



Observatorio Educativo

Práctica #169: Implementación de proyecto en múltiples niveles

Establecimiento: Liceo de niñas Corina Urbina

RBD: 1263

Ubicación: San Felipe, Región de Valparaíso

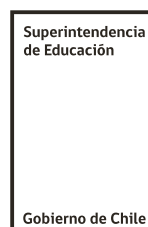
Nivel educativo: Educación Parvularia – Enseñanza Básica – Enseñanza Media Humanista Científica – Enseñanza Media Técnico Profesional

Año: 2019

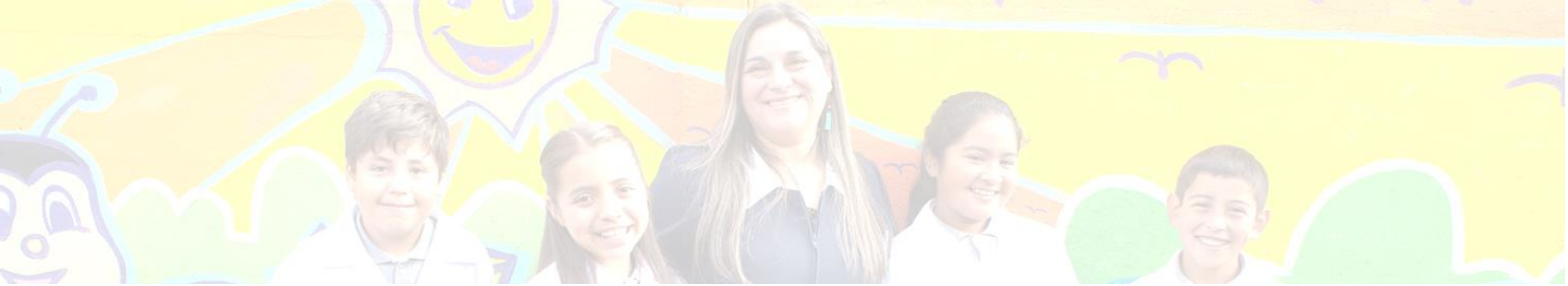
Resumen: Gracias a la implementación de un plan estratégico de desarrollo para las especialidades técnico profesional, el Liceo de niñas Corina Urbina, ha logrado plasmar su sello formando mujeres seguras de sus capacidades y conocimientos. El desarrollo de un concurso de cocina, organizado por las estudiantes de la especialidad de Gastronomía, terminó convirtiéndose en una práctica de articulación de los niveles de parvularia y enseñanza básica.

Práctica sistematizada por:
Centro de Innovación por medio de

EDUCANDO
●●● juntos



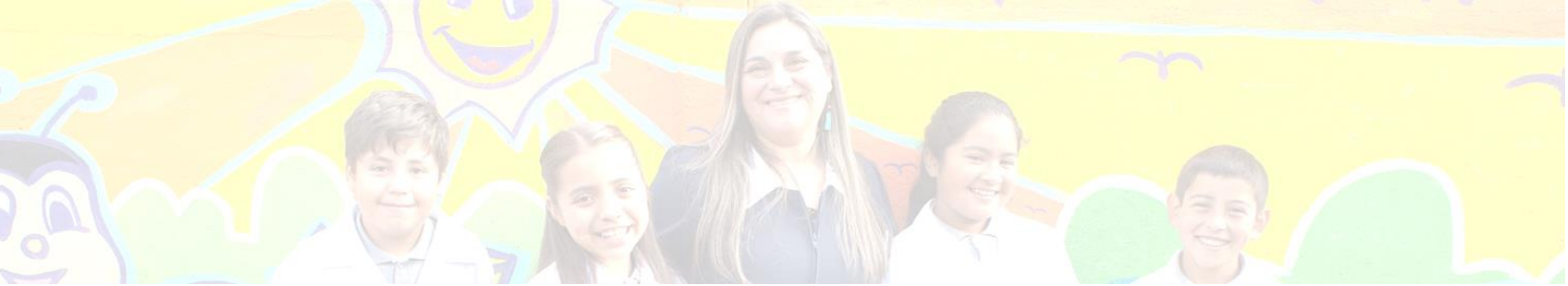
Todas las prácticas levantadas por el Ministerio de Educación, Agencia de Calidad y Superintendencia de Educación no abordan necesariamente todo el hacer de la escuela, sino que se focaliza en un conjunto de actividades concretas que presenta relevancia educativa, sistematicidad y grados crecientes de institucionalización. Además, es conveniente que ella esté sujeta a una mejora continua.



Nombre del establecimiento	Liceo de niñas Corina Urbina
RBD	1263
Sostenedor	Ilustre Municipalidad de San Felipe
Dependencia	Municipal
Comuna	San Felipe
Región	Valparaíso
Matrícula total	648
IVE	94,46 % (Fuente: Junaeb 2019)
Número de docentes de aula	77

Esta información corresponde a la recabada al momento de sistematizar la práctica durante el 2019.

Práctica asociada a las dimensiones del modelo de gestión	Liderazgo Convivencia Escolar
--	----------------------------------



1. CONTEXTO DEL ESTABLECIMIENTO

El liceo polivalente de niñas Corina Urbina, fundado en 1902, es uno de los establecimientos más antiguos de la comuna. Dependiente de la Ilustre Municipalidad de San Felipe, región de Valparaíso, es el único que no ha cambiado a modalidad mixta, esto responde a los requerimientos de los apoderados, que han participado en varias encuestas, donde han manifestado su interés por mantener la tradición del liceo únicamente para mujeres. Cuenta con una matrícula de 648 alumnas. Con un promedio de 21 estudiantes por sala, tiene dos cursos de PreKínder a II^º medio, que aumentan a tres en los niveles de III^º y IV^º medio; uno correspondiente a la especialidad de Gastronomía, otro a la de Enfermería y por último un curso de formación Científico – Humanista.

Con un índice de vulnerabilidad superior al 94% en enseñanza media, a partir del año 1996, el liceo reestructuró su programa técnico profesional con el fin de generar alternativas competitivas para el mundo laboral. Para esto, implementó un estudio en base a los intereses de las alumnas y las posibilidades de empleabilidad del mercado local. De esta manera, la especialidad de Alimentación Colectiva fue reemplazada por Gastronomía y Atención al Adulto Mayor, por Enfermería.

El sello educativo que caracteriza al establecimiento es el desarrollo integral de mujeres en el mundo de hoy, lo que involucra generar acciones que permitan la inclusión femenina en el mundo laboral. Su lema, “Ser mujer es poder” se basa en la creación de oportunidades para que las alumnas logren integrarse en todos los ámbitos de la realidad social.

Cabe destacar, el trabajo desarrollado con niñas que presentan Necesidades Educativas Especiales (NEE) de carácter permanente o transitorio. A través del PIE (Programa de Inclusión Escolar); que tiene como propósito favorecer la presencia en la sala de clases, participación y logro de los objetivos de aprendizaje de todos los los estudiantes, han



logrado incorporar variaciones en el modelo educativo. Estas modificaciones están presentes especialmente en los cursos técnico profesionales lo que ha permitido a través del tiempo la integración al mundo laboral, generando mayor autonomía en ellas.

A continuación se detallan los resultados Simce del año 2018 para el nivel de II^º Medio y la categoría de desempeño, según la Agencia de Calidad de la Educación:

Resultados Simce 2018	Puntaje
II ^º Medio Lectura	248
II ^º Medio Matemáticas	247
II ^º Medio Cs. Naturales	231

Categoría de desempeño	
Educación Media	Medio

2. TRAYECTORIA DE LA PRÁCTICA

Uno de los desafíos más importantes que enfrentó el equipo de dirección, fue la necesidad de aumentar los indicadores de titulación de las alumnas y asegurar así la inserción al mundo laboral y/o la continuación de estudios superiores.

Fue así, como en sólo tres años, se logró duplicar los índices de titulación alcanzando el año 2017 un 83%, cifra que se mantiene estable a partir de esa fecha. Este resultado, se debió principalmente al desarrollo de las siguientes acciones:

2.1 Alianzas estratégicas

En 1996, con el objetivo de incentivar a las estudiantes a proyectar su carrera a un nivel técnico superior en las especialidades de Gastronomía Internacional y Atención de



Enfermería, se creó un convenio con la Universidad de Valparaíso a través del Centro de Formación Técnica. Este convenio permitió a las alumnas continuar estudios superiores que incluyó un sistema de Reconocimiento de Aprendizajes Previos (RAP) asociadas a las especialidades cursadas en el liceo, la convalidación de asignaturas del primer semestre y una rebaja del 40% del arancel, además de acceso a becas.

Adicionalmente y como una alternativa para aquellas alumnas interesadas en ingresar al mercado laboral el establecimiento creó alianzas con microempresas locales, hoteles, hogares de adulto mayor y centros de salud donde las estudiantes pueden realizar sus prácticas profesionales y eventualmente continuar trabajando. En el área de enfermería se establecieron convenios de pasantías hospitalares, hogares de ancianos y centros de salud comunitarios (consultorios) correspondientes a las comunas donde residen las estudiantes. Mientras que el área de gastronomía logró ofrecer sus servicios a los asociados y a la comunidad en general. Esto, ha permitido generar un ingreso adicional que es utilizado para cubrir gastos de nuevos proyectos de la especialidad, como participaciones en ferias y eventos gastronómicos a nivel regional.

Dentro de las alianzas estratégicas destaca la participación en NEO, red pública – privada financiada por el Banco Interamericano de Desarrollo (BID) y conformada por el Ministerio de Educación, Ministerio del Trabajo, Chile Valora, Instituto Nacional de la Juventud, Asociación de Empresas de la Región de Valparaíso (ASIVA) y la Fundación de la Universidad de Playa Ancha, entre otros. A la fecha, el programa ha beneficiado a más de 5 mil jóvenes pertenecientes a liceos técnico profesionales y fundaciones de las comunas de Valparaíso, Viña del Mar, Quilpué, Quillota, San Antonio, San Felipe y Los Andes.

Paralelamente y con el fin de asegurar el buen desempeño en las prácticas profesionales de sus egresadas, el establecimiento creó un Consejo Empresarial que sesiona dos veces al año y que tiene como objetivo identificar el grado de satisfacción por parte de los empleadores



y generar un sistema de retroalimentación que permita incorporar en el programa de estudios aquellas brechas detectadas en estas instancias.

2.2 Profesionales en docencia

La participación de profesionales expertos en las áreas técnico profesionales es una de las claves para generar un proceso de mejora continua. En este sentido, el establecimiento diseñó una estrategia para atraerlos al mundo docente.

La primera acción consistió en diseñar un programa que permitiera ofrecer un número de horas que se tradujera en un incentivo económico y de esta forma poder pesquisar profesionales que tengan las competencias para trabajar con las estudiantes y que estén dispuestos a dedicarse a la docencia, es decir, se focalizan en buscar especialistas idóneos en los rubros y los invitan a ser parte del proyecto educativo.

Además, el liceo se preocupa de ofrecer apoyo para un aprendizaje conjunto, donde el establecimiento pueda nutrirse de los conocimientos técnicos y los profesionales sientan el apoyo en los aspectos pedagógicos. Un elemento clave en el éxito de la integración de estos profesionales en la comunidad escolar, es invitarlos a ser parte del proyecto planteándolo como un desafío con logros claros, que les permita visibilizar el impacto de su trabajo en la medida que las estudiantes son reconocidas en el mercado.

En la misma línea de fortalecimiento de las áreas técnicas, las reflexiones pedagógicas, se han convertido en una práctica habitual. Se trata de reuniones que se realizan dos veces por semana entre docentes del plan común y de la especialidad. La finalidad es generar espacios para crear y articular actividades, donde se contextualizan las necesidades específicas, permitiendo que los docentes puedan apoyar desde sus clases el desarrollo profesional.



Finalmente, el equipo directivo ha identificado oportunidades regionales, generalmente ligadas a empresas, tales como cursos o seminarios de capacitación para los profesores del área técnico profesional en base a su especialidad. Esto, como una forma de mantener un sistema de actualización de conocimientos para asegurar que puedan estar al tanto de las necesidades del mundo del trabajo, especialmente pensando en aquellos que se mantienen laboralmente ligados únicamente al campo de la docencia.

2.3 Pasantías: Aprender Haciendo

Para asegurar la autonomía de las estudiantes, el liceo diseñó un sistema de prácticas que se realizan los días sábados, donde las alumnas fortalecen las técnicas aprendidas durante la semana aplicadas a una solución real, siempre acompañadas de un profesional de la especialidad.

El área de enfermería se desarrolla en el Hospital de Putaendo donde son acompañadas por la enfermera y en el Hogar de Cristo de Los Andes, donde participan con el kinesiólogo. El área de Gastronomía en tanto, realiza pasantías dos veces por semana en el Hotel Jahuel y ofrece servicios de banquetería en los que las alumnas participan cubriendo diversos eventos, acompañadas del profesor de la mención.

Estas acciones han logrado formar en ellas un carácter de liderazgo que les ha permitido afianzar la confianza en los aspectos técnicos, pero que además las ha empoderado a crear nuevos proyectos, plantearse desafíos específicos y emprender soluciones innovadoras.



3. DESCRIPCIÓN

3.1 Concurso Mini Chef

A principios del año 2018, las alumnas de III^º Medio de la especialidad de gastronomía, desarrollaron dentro del módulo de emprendimiento la creación de un concurso de cocina. El objetivo principal fue por una parte, incentivar a las alumnas a crear un proyecto propio desarrollado íntegramente por ellas y por otra parte, fortalecer el tema parental uniendo a las niñas más pequeñas con sus padres en torno al desarrollo de una receta.

Las estudiantes diseñaron las bases para la participación de sus compañeras de PreKínder a 2^º básico y designaron madrinas para aquellas alumnas cuyos apoderados no pudieran participar, asegurando de esta forma la participación de todas las niñas interesadas. El resto del equipo, asumió roles de producción, coordinación y ejecución dentro del concurso, ocasión en las que pudieron desarrollar habilidades de liderazgo distribuido, según los intereses de cada una.

Las concursantes acompañadas de sus apoderados o madrinas, utilizaron las cocinas de la especialidad para elaborar las distintas recetas elegidas por las coordinadoras del concurso. Una vez realizadas las preparaciones, las alumnas en sus roles de juezas, fueron las encargadas de evaluar cada plato definiendo finalmente los tres primeros lugares en dos niveles: Categoría Parvularia (Pre Kínder y Kínder) y Categoría Enseñanza Básica (1^º y 2^º Básico).

Todas las participantes fueron reconocidas con diplomas y las ganadoras, premiadas con utensilios de cocina, para continuar practicando en sus casas, pero más que eso, pudieron experimentar el trabajo de sus compañeras mayores, quienes a su vez, compartieron conocimientos y técnicas aprendidas en la especialidad.



El impacto del proyecto fue tal en los niveles iniciales, que se estableció como parte del plan de trabajo de articulación de Educación Parvularia a Enseñanza Básica, ya que permite cohesionar a los grupos en una actividad común y compartir instancias de relacionamiento con estudiantes de otros cursos. Por esta razón el concurso, quedó asignado en su organización al nivel de IIIº medio y el desafío de cada año es atraer más participantes y generar mejoras e innovaciones. También para los padres fue una oportunidad de conocer en profundidad a otros apoderados, profesores y alumnas, además de vivenciar los objetivos de aprendizaje de la especialidad de gastronomía.

Los docentes destacaron el valor del intercambio en distintos niveles como una herramienta que agrega valor dentro del proyecto de Pedagogía Emocional que imparte el liceo, donde las actividades de musicoterapia y cocina han destacado por la efectividad de los resultados.

4. RECOMENDACIONES

- Implementar alianzas estratégicas, donde el proceso de retroalimentación de actores externos al establecimiento sea considerado como un insumo de mejora continua en el desarrollo de la enseñanza.
- Generar un escenario de apoyo a la docencia para los profesionales de las especialidades técnicas que les permita una entrega de excelencia respecto a los contenidos técnicos de las especialidades.
- Establecer un sistema de mejoramiento de prácticas y habilidades para los docentes técnicos, que les entregue la posibilidad de mantenerse al día respecto a las necesidades específicas del mundo laboral.



- Abrir oportunidades para el desarrollo de la confianza en las propias habilidades de los estudiantes a partir de la creación de proyectos.
- Implementar un sistema de liderazgo participativo, donde docentes y alumnos sientan la disposición por parte del equipo directivo para el desarrollo de nuevos proyectos e ideas.
- Empoderar a los estudiantes trabajando en una base sólida de confianza en sus propias habilidades, que les permita desarrollar soluciones, generando un espacio de prueba que les asegure un mejor desempeño laboral en las áreas de emprendimiento.
- Reconocer los aportes tanto de docentes como alumnos, destacar los logros e incluir las buenas prácticas dentro de los sistema de mejora continua.

5. RESULTADOS DECLARADOS

- El liceo logró prácticamente en tres años duplicar la tasa de titulación que en 2015 alcanzaba el 44%, el 2016 51% y el 2017 83%.
- La especialidad de Gastronomía se ha posicionado como un referente a nivel regional, participando activamente en eventos como la Feria de Santa María, donde se preparan 5 mil raciones en el marco del evento del Chupe de Guata más grande de Chile.
- La especialidad de gastronomía es la anfitriona del evento la Cazuela más grande de Chile, ocasión en la que atienden a más de quinientos comensales.



- Han sido destacados en el evento Aromas y Sabores de nuestra tierra, donde se realizan diferentes preparaciones tradicionales.
- El proyecto Mini Chef fue incluido como parte del plan de articulación y transición entre educación parvularia y básica del establecimiento, asegurando su continuidad en el futuro.