



Red de Escuelas Líderes

Educación de Calidad contra la Pobreza VII Convocatoria - 2014 FORMULARIO DE POSTULACION

1. IDENTIFICACIÓN DE LA EXPERIENCIA

Nombre de la Experiencia	RESTAURANT DIDÁCTICO
--------------------------	----------------------

2. INFORMACION INSTITUCIONAL

2.1 Información sobre la institución educativa que implementa la experiencia.

DATOS INSTITUCIONALES	
Nombre del establecimiento	CENTRO EDUCACIONAL SAN ESTEBAN MARTIR
RBD	12225-4
Dirección, Comuna, Región	LO BARNECHEA N° 550
Teléfono	02-22166073
Correo electrónico	mastengo@fundacionaltolascondes.cl
DATOS DEL DIRECTOR DEL ESTABLECIMIENTO	
Nombre completo	ALBERTO MARCO ASTENGO MARTIN
Teléfono	02-22166073
Correo electrónico	mastengo@fundacionaltolascondes.cl
DATOS DEL RESPONSABLE DE LA EXPERIENCIA	
Nombre	Alvaro Pozo
Cargo	Coordinador Enseñanza Media
Correo electrónico	apozo@fundacionaltolascondes.cl

2.2 Características del establecimiento

Nivel educativo ofrecido	PRE-KINDER A IV MEDIO TECNICO PROFESIONAL.
Dependencia del establecimiento	PARTICULAR SUBVENCIONADO
Matrícula	1009
N° Docentes	53
N° Directivos	6
IVE SINA E	E. MEDIA 55.7 E. BASICA 65.7
SNED(año)	2012-2013
Grupo Socioeconómico SIMCE 4º básico (A, B, C, D, E)	MEDIO

2.3 Resultados SIMCE 4º básico en Lenguaje y Matemáticas

Considerando que la tabla de puntajes por nivel socioeconómico en SIMCE 2012 para 4º básico y 2do medio es la siguiente:

Cuadro1: Puntajes promedio SIMCE según Grupo Socioeconómico

	4º Básico		II Medio	
	Comp. Lect.	Mate	Comp.Lect.	Mate
Bajo (A)	248	238	230	225
Medio bajo (B)	254	247	248	249
Medio (C)	268	262	278	288
Medio alto (D)	284	279	292	313
Alto (E)	301	299	304	336

Fuente: Informe Nacional SIMCE 2012 p. 37 y 57.



Elija el criterio de resultados SIMCE con el cual su escuela o liceo quieren postular y complete la información del criterio a) o b) según corresponda. En cualquiera de los dos casos, el curso evaluado debe ser 4básico, o alternativamente II medio (para aquellos establecimientos que presenten proyectos educativos dirigidos a ese nivel). En caso de que su proyecto tenga una cobertura para estudiantes de enseñanza básica y media, utilice los resultados de 4to básico para su postulación.

Criterio a) Resultados SIMCE comparado con establecimientos de su mismo grupo socio económico

Indique el puntaje obtenido en la prueba SIMCE de 2012 en las pruebas de lenguaje y matemáticas, y si este puntaje implica una diferencia “significativa” en relación al promedio de su mismo grupo socioeconómico (“superior”, “similar” o “inferior”, según cuadro 1).

NIVEL	LENGUAJE			MATEMÁTICAS			
	Indique si corresponde a 4° básico o II medio	Puntaje 2012 del establecimiento	Prom. Ptje 2012 Grupo Socioeconómico	Diferencia	Puntaje 2012 del establecimiento	Prom. Ptje 2012 Grupo Socioeconómico	Diferencia
4º Básico		279	C	+11	287	D	+25
IIª Medio		250	B	+2	274	B	+25

Criterio b) Resultados SIMCE 2012 para su establecimiento en relación a la medición anterior

Indique el puntaje obtenido en la prueba SIMCE de 2012 en las pruebas de lenguaje y matemáticas, y si este puntaje implica una diferencia “significativa” en relación al puntaje de su establecimiento para ese mismo nivel en la medición anterior (“superior”, “similar” o “inferior”, según informe SIMCE).

NIVEL	LENGUAJE			MATEMÁTICAS			
	Indique si corresponde a 4° básico o II medio	Puntaje 2012 del establecimiento	Puntaje del establecimiento en medición anterior ¹	Diferencia	Puntaje 2012 del establecimiento	Puntaje del establecimiento en medición anterior ²	Diferencia
4º Básico		279	288	-9	287	272	+15
IIª Medio		250	257	-7	274	252	+22

3. DOCUMENTACIÓN NECESARIA PARA LA POSTULACIÓN:

- Carta de presentación por parte del director del establecimiento que indique el potencial de impacto a nivel institucional, local, regional de la experiencia (indicar si se producen cambios en la dinámica de la escuela en relación a la selección, organización y uso de recursos y si impacta el desarrollo profesional del cuerpo docente).
- Carta de respaldo del sostenedor apoyando la iniciativa e indicando que no cuenta con procesos de subvenciones en curso

4. PRESENTACION DE LA EXPERIENCIA

4.1. Categoría en la cual se clasifica la experiencia (marque máx. dos categorías)

CATEGORÍA	OPCIÓN (Marque con una X)
Estrategias de Enseñanza - Aprendizaje	X
Escuela – Comunidad	X

¹Para SIMCE Comprensión de Lectura de 4to básico debe hacer referencia al año 2011, en tanto que para II medio la medición anterior es del año 2010.

² Para SIMCE Matemáticas de 4to básico debe hacer referencia al año 2011, en tanto que para II medio la medición anterior es del año 2010.



Dimensión Socio-afectiva y Valórica	
Las Artes y la cultura al interior de las escuelas	

4.2 Resuma en 15 líneas la experiencia que presenta:

Describe lo que considera más relevante que se debe saber sobre la experiencia que presenta

Esta iniciativa surge como una solución que permite dar sustentabilidad económica a la especialidad de SERVICIOS DE ALIMENTACIÓN COLECTIVA en el establecimiento.

Se materializa en una unidad de negocio administrada por la Fundación Alto las Condes, "Restaurant San Esteban", cuyo fin es brindar un espacio de aprendizaje bajo una perspectiva de permitir durante los dos últimos años correspondientes a la formación TP, que los estudiantes experimenten a través de una acción real, los aprendizajes propios de la carrera, participando en cada uno de los puestos que tiene un restaurant, en las áreas de Cuarto caliente, Cuarto frío, Panadería y Repostería, Coperia y Servicio de Comedores.

La situación de aprendizaje contempla prestar un servicio a clientes externos e internos de la institución asegurando así rutinas de trabajo diaria para ambos niveles (3º y 4º medio).

Como ventajas de este modelo encontramos:

Costo adicional "**cero**" para cada estudiante de la especialidad, ya que la venta de la producción diaria sustenta los insumos que se requieren.

Aprendizaje a través del hacer.

Contexto de aprendizaje real.

Provee de experiencia laboral a los estudiantes durante su pasar por el colegio.

Formación de los estudiantes no sólo en lo técnico, también en aquellas habilidades sociales propias de la especialidad.

Promueve la autonomía y el emprendimiento, dado que cada equipo de trabajo cuenta con líderes que son estudiantes y que desarrollan destrezas en cocina que les permiten crear en sus propios entornos locales producciones de alimentos que luego ellos mismos comercializan.

4.3 Antecedentes específicos de la experiencia:

a) Tiempo de ejecución de la experiencia

Fecha de Inicio (aaaa/mm)	2013/03
Tiempo de ejecución al momento actual	1 año
Fecha de término proyectada (aaaa/mm)	2014/12
Duración total proyectada	2 años

b) Cobertura de la Experiencia:

Indique la cantidad y naturaleza de beneficiarios directos e indirectos de la experiencia, especificando el tipo

		Cantidad	Tipo (cursos, niveles, alumnos, profesores, apoderados. Por ejemplo: profesores de primer ciclo básico)
b.1	Beneficiarios Directos ³	56	Alumnos de tercero y cuarto medio de gastronomía
b.2	Beneficiarios Indirectos ⁴	60	Alumnos de 2º medio que postulan a las especialidades técnicas

³Beneficiarios directos son quienes recibirán y se beneficiarán directamente de las acciones del proyecto. Ellos están en contacto con el equipo a cargo del proyecto y en ellos se esperan ver reflejado los cambios enunciados en los objetivos específicos de la intervención propuesta.

⁴Los beneficiarios indirectos son quienes están en relación con los beneficiarios directos. En ellos es posible, posteriormente observar y medir el o los impactos de los proyectos.



c) Equipo ejecutor de la experiencia y sus funciones:

c.1	En relación a los principales miembros del equipo ejecutor de la experiencia, indique su nombre, cargo dentro del establecimiento y funciones que cumple en relación a la experiencia descrita.	Alvaro Pozo. Coordinador Enseñanza media TP. Marcelo Herrera. Docente de gastronomía Guillermina Montenegro. Docente área servicios y administradora restaurant. Yoreidi Nieves. Docente de gastronomía
------------	---	--

d) Pertinencia de la experiencia

d.1	Situación inicial que motivó el desarrollo de la iniciativa (necesidades o problemas que se buscó resolver).	Describa en qué medida la innovación responde a las características o necesidades de la comunidad, apoderados o alumnos del establecimiento. (15 líneas)
		<p>La iniciativa surge como una alternativa que permite a la institución operar la especialidad de gastronomía a un costo adicional para el alumno igual a cero y exponer a los estudiantes involucrados en un proceso de aprendizaje en contexto real.</p> <p>Compromete también a toda la comunidad educativa en su conjunto, dado que tanto alumnos, apoderados y personal del colegio tienen la posibilidad de acceder al restaurant didáctico como cualquier comensal.</p> <p>Desde el punto de vista de difusión, posiciona al establecimiento como un referente entre colegios TP que imparten gastronomía, incursionando en un modelo de adquisición de aprendizajes de mayor significado y bajo lógicas del mundo productivo que deberán enfrentar los alumnos.</p> <p>Por último, esta forma de hacer nos ha permitido establecer alianzas estratégicas con empresas del rubro hotelero que desean articularse con nuestro colegio como fuentes de reclutamiento para su staff.</p>
d.2	Relación de la experiencia propuesta con el Proyecto Educativo Institucional del establecimiento	Indique de qué modo la innovación refleja o apoya lo planteado en el PEI. (15 líneas)
		<p>En la Misión y Visión que sustenta nuestro Proyecto Educativo se hace referencia a la búsqueda de una formación integral y la entrega de una educación técnico profesional de calidad, cuyo fin es <i>promover la inserción laboral y la integración social de manera sustentable en el trabajo y/o estudios superiores, contribuyendo al mejoramiento, desarrollo y bienestar de la sociedad.</i></p> <p>Del mismo modo en el perfil del egresado, declaramos que nuestros estudiantes deben <i>Ser personas que se destaquen en su vida laboral y personal por su actuación enmarcada en el respeto, responsabilidad y solidaridad al servicio de la sociedad.</i></p> <p>Visto lo anterior, la experiencia que presentamos se enmarca en las directrices de excelencia y adquisición de competencias laborales que sólo se pueden adquirir en profundidad con una metodología de aprender haciendo en contextos de realidad.</p>

e) Formulación de la propuesta

e.1	Origen de la experiencia	Indicar el problema o situación que da origen al proyecto de innovación, quien (o quienes) participaron en su diseño y tomaron la decisión de llevarla a cabo. (10 líneas)
		<p>Como se ha planteado en el punto d.1. las motivaciones de levantar un Restaurant didáctico surgen desde el estamento conformado por el Directorio de la Fundación Alto las Condes en reflexión conjunta con el equipo directivo.</p> <p>Lo anterior significó la implementación de espacios, equipamiento con un alto grado de inversión en su primera etapa.</p> <p>Esta opción se ha mantenido en el tiempo validándose con mayor fuerza cada vez y gracias al compromiso de los docentes que participan directamente en la iniciativa y el apoyo de las familias de los estudiantes que se benefician de la propuesta.</p>

<p>e.2</p>	<p>Objetivos generales y específicos. A corto, mediano y largo plazo. Indicar qué cambios busca lograr en sus beneficiarios directos e indirectos. Recordar que los objetivos deben verse plasmados en <i>conductas observables o resultados medibles</i>. (15 líneas)</p>
	<p>Objetivo general: Adquirir habilidades específicas propias de la carrera de gastronomía en contextos de aprendizaje real.</p> <p>Objetivos específicos:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Desarrollar competencias de empleabilidad en los estudiantes que participan. -Asegurar la sustentabilidad de la propuesta en base a no traspasar el costo de operación de los talleres de gastronomía a las familias de los educandos a través de un proyecto sustentable en el largo plazo. -Posicionar la especialidad en la comuna en que se encuentra inserta.
<p>e.3</p>	<p>Estrategias o metodologías implementadas. Describirlas, detallar su frecuencia y grado de sistematicidad en su aplicación. Indicar si éstas significan la modificación de prácticas ya llevadas a cabo dentro del establecimiento o la instauración de prácticas nuevas. (15 líneas)</p>
	<p>Organización del horario de los cursos involucrados de manera que permitan el desarrollo continuo durante una jornada de trabajo para la implementación de la propuesta.</p> <p>Planificación de menú conforme requerimientos técnicos contenidos en el programa de estudio y estándares de calidad propios del rubro.</p> <p>Implementación de un sistema de práctica docente que privilegia el hacer.</p> <p>Generación de pautas de evaluación en cada una de las áreas de un restaurant.</p> <p>Rotación de los alumnos para que asuman en la totalidad de los cargos de un restaurant.</p>
<p>e.4</p>	<p>Etapas de implementación de la innovación. En caso de existir, describa las etapas sucesivas de implementación de la innovación. Justifique. (15 líneas)</p>
<p>e.5</p>	<p>Descripción de los materiales utilizados para la implementación. Indicar si fueron adquiridos, adaptados o desarrollados por la misma escuela. Adjunte ejemplos de los más importantes.(15 líneas)</p>
	<p>Para la puesta en marcha fue necesaria la implementación de los espacios de acuerdo a la normativa legal vigente de lugares en donde se manipulan y comercializan alimentos.</p> <p>Adquisición de equipamiento y utensilios.</p> <p>Implementación de zonas limpias y sucias según necesidad.</p> <p>Constitución de razón social que permita operar el restaurant conforme a la ley.</p>
<p>e.6</p>	<p>Resultados esperados/ meta. Señalar resultados observables y plazos estimados para su cumplimiento.(15 líneas)</p>
	<p>100% de cobertura para todos los alumnos de la especialidad que cursan 3° y 4° medio en la especialidad de Gastronomía.</p> <p>Posicionamiento en la comuna como una escuela de gastronomía de buen nivel</p> <p>Adquisición de habilidades específicas de la carrera en contextos de aprendizaje real</p> <p>Proyecto auto sustentado desde el punto de vista de los insumos requeridos.</p> <p>Trabajo en conjunto entre el sostenedor y dirección en pro de un objetivo en común: lograr aprendizajes significativos y competencias de empleabilidad.</p>

f) Metodología de evaluación

f.1	Metodología de evaluación. Describa qué, cómo y con qué se evalúa. (15 líneas)
	La evaluación de la experiencia se sustenta en el cumplimiento de los aprendizajes esperados que plantea el programa de la especialidad, a través de las metas de aprendizaje y objetivos de evaluación. Un segundo factor lo constituye el reporte económico mensual que contrasta ingresos versus egresos que se generan producto de la operación del restaurant. Por último, el promedio de ventas diarias constituye otro indicador para evaluar el nivel de satisfacción de los clientes.
f.2	Frecuencia de evaluación. Indique cuándo se realizan las evaluaciones (5líneas)
	Mensual y semestralmente.
f.3	Gestión de los resultados. Describa cómo los resultados han servido para mejorar o reformular la experiencia. (15líneas)
	Semestralmente se evalúan los aspectos que sirven de indicadores de eficiencia junto con el equipo docente, equipo directivo y sostenedor para evaluar el éxito de la experiencia y aplicar las acciones correctivas necesarias si corresponde en los ámbitos pedagógicos, gestión económica y calidad del servicio ofrecido.

g) Principales logros

g.1	Mencione los principales logros de la experiencia a la fecha. Argumentar en base a evidencias que se adjuntan a esta Ficha de Postulación. (15líneas)
	<ul style="list-style-type: none"> - Identificación de los alumnos de gastronomía con su especialidad y con el colegio. - Posibilidad de desarrollar competencias técnicas en contextos laborales reales. - Reconocimiento de empresas del rubro hotelero del establecimiento en el ámbito gastronómico. - Acceso a prácticas de egresados de mayor nivel de complejidad.
g.2	Adjuntar, a esta ficha, evidencia de los logros obtenidos.

h) Fundamentación de la relevancia y el carácter innovador de la experiencia

h.1	¿Por qué considera que esta experiencia es una innovación importante en contextos de pobreza? (15 líneas)
	Considerando la misión de promoción social que tiene la educación, brindar una opción de formación académica y laboral a alumnos de mayor grado de vulnerabilidad, permite entregar herramientas de empleabilidad con una enseñanza técnica de calidad y una plataforma que sirva para el desarrollo profesional posterior al egreso o continuidad de estudios técnicos de nivel superior.
h.2	¿Por qué merece ser una iniciativa conocida? Explicar por qué es importante que otras escuelas conozcan su experiencia, teniendo en consideración la posibilidad de ser replicada.(15líneas)
	Porque existen muy pocas iniciativas en el país que operen con este modelo didáctico que busca excelencia, capacidad de autogestión, financiamiento seguro para las tareas prácticas de los alumnos y por el valor agregado de salir de una especialidad que preparó a sus estudiantes para los ritmos de trabajo que exige el mercado en dicha área.
h.3	Potencial de impacto a nivel institucional. Indique como cambia la dinámica de la escuela o del aula; si mejora la selección, organización y uso de recursos. También refiérase a su impacto en el desarrollo del cuerpo docente y a los beneficios para la comunidad. (15líneas)
	Desde el punto de vista de la comunidad escolar, la experiencia de tener un restaurant didáctico fomenta el sello de la institución, posiciona al colegio como una alternativa atractiva para las familias, brinda opciones laborales durante y después del egreso de los estudiantes y permite acceder a una carrera técnica de nivel medio conducente a un título sin que esto implique un costo adicional para la familia. Respecto a los docentes, brinda un espacio de aprendizaje en contextos reales, promueve la enseñanza de habilidades blandas necesarias para la empleabilidad que son difíciles de enseñar en modelos más tradicionales. Por último, para el alumno, otorga la opción de acceder a una enseñanza técnica de calidad con proyección laboral dentro de la comuna.



h.4	Mencione qué acuerdos o cambios han debido realizar en el establecimiento para asegurar el cumplimiento de los objetivos propuestos.(15 líneas)
	Fundamentalmente, el establecimiento ha debido reformular su organización del horario, estructura contractual de los docentes que intervienen directamente y asumir un costo unitario duplicado por concepto de remuneración docente superior a un modelo tradicional de enseñanza, dado que el curso es asumido simultáneamente por dos profesores durante la jornada escolar. En el ámbito pedagógico, se ha privilegiado una metodología propia de la enseñanza Dual estructurando pautas de evaluación que consideran también comportamientos laborales.

i) Sustentabilidad de la experiencia

i.1	Plan de Proyección Describa cómo se pretende asegurar la sustentabilidad de la experiencia en el tiempo. <i>Puede adjuntar su Plan de Proyección.</i> (15 líneas)
	La sustentabilidad del proyecto está dada en la forma en que se organiza el recurso, fundamentalmente el financiamiento de la materia prima que al transformarse en un producto que se comercializa, permite mantener y absorber el costo de operación que bajo otro modelo sería inviable en el largo plazo. El desarrollo de un plan de marketing para el restaurant genera un cliente cautivo que hace viable la existencia del restaurant.
i.2	Mencione qué redes o alianzas se han debido generar dentro del establecimiento o con actores externos al establecimiento para permitir la proyección de la experiencia.
	Durante este año, se ha generado una red de asistencia técnica, espacios para pasantía de alumnos y profesores y una experiencia piloto en el ámbito de un modelo de alternancia con el hotel Radisson Dehesa.

Firma Director del establecimiento

Fecha