Fundación Educacional Comeduc

COLEGIO TECNICO PROFESIONAL
DE GASTRONOMIA Y HOTELERIA
ACHIGA – COMEDUC

CUENTA PÚBLICA GESTIÓN 2023
Colegio Achiga Comeduc

COLEGIO TECNICO PROFESIONAL DE GASTRONOMIA Y HOTELERIA
ACHIGA – COMEDUC

Fundación Educacional Comeduc

OBJETIVOS :
CUENTA PÚBLICA GESTIÓN 2023

1.- Dar cumplimiento a la Ley 19.532 artículo 11 que señala: "Los Directores de establecimientos Educacionales deberán entregar anualmente un informe de su Gestión Educativa."

2.- Proporcionar a la Comunidad Educativa, un informe de la Gestión Educativa y Financiera del establecimiento, correspondiente al Año Escolar 2023.

COLEGIO TECNICO PROFESIONAL DE GASTRONOMIA Y HOTELERIA
ACHIGA – COMEDUC

INFORMACIÓN INSTITUCIONAL

Fundación Educacional Comeduc

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 Educacional:	17/03/1980
Decreto Cooperador de la Función Educacional del Estado:	N° 1620 de 1980
Dependencia:	Particular Subvencionado con Gratuidad
IVE 2022:	84%
Modalidad:	Educación Media Técnico Profesional
Especialidades	Gastronomía con las Especialidades de: Cocina Internacional y Pastelería mención Repostería (Rex N° 3340/2017) Servicios de Hotelería, con Estrategia Curricular Dual (Rex N° 247 del 18.01.2018)

COLEGIO TECNICO PROFESIONAL DE GASTRONOMIA Y HOTELERIA
ACHIGA – COMEDUC

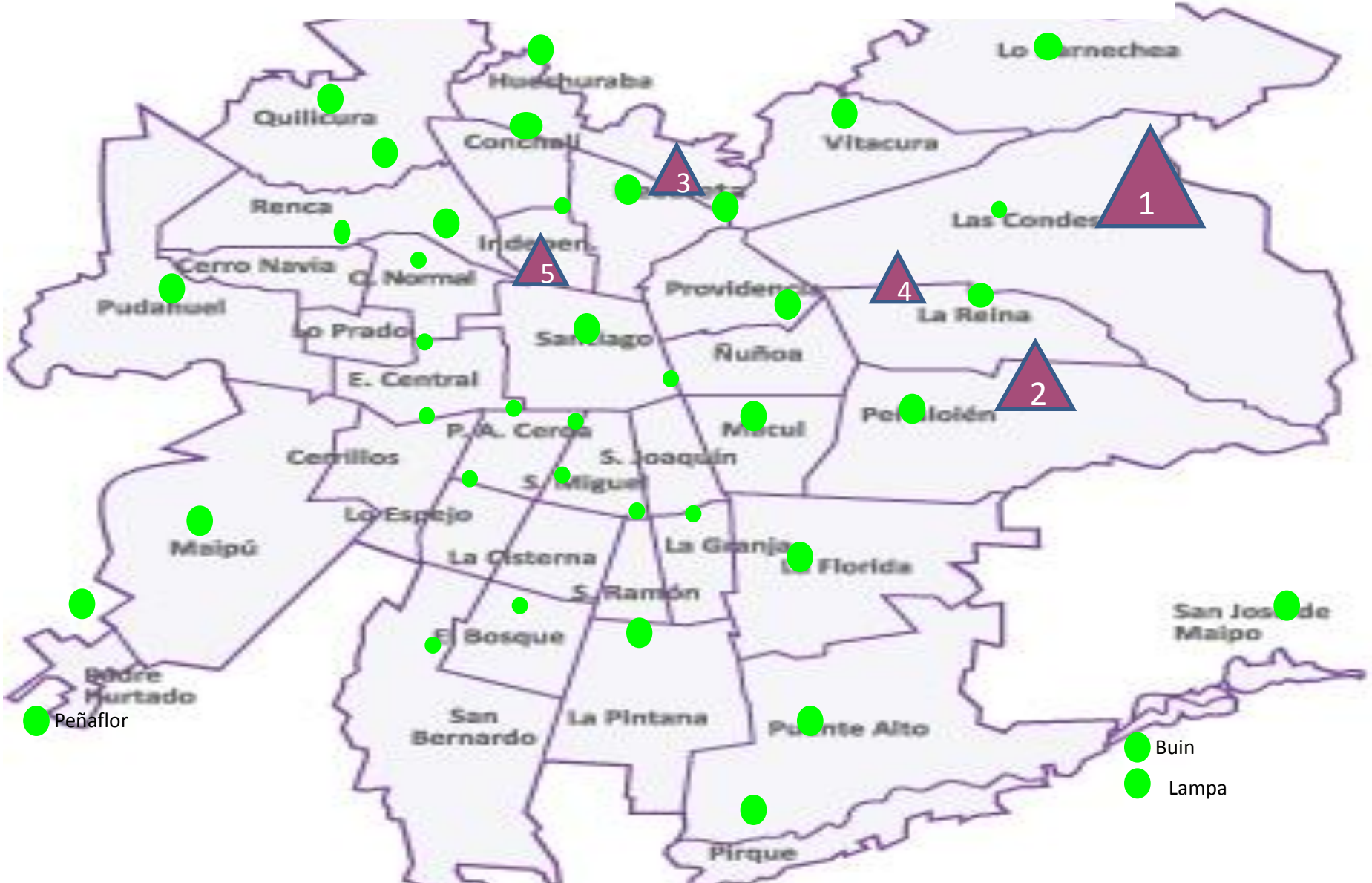
Fundación Educacional Comeduc

EQUIPO DE FUNCIONARIOS
AÑO 2023

DIRECTIVOS - DIRECTORA - JEFE DE UTP - INSPECTORA GENERAL - GESTOR DE CULTURA - JEFE DE PRODUCCIÓN - JEFA DE ADMINISTRACIÓN	**06**
DOCENTES - DOCENTES FORMACIÓN GENERAL - DOCENTES FORMACIÓN DIFERENCIADA - EDUCADORAS DIFERENCIALES - COORDINADORA DE SEP - COORDINADORA DE PIE	**34**
ASISTENTES EDUCACIONALES: - SECRETARIA - ADMINISTRATIVO - PARADOCENTES - BIBLIOTECARIA - PERSONAL DE SERVICIOS: AUXILIARES Y PORTERO - COORDINADOR DE ENLACES - INTERPRETE EN LSCH - PROFESIONALES: PSICOLOGOS - PSICOPEDAGOGO - TRABAJADOR SOCIAL	**20**

TOTAL: 60 FUNCIONARIOS

Comunas de procedencia de los estudiantes año 2023



COLEGIO TECNICO PROFESIONAL DE GASTRONOMIA Y HOTELERIA
ACHIGA – COMEDUC

Nuestro PEI y su contribución a la formación integral de nuestros estudiantes

Fundación Educacional Comeduc

Nuestros resultados reflejan nuestros principios declarados en nuestro PEI

COLEGIO TECNICO PROFESIONAL DE GASTRONOMIA Y HOTELERIA
ACHIGA – COMEDUC

NUESTRA IDENTIDAD
PEI

Fundación Educacional Comeduc

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.

Misión

Formar personas íntegras, capaces de desarrollar al máximo sus potencialidades en lo cognitivo, lo afectivo y lo social, que entrega 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.

POLÍTICA DE CALIDAD

- 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.

NUESTROS SELLOS INSTITUCIONALES

AMBIENTE INCLUSIVO Y DE SANA CONVIVENCIA

VINCULACIÓN EFECTIVA AL MUNDO PRODUCTIVO Y EDUCATIVO

A LA VANGUARDIA EN LA FORMACIÓN GASTRONÓMICA Y HOTELERA

SABER	*SABER HACER*
CONOCIMIENTOS	**HABILIDADES**

COMPETENCIAS PROFESIONALES

FORMACIÓN INTEGRAL EN EL SER, EN EL SABER, EN EL SABER HACER Y EN EL SABER CONVIVIR.

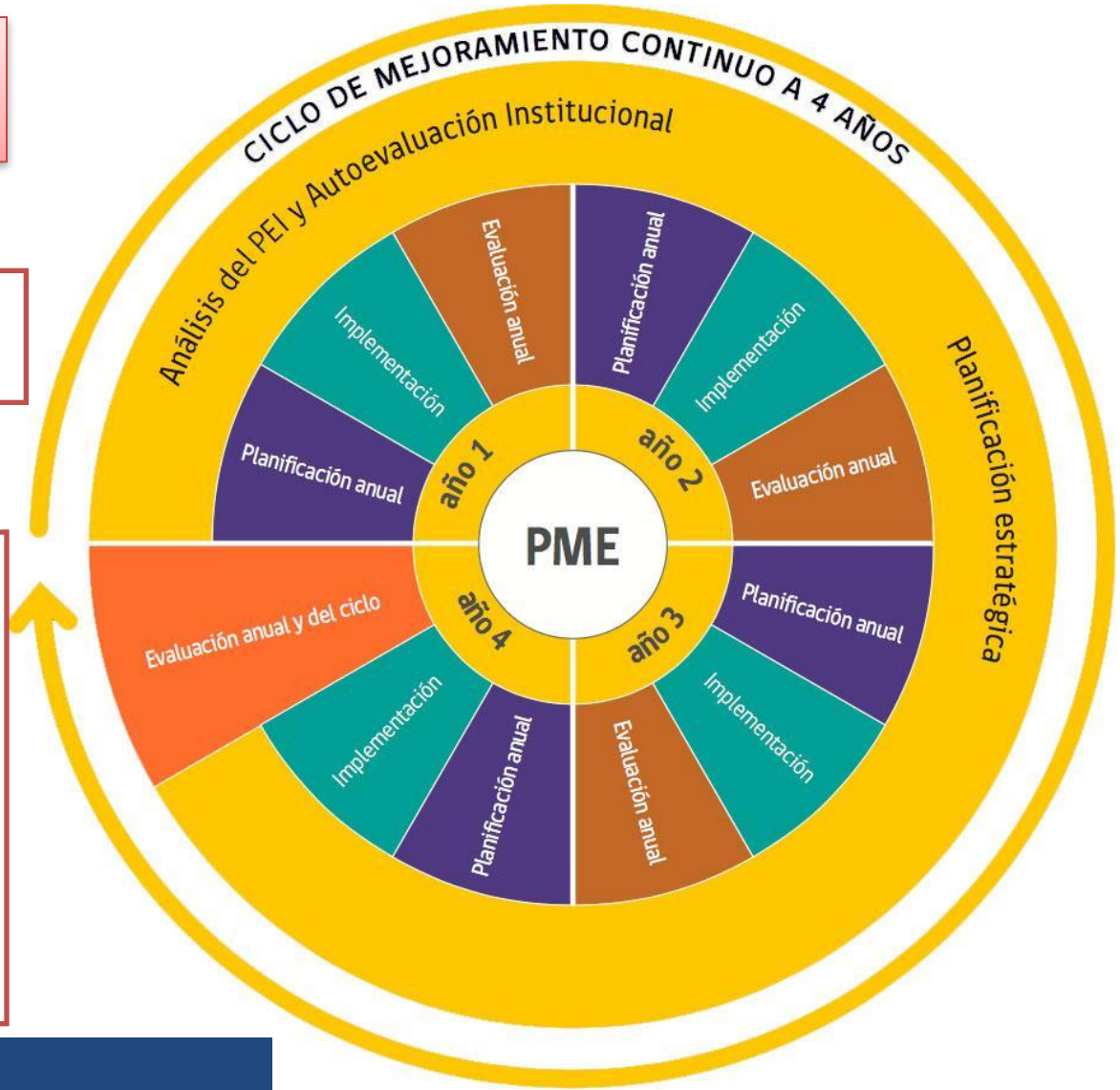
PROGRAMAS DE APOYO A LA GESTIÓN PEDAGÓGICA

COORDINADORA PME

PLAN DE MEJORAMIENTO EDUCATIVO 2023

Focos 2023:

- Fortalecer el Plan de Desarrollo Profesional Docente.
- Fortalecer la convivencia escolar en la Comunidad Educativa.
- Gestionar recursos para dar cumplimiento al servicio Educativo de calidad.
- Instalar una cultura de altas expectativas que dè cuenta de nuestros sellos declarados en el PEI.



COLEGIO TECNICO PROFESIONAL DE GASTRONOMIA Y HOTELERIA
ACHIGA – COMEDUC

Plan de mejoramiento educativo

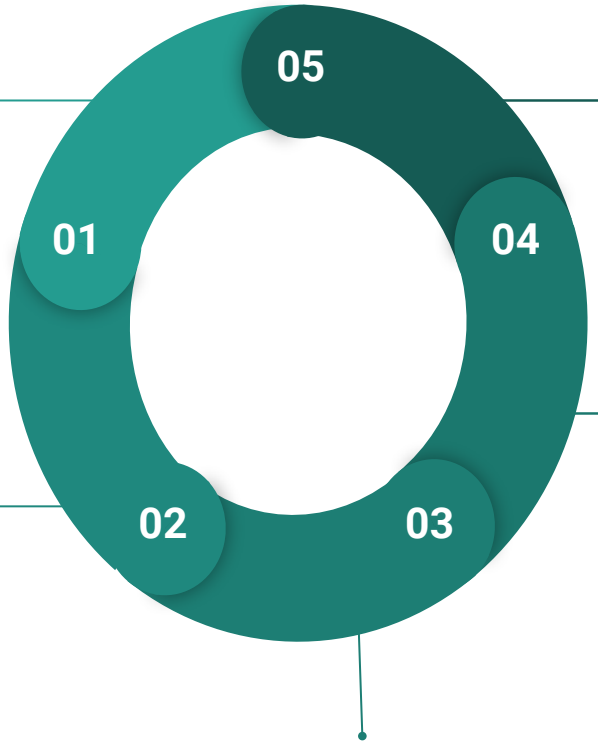
Fundación Educacional Comeduc

DIMENSIÓN	OBJETIVOS ESTRATÉGICOS ANUALES / ESTRATEGIAS 2023
Gestión Pedagógica	Fortalecer el Plan de Desarrollo Profesional Docente, a través de un plan de acompañamiento y retroalimentación de 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 asì su trayectoria educativa y laboral.
Convivencia Escolar	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.
Gestión de Recursos	Gestionar de manera eficiente los recursos, a través de un plan bi anual que garantice la continuidad en la prestación del servicio educativo de calidad.
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.

Resultados de la Gestión Institucional

Matrícula (30.11.23)
544

Promoción escolar
98%



Retención
99,08%
30.04 549
30.11 544

Titulación
91,6%

Asistencia
84%

COLEGIO TECNICO PROFESIONAL
DE GASTRONOMIA Y HOTELERIA
ACHIGA – COMEDUC

Fundación
Educacional
Comeduc

GESTIÓN PEDAGÓGICA
PERÍODO 2023

COLEGIO TECNICO PROFESIONAL DE GASTRONOMIA Y HOTELERIA
ACHIGA – COMEDUC

Resultados Indicadores

Gestión Pedagógica 2023

Fundación Educacional Comeduc

Titulación Generación 2023 (Generación 2022)	Promoción Escolar 2023 % Colegio	% logro Aptus Lenguaje		% logro Aptus Matemática	
		Junio	Nov	Junio	Nov
91.6%	98%	58%	41%	61%	38%

Comparativo resultados SIMCE

Lenguaje			Matemática		
2022	**2023**	**Diferencia**	**2022**	**2023**	**Diferencia**
226	251	+25	238	252	+14

COLEGIO TECNICO PROFESIONAL DE GASTRONOMIA Y HOTELERIA
ACHIGA – COMEDUC

¿Cómo enfocamos el trabajo durante el 2023?

Fundación Educacional Comeduc

Priorización Curricular Ministerial

Trabajo colaborativo entre docentes

Acompañamiento y retroalimentación de la gestión pedagógica

Adecuación curricular para 96 estudiantes con NEET y NEEP

Evaluación formativa.

Evaluaciones externas (SIMCE, APTUS).

Monitoreo y análisis de resultados por curso/asignatura.

Alineado al Decreto Nº 67/2018

Fundación Educacional Comeduc

COLEGIO TÉCNICO PROFESIONAL DE GASTRONOMÍA Y HOTELERÍA
ACHIGA-COMEDUC

PROGRAMA DE INTEGRACIÓN ESCOLAR

COLEGIO TECNICO PROFESIONAL DE GASTRONOMIA Y HOTELERIA
ACHIGA – COMEDUC

INFORME TÉCNICO PROGRAMA DE INTEGRACIÓN ESCOLAR
REEVALUACIÓN ESTUDIANTES NEET

Fundación Educacional Comeduc

Tipo de NEET	N° de estudiantes con NEET y NEEP postulados	N° total de estudiantes con NEET Y NEEP reevaluados	N° de estudiantes que continúa año 2024	N° de estudiantes que egresa
Dificultades específicas del aprendizaje (DEA)	22	22	14	8
Trastorno de Déficit Atencional(TDA)	49	42	22	20
Funcionamiento Intelectual en el Rango limítrofe	8	6	5	1
Discapacidad Intelectual	5	5	5	0
Trastorno del Espectro Autista	13	13	8	5
Hipoacusia	8	8	6	2
TOTAL	105	96	60	45

COLEGIO TECNICO PROFESIONAL DE GASTRONOMIA Y HOTELERIA
ACHIGA – COMEDUC

Fundación Educacional Comeduc

Acciones Realizadas desde la Gestión Pedagógica

Gastronomía

Pasantía 4º medios Culinary

Visita guiada INACAP

Visita guiada Carozzi

Acciones Realizadas desde la Gestión Pedagógica

Gastronomía

- Seminario de pastelería, “Pastelería vegana”.
- Empresas expositoras: Chocolatería Óbolo, Pastelería de IP Santo Tomás, Iplacex, Espacio Gastronómico.
- Concurso Gastronómico Valeria Escobar:
  - 10 brigadas participantes.
- Talleres gastronómicos de Pastelería básica.

SERVICIOS DE HOTELERÍA

- Seminario: “ Experiencias de servicio al cliente”
  A cargo de Alejandro Larrondo, Cadena Marriott
- Salida pedagógica Sport Francés

COLEGIO TECNICO PROFESIONAL DE GASTRONOMIA Y HOTELERIA
ACHIGA – COMEDUC

Fundación Educacional Comeduc

Acciones Realizadas desde la Gestión Pedagógica

IMPACTO EMPRENDEDOR

Emprendimiento

CIVIS CHILE

Formación ciudadana

LOS CREADORES CHILE

Emprendimiento

FIRST LEGO LEAGUE CHALLENGE

Competencia de robótica

OLIMPIADAS DE ACTUALIDAD 2023
CEDEM INACAP

Contingencia Nacional

JA Americas

mercado pago

Programa de finanzas

TECHNOVATION Girls Chile

Emprendimiento tecnológico

accenture

Certificación office

Acciones Realizadas desde el Plan de Desarrollo de la Convivencia Escolar 2023 (entre otras)

Inscripción guiada y capacitación a estudiantes de 4° a PDT y Orientación y acompañamiento llenado FUAS.

Elección de CCEE 2023
Acompañamiento CCEE 2023
Acompañamiento Jefaturas de Curso

Charla Nuevo Sistema de Ingreso a la Educ. Superior

Orientación Vocacional:

- Ferias externas: Tu vocación.cl - Invitación y participación en Ferias Provincial Oriente - Feria Laboral Inacap.cl
- Ruta Vocacional INACAP
- Feria de Orientación Vocacional Achiga Comeduc (12 expositores)

Derivación casos complejos con red Lazos, programa Vínculos, Programa Multisistémico, COSAM, PIA (Comeduc), entre otra redes

Apoyo en retención escolar
Visita Domiciliaria
Seguimiento, Tutorías.

Vinculación Ed. Superior/ Mundo Laboral.
Charlas de Vinculación Sto. Tomás, Duoc, Inacap

Pro retención Escolar:

- Entrega de mercadería
- Entrega Insumos de aseo y sanitización
- Entrega Uniformes y Herramientas Especialidad

GESTIÓN FINANCIERA PERÍODO ENERO- DICIEMBRE DE 2023

Uso de recursos percibidos año 2023

ESTADO DE RESULTADOS AÑO 2023

INGRESOS:

- Subvención General
  $933.292.003.-
- Mantenimiento
  $ 11.304.363.-
- Pro retención
  $ 15.050.819.-
- Subv. Escolar SEP
  $129.733.682.–
- Programa PIE
  $131.734.475.-

TOTAL APORTES
$1.221.115.342.-

SUBVENCION GENERAL , OTROS INGRESOS Y APORTE DE GRATUIDAD

Saldo año 2022 : $203.978.-

Ingresos percibidos año 2023 : $933.088.025.-

$ 933.292.003.-

Egresos

$981.889.741.-.-

Diferencia del Período

($48.597.738.-)

Uso del Recurso

- Gastos en Personal (remuneraciones, leyes, aguinaldos, bonificaciones, implementos de trabajo, finiquitos, bonos varios no fiscales, salas cunas)
- Gastos de Operación (arriendo local, consumos básicos: luz, agua, gas, telefonía, internet, material de aseo, enseñanza, movilización, mantención y reparación de equipos e infraestructura.)
- Gastos de Educación (material de enseñanza, menaje, programas y proyectos educativos, mobiliario escolar y de oficina)
- Servicios Generales (servicio de vigilancia, seguros, difusión)

SUBVENCIÓN DE MANTENIMIENTO

Saldo año 2022 : $213.162.-

Ingresos percibidos año 2023 : $11.304.363.-

$ 11.517.525.-

Egresos:

$ 13.000.987.-

Diferencia del período:

($1.483.462).-

USO DEL RECURSO:

Pintura sala de clases

Mantención extintores.

Reparación grifería, desagües.

Instalaciones eléctricas e iluminación.

SUBVENCION PROGRAMA PRO-RETENCIÓN

Saldo año 2022 : $46.459.487.-

Ingresos percibidos año 2023 : $15.050.819.-

$61.510.306.-

Egresos

$53.352.305.-

Diferencia del período:

$ 8.158.001.-

USO DEL RECURSO:.

- **Asistencia a estudiantes pertenecientes al Programa:** Carga Pase Escolar TNE, Aporte en Vestuario escolar y de especialidad y Recurso humano.

SUBVENCION PROGRAMA DE INTEGRACIÓN ESCOLAR (PIE)

Saldo año 2022 : $211.024.-
Ingresos percibidos año 2023 : $131.734.475

$131.945.499.-

Egresos

$ 163.879.489.-

Diferencia del período:

($31.933.990.-)

USO DEL RECURSO:

- Recursos Humanos (Equipo PIE, Horas Docentes, Equipos de Evaluación Especializados).

SUBVENCION ESCOLAR PREFERENCIAL (SEP)

Saldo año 2022 : $4.423.872.-

Ingresos percibidos año 2023 : $125.309.810.-

$ 129.733.682. -

Egresos

$ 139.346.992.-

Diferencia del período:

($ 9.613.310.-)

USO DEL RECURSO:

- Contratación de recurso humano profesionales , horas asistentes y monitores.
- Equipamiento deportivo y tecnológico.
- Material de enseñanza.
- Programas de Educación.
- Material fungible.
- Reconocimientos
- Actividades Extra programáticas, salidas pedagógicas , charlas
- Bienestar estudiantes: carga Tne, apoyo vestuario.

ORGANISMOS FISCALIZADORES

LA SUPERINTENDENCIA DE EDUCACIÓN, REVISA ANUALMENTE A TRAVÉS DE RENDICIONES PROGRAMADAS, EL USO DE LOS RECURSOS ENTREGADOS POR EL MINEDUC, ESTO A TRAVÉS DE EVIDENCIAS DE FACTURAS, BOLETAS, LIQUIDACIONES, LIBRO CAJA, RENDICIONES DE:

- Rendición de Subvención General, estado de resultados
- Rendición de Apoyo al Mantenimiento
- Rendición Programa Integración Escolar (PIE)
- Rendición Subvención Escolar Preferencial (SEP)
- Rendición de Pro retención.

COLEGIO TECNICO PROFESIONAL DE GASTRONOMIA Y HOTELERIA
ACHIGA-COMEDUC

Fundación Educacional Comeduc

Empresas en convenio

- Aramark Ltd.
- NH Collection
- NH Ciudad de Santiago
- Hotel Marina de Las Condes
- Hotel Pullman
- Chocolatería Obolo
- Hotel Marriott
- Hotel W. Santiago

aramark

Hilton Garden Inn

ESTADIO ESPAÑOL
Las Condes - Chile

espaciogastronómico
Chef Guillermo Rodriguez

W HOTELS

COLEGIO TECNICO PROFESIONAL DE GASTRONOMIA Y HOTELERIA
ACHIGA-COMEDUC

ALIANZAS ESTRATÉGICAS

Fundación Educacional Comeduc

SANTO TOMÁS
INSTITUTO PROFESIONAL

DuocUC

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DE CHILE
INSTITUTO PROFESIONAL
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA
nacap

IPLACEX
TECNOLÓGICO NACIONAL

UNIVERSIDAD
DE SANTIAGO
DE CHILE

DIEGO PORTALES

COLEGIO TECNICO PROFESIONAL DE GASTRONOMIA Y HOTELERIA
ACHIGA-COMEDUC

Fundación Educacional Comeduc

“LOS INVITAMOS A SEGUIR CONSTRUYENDO EN COMUNIDAD.”
Colegio TP Achiga-Comeduc