias de sus actos. c) Se esmera por la calidad de su trabajo. d) Asume adecuadamente su rol personal y social.</i>
HONESTIDAD	<i>a) Es coherente entre el decir y el actuar. b) Se compromete con la verdad. c) No se apropia de lo ajeno d) Asume debilidades y fortalezas propias.</i>
CREATIVIDAD	<i>a) Demuestra originalidad en su actuar. b) Propone soluciones innovadoras. c) Demuestra capacidad emprendedora. d) Utiliza de manera original los recursos del entorno en la solución de problemas.</i>

4.5.- Enfoque Curricular y Propuesta Pedagógica- Evaluativa.

La declaración del Enfoque Curricular y Pedagógico-Evaluativo, otorga al Establecimiento y a su Comunidad Docente identidad y sello institucional sobre el funcionamiento pedagógico del Colegio, marcando líneas claras de trabajo y objetivos de la Gestión Pedagógica, lideradas por Dirección, Unidad Técnica Pedagógica y Equipo Directivo.

4.5.1.- Enfoque Curricular

El Enfoque Curricular de nuestro Establecimiento es socio cognitivo con foco en el desarrollo integral de los estudiantes, como seres humanos capaces de aprender conocimientos técnicos, habilidades cognitivas, competencias genéricas y actitudinales, fundadas en los pilares básicos del ser, saber, saber hacer y saber convivir; Esta visión curricular, orienta a nuestro Establecimiento a gestionar competencias para el desarrollo social, cognitivo y técnico de nuestros estudiantes, que les permitan insertarse a los desafiantes cambios de la vida en sociedad y el mercado laboral.

La Gestión Curricular de nuestro Establecimiento, pone énfasis en el desarrollo del pensamiento, a partir de habilidades cognitivas y disciplinares delineadas por los Planes y Programas Ministeriales de cada asignatura.

De acuerdo con el enfoque curricular declarado, nuestro Establecimiento, organiza la oferta curricular en función de la articulación de habilidades y competencias entre Formación General de 1° y 2° medio con Formación Diferenciada de Especialidad en el área de Servicios de Gastronomía y Hotelería. Para tal efecto, como Establecimiento hemos considerado lo siguiente:

- Focalización en los logros de Aprendizaje de 2° Año Medio, como curso terminal de Formación General, a través de los resultados obtenidos en evaluaciones externas como SIMCE; sistema de evaluación, que consideramos fundamental para orientar la mejora de la práctica pedagógica en relación a los Aprendizajes que los estudiantes debieran desarrollar antes de ingresar a la Formación Diferenciada.
- Desarrollo de asignaturas (talleres de ed. Técnico Profesional y Aproximación a la Especialidad; como facilitadores del proceso de electividad de las especialidades T P en 1° y 2° Medio.
- Proyección de horas de inglés hacia la Especialidad, considerando habilidades demandadas en el mercado laboral.
- Desarrollo de talleres que potencian la formación integral de nuestros estudiantes, como Formación Cívica en 1° y 2° Medio.

La Gestión Curricular está a cargo de la Unidad Técnica Pedagógica, que orienta dicha articulación, a través del trabajo con las Jefaturas de Departamento y docentes de aula, quienes lideran los procesos de desarrollo curricular, en asignaturas de Formación General y también de Formación Diferenciada, de acuerdo con las disposiciones Ministeriales.

Desde este enfoque de trabajo, nuestro Establecimiento se orienta al desarrollo de Aprendizajes exigidos por los Estándares Ministeriales desde una visión sistémica, articulada y flexible en la experiencia de la gestión curricular en la sala de clases, centro y núcleo de la interacción pedagógica para el desarrollo de aprendizajes en nuestros estudiantes. Es por ello, que la acción de aula es nuestro principal foco para gestionar el desarrollo cognitivo de nuestros estudiantes, según el diseño y planeación de clases previamente acordada.

4.5.2.- Propuesta Pedagógica- Evaluativa

Como Establecimiento Educacional Técnico Profesional, con enfoque curricular socio cognitivo, la propuesta pedagógica se centra en el desarrollo cognitivo de los estudiantes, desde una perspectiva integral, considerando los procesos de aula como base para el logro de los objetivos de Aprendizaje y el desarrollo de habilidades demandadas por el Currículum Ministerial. En ese sentido, concebimos que el liderazgo pedagógico del docente debe orientar una práctica de aula innovadora en el proceso de enseñanza-aprendizaje, focalizado en la coherencia de actividades didácticas y estrategias que potencien la progresión de habilidades en nuestros estudiantes, de tal manera que puedan hacerse responsables de su propio proceso de aprendizaje. En este sentido, el docente se perfila como un mediador del proceso y orienta su práctica hacia el quehacer activo de los estudiantes, como generadores de conocimiento, en base a una interacción pedagógica con altas expectativas en el logro de Aprendizaje.

Por ello, el lineamiento pedagógico acordado por el Equipo Directivo y Docentes, alude a la generación de estrategias focalizadas en el quehacer del estudiante y el desarrollo de habilidades. En base a este lineamiento, la metodología didáctica a utilizar para responder a cómo desarrollar el pensamiento de los estudiantes, es abierta, flexible e innovadora, capaz de ser replanteada en la medida que sea necesaria, para el logro de aprendizajes. En esta línea de trabajo, la Comunidad Docente, liderada por la Unidad Técnica Pedagógica, logra articular prácticas metodológicas exitosas y replicables en distintas experiencias de aula.

Desde esta mirada del proceso pedagógico, la evaluación cobra un rol primordial. En primer lugar, la evaluación formativa y la retroalimentación se consideran fundamentales en el accionar pedagógico de aula, ya que permitirán perfilar a un estudiante comprometido con su proceso, capaz de tomar consciencia de cómo está desarrollando su aprendizaje, y a la vez, que permitirá al docente replantear su práctica de aula desde su rol mediador, puesto que buscamos que cada estudiante pueda dar sentido a lo aprendido, construyendo- en la interacción pedagógica- soluciones a distintas problemáticas, de aprendizaje y de vida.

En segundo lugar, es importante rescatar el análisis de datos que se realizan de evaluaciones sumativas y de evaluaciones estandarizadas externas, que plantean logros obtenidos en función del desarrollo curricular y de habilidades, lo que permite nutrir el análisis de la efectividad de las estrategias de aula utilizadas y re orientar prácticas para la mejora continua de los aprendizajes, en un contexto de altas expectativas hacia nuestros estudiantes.

4.5.2.- Objetivos Estratégicos del establecimiento a mediano y largo plazo.

A partir del diagnóstico realizado, la visión y misión, los principios y la propuesta curricular, nuestros objetivos estratégicos PME, para nuestro tercer ciclo, período 2023 – 2026 son:

Área de Liderazgo

Instalar una cultura de altas expectativas que plasme nuestros sellos institucionales declarados en el PEI, a través de la articulación de acciones comprometidas entre los distintos estamentos, para lograr movilizar la mejora continua de la gestión institucional.

Área de Gestión Curricular

Fortalecer el Plan Local de desarrollo profesional, a través de un plan de acompañamiento y retroalimentación a la gestión curricular, según el modelo pedagógico declarado en el PEI y lineamientos técnicos del Establecimiento, a fin de potenciar competencias del perfil de egreso de los estudiantes, favoreciendo así su trayectoria educativa y laboral.

Área de Convivencia

Fortalecer la sana convivencia escolar, potenciando la integración de los valores institucionales declarados en el PEI, para lograr un sentido de pertenencia, identidad y desarrollo integral de todos los miembros de la comunidad educativa.

Área de Recursos

Gestionar eficientemente el uso de los recursos a través de un plan que garantice la continuidad en la prestación del servicio educativo de calidad.

Área de Resultados

Alcanzar las metas de eficiencia interna, expresadas en la Gestión Global del establecimiento.

Instalar la cultura de análisis de datos en la Comunidad Educativa a fin de retroalimentar procesos y acciones para la mejora continua y el logro de metas expresadas en la Gestión global del Establecimiento.

4.6.- PERFIL DE LA COMUNIDAD EDUCATIVA:

4.6.1.- EQUIPO DIRECTIVO: *Equipo conformado por los distintos Directivos responsables de las unidades técnico-pedagógicas y Estudiantiles, liderado por el Director del establecimiento.*

Líderes pedagógicos y curriculares, en constantes auto-aprendizaje y desarrollo profesional, responsables de los resultados formativos, académicos e integrales. Capaces de conducir efectivamente el funcionamiento de la escuela y de dar cuenta de los resultados obtenidos. Orientan a los diversos actores escolares al logro de las metas del establecimiento. Monitorean y evalúan la implementación del currículum de manera transversal y específica. Articulan recursos humanos, financieros y materiales necesarios para alcanzar las metas de aprendizaje y desarrollar proyectos de mejora del establecimiento. Generan climas organizacionales adecuados con los distintos actores de la comunidad escolar, potencian el proyecto educativo y los logros de aprendizaje de los estudiantes, promoviendo trayectorias de aprendizajes tanto al mundo laboral como a la prosecución de estudios superiores.

4.6.2.- DOCENTE: *El logro de los aprendizajes, en post de conseguir el perfil de egreso, dependerá de múltiples factores vinculados al aula como es la planificación de las clases, las metodologías de enseñanza, medios de apoyo, los instrumentos de evaluación, los recursos materiales y las condiciones ambientales y sociales que tiene el docente para su trabajo de docencia.*

Líder pedagógico, Organizador, facilitador y mediador en el desarrollo de los aprendizajes; consistente con los Valores Institucionales; responsable y comprometido con el aprendizaje y el desarrollo de sus estudiantes y con el Proyecto Educativo del Colegio; Diseña, selecciona y organiza estrategias de enseñanza innovadoras y de evaluación que permitan apreciar el logro de los aprendizajes de todos los alumnos(as) y retroalimentar sus propias prácticas.

El perfil del Docente se concreta en su accionar en el aula, como también en su perspectiva de construcción colectiva con sus pares; su accionar se extiende hacia las familias de los estudiantes y a otros miembros de la comunidad.

4.6.3.-ASISTENTE DE LA EDUCACIÓN: *Personal responsable de apoyar la labor educativa de los Docentes, colaborando en la formación integral de los estudiantes, en vinculación con sus familias y con redes de apoyo que contribuyan al desarrollo de aspectos genéricos y específicos.*

Personal responsable de apoyar la labor educativa y administrativa de nuestro establecimiento, con la finalidad de colaborar en la formación integral de las y los estudiantes, vinculándose con las familias y con las redes de apoyo que favorezcan la atención y aseguren oportunidades de desarrollo y aprendizajes. Este estamento está conformado por **paradocentes, Profesionales de la Educación, Auxiliares de servicios menores y portero**; cada uno desde su quehacer y la multiplicidad de sus labores, contribuye para generar espacios y oportunidades de crecimiento y participación interdisciplinaria, de respetar las diferencias individuales y trabajar en conjunto por propósitos comunes como son, el fortalecimiento de la comunidad educativa en pro del logro de los objetivos institucionales, en un ambiente de sana convivencia.

4.6.4.- APODERADO: *La familia se constituye como el primer y principal pilar en la formación de los estudiantes y representan un apoyo fundamental en la labor educativa del Colegio.*

Adulto que representa al estudiante frente a la Institución Escolar, que mantendrá un vínculo permanente con el Colegio; responsable y respetuoso(a) en su relación con la Comunidad Educativa. Participante activo en las acciones que el Establecimiento proponga para ir en ayuda de la formación y del aprendizaje de su pupilo(a). Comparte los valores y el sello del Colegio, tiene sentido de pertenencia y es un facilitador en la labor educativa.

4.6.5.- ESTUDIANTE: *El estudiante es el actor principal del proceso educativo, que da vida y sentido al quehacer pedagógico y social de la escuela.*

Sujeto singular, capaz de aprender y de convivir, protagonista de su propio aprendizaje a través del estudio, comprometido con su crecimiento personal y profesional. Capaz de interactuar con autonomía y expresar sus ideas de manera respetuosa y empática; de pensar reflexivamente y de adaptarse a nuevos desafíos. De asumir responsablemente compromisos propios y con los demás, como también las consecuencias de sus actos, de trabajar por mantener y promover una sana convivencia, integrando en su formación competencias técnicas y humanas articuladas en su perfil de egreso, que le favorezcan en su inserción con el mundo productivo y con la Educación Superior.

5.- Evaluación:

5.1.- Seguimiento y Proyecciones

El Proyecto Educativo Institucional se enmarca en la posibilidad de monitorear el avance en todas las dimensiones del quehacer escolar en relación al logro de la misión propuesta, esto en función de la necesidad de actualización de este instrumento de gestión que debe al menos cada dos años, remirar este instrumento de gestión y ejecutar, en caso de ser necesario, los ajustes pertinentes, en concordancia con la necesidad de satisfacer los requerimientos internos y externos que emanan desde las distintas políticas educacionales, en virtud al dinamismo de la escuela y de los cambios propios de los contextos sociales y culturales.

La definición del período de tiempo para revisar este ideario se realizará en estrecha relación con la implementación del PME, es decir al menos cada cuatro años, esto con el propósito, que el proceso de evaluación posibilite revisar sistemáticamente los instrumentos de gestión validados por los diversos actores del establecimiento y permita analizar con antecedentes concretos, el cumplimiento de los objetivos estratégico-trazados en la planificación del plan de mejoramiento educativo.

Durante el proceso de revisión y actualización del PEI, la participación será un principio fundamental, donde los distintos organismos integrantes de nuestra Comunidad Educativa, tales como el Consejo Escolar, Centro de Padres y apoderados/as, Centro de estudiantes, Consejo de profesores, colaborarán activamente de esta etapa; cuyo resultado será el constructo de la propuesta educativa, la que será aprobada finalmente por el Consejo Escolar.

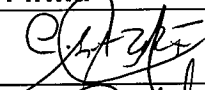
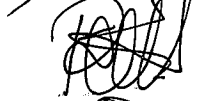

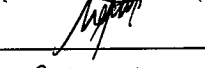
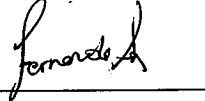
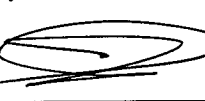
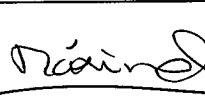
5.2.- Mecanismos de socialización del PEI

Un factor clave en la mejora de la gestión educativa es garantizar el involucramiento de toda la Comunidad Educativa, tanto de **Funcionarios, Estudiantes como Padres y Apoderados** del Colegio, deben hacerse parte **de la propuesta educativa de la institución**; un Colegio con identidad y propósitos compartidos, logra alcanzar sus metas y proyectar en conjunto nuevos desafíos.

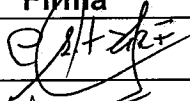


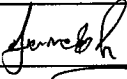

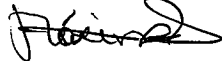
Para socializar este ideario, nuestro establecimiento realizará diversas acciones de difusión de manera permanente, entre ellas:

- a. **Elaboración de un documento con la síntesis del PEI**, cuya lectura motive y genere la adhesión de todos los estamentos de la comunidad educativa a los principios y valores que el colegio declara en su Misión, Visión y Proyecto Educativo.
- b. **Publicación en nuestra Página Web** www.colegioachiga.cl, del Proyecto Educativo Institucional del Colegio.
- c. **Jornadas de inducción y socialización del PEI**, durante los meses de marzo y abril, realizaremos en reuniones de Apoderados y actividades del colegio instancias para presentar el PEI. Así como también en actividades de difusión, de bienvenida para l a s y l o s alumnos y apoderados nuevos, entre otras.
- d. **Seguimiento y evaluación**, anualmente realizaremos un análisis de la efectividad, en la comunicación del Proyecto Educativo Institucional.
- e. **Difusión interna**, Instalaremos en diversos espacios educativos, la misión, visión y los sellos educativos, como también en diversos materiales de enseñanza.
- f. **Vinculación con la cultura escolar**, en las diversas acciones programadas con la comunidad, serán vinculadas con los principios declarados en nuestro ideario

6.- Equipo Coordinador Actualización, PEI

Participantes	Cargo	Firma
Cristina Sitzer Fuentes	Directora	
Paola Cubillos González	Inspectora General	
Ignacio Zenteno Wodehouse	Encargado Convivencia Escolar	
Maritza Brito Muñoz	Representante de los Asistentes de la Educación	
Fernando Ancapi Llancaján	Representante de los Docentes	
Marcelo López	Representante CEPA	
Máximo Pérez	Representante Centro de Estudiantes	

6.1.- Validado por Consejo escolar 2023

Participantes	Cargo	Firma
Cristina Sitzer Fuentes	Directora	
Loreto Fritz Valentina Zapata (reemplazo)	Jefe de UTP	
	Representante del Sostenedor	
Maritza Brito Muñoz	Representante de los Asistentes de la Educación	
Fernando Ancapi Llancaján	Representante de los Docentes	
Marcelo López	Representante CEPA	
Máximo Pérez	Representante Centro de Estudiantes	

“Formar personas íntegras, capaces de desarrollar al máximo sus potencialidades”