Municipalidad de PUCHUNCAVÍ

Municipalidad de Puchuncaví
Dirección de Educación
N° 1318

DECRETO ALCALDICIO Nº 01490

PUCHUNCAVÍ, 07 DIC. 2022

ESTA ALCALDÍA DECRETÓ HOY LO QUE SIGUE:

VISTO Y TENIENDO PRESENTE: la Resolución Exenta N° 1.080, de fecha 28.02.2020 del Ministerio de Educación, que aprueba Manual de Estrategia de Formación de Alternancia como una forma de implementación de la Formación Diferenciada Técnico Profesional y deja sin efecto la Resolución Exenta N° 1385, de 2016 de la Subsecretaría de Educación; el Decreto N° 2516 de 2007; el Convenio de Aprendizaje para la Formación DUAL, de fecha 18.03.2022, suscrito entre el Restaurant "La Canasta", representado por don Claudio Salinas Vera y el Colegio "Gral. José Velásquez Bórquez", representado por su Director (R) Don Juan Figueroa Aguilera; la necesidad de regularizar el acto administrativo correspondiente, para la implementación de la Estrategia de Formación por Alternancia en los Establecimiento Educacionales de la Comuna que imparten Educación Media Técnico Profesional, Modalidad DUAL; la Resolución N° 06 de 2019, de Contraloría General de la República; la Sentencia de Proclamación de Alcaldes del Tribunal Electoral de Valparaíso de fecha 28.06.2021 que ratifica la elección del Sr. Alcalde; y en uso de las facultades que me confiere la Ley Nº 18.695 Orgánica Constitucional de Municipalidades de la República en vigencia:

D E C R E T O :

1.- APRÚEBESE el Convenio de Aprendizaje para la Formación DUAL, de fecha 18.03.2022, suscrito entre el Restaurant "La Canasta", representado por don Claudio Salinas Vera y el Colegio "Gral. José Velásquez Bórquez", representado por su Director (R) Don Juan Figueroa Aguilera; según documento adjunto que forma parte integrante del presente Decreto Alcaldicio.

2.- ANÓTESE, REGÍSTRESE, COMUNÍQUESE Y ARCHÍVESE.

MUNICIPALIDAD DE PUCHUNCAVÍ Secretario Municipal

JUAN CARLOS GONZÁLEZ ROMO
SECRETARIO MUNICIPAL

MUNICIPALIDAD ALCALDE

MARCOS MORALES URETA
ALCALDE

DISTRIBUCIÓN:
1.- Secretaría Municipal
2.- Unidad de Control
3.- Colegio "Gral. José Velásquez Bórquez"
4.- D.A.E.M. Puchuncaví

MMU/JCGR/EEPP/PCT/OLVA/EEFP/kfm.-

CONVENIO DE APRENDIZAJE PARA LA FORMACION DUAL ENTRE

LA EMPRESA La Comarca Y EL ESTABLECIMIENTO EDUCACIONAL COLEGIO GENERAL VELASQUEZ

En la comuna de Pucharcaví, el día 18 del mes marzo año 202__, entre la empresa Gastronomía y Servicios Frangola SpA, Rut N° 76.984.650-6, representada para estos efectos por Don(ña) Claudia Salinas Vera, Rut N°: 13.185.848-5, y el establecimiento educacional Colegio General Velásquez, RBD 1863-5, representado por su Director (R) Don Juan Pedro Figueroa Aguilera, Rut N°: 13,850,691-3, se acuerda el siguiente convenio de colaboración para la formación DUAL:

1 LA EMPRESA SE COMPRETE A:

a) Otorgar cupos para la formación profesional DUAL a un número de 2 alumnas y alumnos del establecimiento educacional antes mencionado en la especialidad Gastronomía, mención Cocina, para que desarrollen su aprendizaje en la empresa los días Jueves y Viernes en el periodo comprendido entre el mes de Abril y el mes de Diciembre. El horario que el aprendiz cumplirá en la Empresa será el mismo que tiene la empresa para sus trabajadores, siempre que **este no exceda 18:30 hrs.** La jornada de trabajo de los estudiantes no podrá extenderse por más de 8 horas cronológicas diarias de acuerdo a lo estipulado en Artículos 13, 77 y siguientes del Código del Trabajo. Se deja expresa constancia que el aprendiz sólo podrá asistir a la empresa en los días y horas indicados anteriormente. Para todos los efectos los estudiantes tendrán la condición de **"Estudiante Aprendiz"**, de acuerdo con lo señalado en la resolución exenta 1385 del Ministerio de Educación, esto es, gozarán de todos los derechos y beneficios de un alumno regular que asiste al sistema escolar obligatorio.

N°	Nombre alumno(a)	Curso	Fecha de Ingreso	Fecha de termino
1	Francisco Farias Almonacid	4°TP	21/04	
2	Javiera Cuevas Quintero	4°TP	21/04	

b) No hacer uso de la estrategia DUAL para tareas distintas a las estipuladas en el Plan de Aprendizaje.

c) **Autorizar al aprendiz para que participe en actividades académicas internas del Liceo,** para tal efecto la Unidad de Formación Técnica informará a la Empresa con anticipación el motivo de la ausencia y la fecha correspondiente. Entre las actividades para las cuales se solicitará autorización, se cuentan: **pruebas globales, día del alumno, vacaciones de invierno, etc.**

d) A cada estudiante, asignar un trabajador de la empresa experto en su área, con liderazgo y capacidad de enseñar labores concretas a los aprendices, en adelante "Maestro Guía", idealmente uno a cada estudiante. Las funciones del Maestro Guía serán:

I. Elaborar el Plan de Aprendizaje junto al Profesor Tutor.
II. Guiar la enseñanza y dar cumplimiento al Plan de Aprendizaje.
III. Evaluar al aprendiz en el desempeño de las tareas acordadas.
IV. Controlar la asistencia del aprendiz y reportarla debidamente al Profesor Tutor.
V. Velar por la integridad del estudiante, cautelando un ambiente cómodo que promueva el aprendizaje.
VI. Relacionarse periódicamente con el Profesor Tutor a cargo del aprendiz, quien será designado por el Liceo para monitorear la experiencia de los aprendices en la empresa.

e) **Otorgar pasantías y/o capacitación a los profesores de la (s) especialidad** (es) en que se implementa la estrategia DUAL.

f) Colaborar con el Liceo en la difusión de las especialidades en que se ofrecen cupos mediante charlas informativas de profesionales de la empresa a estudiantes y apoderados y visitas de los estudiantes a la empresa.

g) Disponer de representante(s) de la empresa que participen en reuniones técnicas y administrativas con representantes del establecimiento educacional para llevar adelante las acciones planificadas.

h) Otorgar beneficios de **colación, movilización, vestimenta** y herramientas correspondiente a la cantidad de $ 3000 Pesos diarios, que se pagará mensualmente (o en otra forma a convenir). _____.

i) Adicionalmente a estos beneficios, se otorgará un incentivo económico correspondiente a $ _____. Ninguno de estos beneficios o incentivos constituye remuneración para efecto legal alguno. La cual será entregada de forma Pesos Efectivo diariamente.

2 EL ESTABLECIMIENTO SE COMPROMETE A:

a) Velar por que los alumnos cumplan las instrucciones y reglamento interno de las empresas.

b) Mantener informados a padres y apoderados, a fin de que conozcan, aprueben y colaboren con la formación DUAL en tercero y cuarto medio.

c) Definir, en conjunto con la empresa, el perfil de los estudiantes que participarán en la experiencia DUAL y la modalidad para llenar los cupos, de modo de prevenir inasistencias injustificadas, conflictos graves, deserciones u otras situaciones que afecten el proceso de aprendizaje de los estudiantes.

d) Disponer de una **Comisión Dual y Profesor Tutor con una cantidad de horas semanales que les permitan llevar adelante el proceso de monitoreo y seguimiento oportuno de todos los estudiantes en estrategia DUAL**, además de coordinarse con los representantes de la empresa para el programa.

e) Elaborar en conjunto con la empresa el Plan de Aprendizaje que se llevará a cabo, complementariamente, tanto en el establecimiento educacional como en la empresa.

f) Llevar a cabo acciones remediales para superar las deficiencias de aprendizaje que la Empresa detecte en los estudiantes.

g) Mantener una preocupación constante por sus estudiantes en estrategia DUAL, velando por su asistencia y puntualidad a la Empresa, por el cumplimiento de la normativa interna de la Empresa, atendiendo sus necesidades e inquietudes y resolviendo con eficacia las situaciones emergentes que pudieran presentarse.

3 EN CASO DE ACCIDENTE:

Los accidentes que le puedan ocurrir al aprendiz en la Empresa o en el trayecto hacia ella, serán cubiertos por el Seguro Escolar, dada su condición de alumno regular del Liceo, según lo establecido en el Artículo 3º de la Ley Nº 16.744 sobre Accidentes del Trabajo y Enfermedades Profesionales reglamentadas por el Decreto Nº 313, de la Subsecretaria de Previsión Social del Trabajo, publicada en el Diario Oficial del día 12 de Mayo de 1973.

4 INFORMACIÓN DE LA EMPRESA:

Para cautelar el cumplimiento de este convenio, se mantendrán reuniones permanentes, sujetas a calendarización, por parte de la Comisión DUAL del establecimiento y la Empresa.

5 identificación de la empresa

Nombre	GASTRONOMIA y SERVICIOS FRAUJOLA SCIA LIMITADA		
Rol único tributario			
Rut empresa	76.984.650-6		
Giro comercial/Rubro	SERVICIOS GASTRONOMIA RESTAURANTE		
Representante legal	ENZO FRAUJOLA		
Web			
Dirección	AVENIDA DEL MAR 592, PUCHUNCAVI MAITENCILLO		
Email		Nº Teléfono	+56995461713
Tamaño (nº trabajadores)	20		
Nombre de Contraparte Técnica	Claudio Salinas Vne		
Cargo de Contraparte Técnica	Chef - administrador		
Secciones relacionadas con la especialidad	Comedor - Cocina		
Identificación y cualificación de todas las personas que intervendrán en la formación por alternancia (adjuntar certificado de habilitación para trabajar con menores)	Nombre completo	R.U.T.	

Nombre Rut y firma representante Liceo

Nombre Rut y firma representante Empresa

13185848-5.

Claudio Salinas

Nº 1: NOMBRE DE LA EMPRESA:				
Representante Legal: Lorena Herrera				
RUT: 12.222.786-3	Giro comercial: Servicios Gastronomía			
Dirección Av. del Mar 592	Comuna: Puchuncaví			
Correo electrónico:				
Nº DE TRABAJADORES:	Teléfono: 995398584			
NÚMERO DE CUPOS OFRECIDOS				
Secciones relacionadas con la Especialidad:		Cupos:	2	**TOTAL CUPOS** 2
Secciones relacionadas con la Especialidad		Cupos:	2	
Secciones relacionadas con la Especialidad:		Cupos:	2	
Número de horas semanales que la Empresa asignará al Maestro/a Guía para cumplir la tarea encomendada.				**horas**

IDENTIFICACIÓN PERSONA RESPONSABLE DE LA COORDINACIÓN DUAL EN LA EMPRESA Y MAESTRO/A GUÍA	
Nombre completo: Marco Salinas Vera	**RUT:** 13.991.287-K
Correo @: MarcoSalinasC6U@GMAIL.com	**Teléfono/celular:** 979272726

IDENTIFICACIÓN DEL/LOS MAESTRO/AS GUÍA (*)	
Nombre completo: Claudio Salinas Vera	**RUT:**
Cargo: Chef	**Cualificación** *(Certificación, Títulos)*:
Teléfono:	**Celular:** 968310906
Experiencia laboral en el área de la Especialidad: años	**Experiencia pedagógica anterior:** **SI:** ___ **NO:** ✓
Nº de estudiantes-aprendices a cargo:	2

IDENTIFICACIÓN DE LAS EMPRESAS

Nº 1: NOMBRE DE LA EMPRESA:				
Representante Legal: Lorena Herera				
RUT: 12.222.786-3	Giro comercial: Servicios Gastronomia			
Dirección AV. del Mar 592	Comuna: Puchuncavi			
Correo electrónico:				
Nº DE TRABAJADORES:	Teléfono: 995398584			
NÚMERO DE CUPOS OFRECIDOS				
Secciones relacionadas con la Especialidad:		Cupos:	2	**TOTAL, CUPOS**
Secciones relacionadas con la Especialidad		Cupos:	2	2
Secciones relacionadas con la Especialidad:		Cupos:	2	
Número de horas semanales que la Empresa asignará al Maestro/a Guía para cumplir la tarea encomendada.				**horas**
IDENTIFICACIÓN PERSONA RESPONSABLE DE LA COORDINACIÓN DUAL EN LA EMPRESA Y MAESTRO/A GUÍA				
Nombre completo: Marco Salinas Vera		**RUT:** 13.891.287-K		
Correo @: MarcoSalinosc6U.@Gmail.con		**Teléfono/celular:** 979222726		

IDENTIFICACIÓN DEL/LOS MAESTRO/AS GUÍA (*)		
Nombre completo: Claudio Salinas Vera		**RUT:** 13.185.848-5
Cargo: Chef-administrador	**Cualificación** *(Certificación, Títulos)*: Relacionador Publico	
Teléfono: 968310906		**Celular:** 968310906
Experiencia laboral en el área de la Especialidad: 25 años		**Experiencia pedagógica anterior:** **SI:** ____ **NO:** ✓
Nº de estudiantes-aprendices a cargo: 2		

Juan Pedro Fuentes Agurto

FIRMA Y NOMBRE DIRECTOR

COLEGIO GENERAL VELASQUEZ
PUCHUNCAVI
TIMBRE DIRECTOR

Fecha: _____, _____, de _____ del 202__