

**INFORME DE ESTADO DE AVANCE
CENTRO DE FORMACIÓN TÉCNICA
“JUAN BOHON”**

I. ANTECEDENTES

1. El Centro de Formación Técnica JUAN BOHON es una institución de educación superior autorizada para funcionar en virtud de las normas contenidas en el D.F.L. N° 24 de 1981, mediante Decreto Exento de Educación N° 202, de fecha 29 de noviembre de 1982, e inscrito en el Registro correspondiente con el N° 61. Inició sus actividades docentes de formación de técnicos de nivel superior en el año 1983.
2. A través de carta de fecha 26 de diciembre 2005 el Centro solicitó plena autonomía presentando el Proyecto Institucional respectivo optando así por ingresar al sistema de acreditación que lleva a cabo el Ministerio de Educación.
3. Habiéndose realizado la Visita de Verificación que contempla la Ley Orgánica Constitucional de Enseñanza y emitido el respectivo Informe de Estado de Avance, por Resolución Exenta N° 1.959 de fecha 26 de marzo de 2007, la División de Educación Superior amplió el período de acreditación por tres años a contar de diciembre de 2006.
4. El Centro de Formación Técnica se encuentra organizado por la “Sociedad Educacional Juan Bohon S.A.”, cuyos socios son el Sr. Juan Fernando Ortega Pacheco, Representante Legal, y el Sr. Ricardo Michell Amito. La administración y uso de la razón social corresponde exclusivamente al socio Sr. Juan Fernando Ortega Pacheco.
5. La organización interna del Centro de Formación Técnica considera los siguientes cargos directivos, los que son ocupados actualmente por las siguientes personas:

Cargo	Detentor
Rector	Juan Fernando Ortega Pacheco
Directora Académica	Gloria Iturra Mardones
Director de Administración y Finanzas	Carlos Ramírez Álvarez
Secretaria de Estudios	Paulina Pérez Oyarce

6. A la fecha, el Centro cuenta con las siguientes carreras aprobadas por el Ministerio de Educación y sus correspondientes modificaciones:

Nombre de la Carrera	Decreto y/o Resolución de Aprobación N° y Fecha	Decretos Modificación N° y Fecha	Decretos Adecuación N° y Fecha
Asistente de Educador de Párvulos	RES. EX. N°64 de 12/01/1983.		DEX. N°271 de 20/07/2000. 2007. Decreto en trámite.
Técnico en Construcción	RES. EX. N°64 de 12/01/1983.	DEX. N°276 de 25/10/1990.	DEX. N°637 de 24/05/2005.
Topografía	RES. EX. N°159 de 25/01/1985.		DEX. N°185 de 12/03/2002.
Contabilidad	DEX. N°948 de 07/05/1985.		RES. EX. N°3356 de 13/12/1988. DEX. N°206 de 02/04/2003.
Técnico Agrícola mención Vides y Frutales	DEX. N°276 de 25/10/1990.		DEX. N°637 de 24/05/2005.
Dibujo Técnico	DEX. N°419 de 09/12/1999.		2007. Decreto en trámite
Diseño y Confección de Vestuario	DEX. N°276 de 25/10/1990.		DEX N° 789 de 20.06.06
Asistente Judicial	DEX. N°97 de 22/03/2000.		2007. Decreto en trámite
Gastronomía y Cocina Internacional	DEX. N°208 de 02/04/2003.		
Administración de Empresas ¹	DEX N° 271 DE 20.07.2000	DEX N° 1626 de 20.08.07	RES. EX. N°3356 de 13/12/1988. DEX. N°252 de 16/05/2001.
Administración y Soporte de Redes Computacionales ²	DEX. N°1715 de 05/05/08		Decreto en trámite

¹ Mediante Dex 1626 de fecha 20.08.07, se modifica la carrera cambiando su denominación original de “Administración de Empresas con mención en Finanzas” por “Administración de Empresas”.

² Mediante Ord. N° 426 de 22/01/08 el Jefe de División de Educación Superior, informa al Representante Legal del CFT. “Juan Bohon” de La Serena, la aprobación de carrera de “Administración y Soporte de Redes Computacionales”.

7. El Reglamento Académico vigente de la institución, aprobado por el Ministerio de Educación, está contenido en el Decreto Exento N° 1088 del 13 de diciembre de 2001. Las modificaciones al Reglamento Académico están contenidas en: REX. N° 64 del 12/01/83; REX N°3356 del 13/12/88 y DEX N°1135 del 11/11/97. En el año 2008, han sido aprobadas nuevas modificaciones, contenidas en Decreto en trámite.
8. La matrícula de los últimos cinco años de la institución por carrera es la siguiente:

CARRERAS	ALUMNOS MATRICULADOS											
	2003		2004		2005		2006		2007		2008	
	N	T	N	T	N	T	N	T	N	T	N	T
Administración de Empresas con mención en Finanzas	19	40	18	45	12	43	23	51	36	59	51	87
Asistente de Educador de Párvulos	30	53	21	60	29	72	33	75	49	95	35	95
Asistente Judicial	73	119	47	122	46	118	51	111	38	95	24	65
Contabilidad	27	30	9	27	18	37	13	30	21	38	20	37
Dibujo Técnico	10	31	9	23	16	29	13	29	12	31	0	17
Diseño y Confección de Vestuario	13	19	14	26	14	27	10	25	16	32	13	31
Gastronomía y Cocina Internacional	56	56	36	81	42	82	43	86	45	107	48	104
Técnico Agrícola mención Vides y Frutales	18	27	13	33	18	37	20	42	13	38	16	40
Técnico en Construcción	17	44	24	42	30	60	33	67	31	65	56	95
Topografía	23	85	16	56	14	50	17	51	22	53	31	69
TOTAL CFT	286	504	207	515	239	555	256	567	283	613	294	640
Variación Alumnos Nuevos respecto del año anterior (%)			27,6		15,5		7,1		10,6		3,9	
Variación Total Alumnos respecto del año anterior (%)				2,2		7,8		2,2		8,1		4,4

N: matrícula nueva; T: matrícula total

9. El número de titulados de la institución durante los últimos cinco años es el siguiente:

TITULADOS	2002	2003	2004	2005	2006	2007
Asistente de Educador de Párvulos ³	15	10	11	21	11	22
Técnico en Construcción	5	14	3	8	11	15
Topografía	22	22	16	17	17	11
Contabilidad ⁴	8	2	1	8	4	9
Turismo ⁵	-	-	-	-	-	-
Administración de Empresas con mención en Finanzas	4		5	11	8	7
Diseño y Confección de Vestuario	1	1	3	5	2	3
Técnico Agrícola mención Vides y Frutales	-	-	-	4	4	5
Dibujo Técnico	9	15	6	5	2	5
Asistente Judicial	8	11	7	27	17	24
Gastronomía y Cocina Internacional	-	-	-	9	7	13
TOTAL	72	85	52	115	83	114

10. El Centro no tiene Proyectos MECESUP adjudicados. Tampoco presenta adjudicación de Proyectos CHILE CALIFICA.

11. La institución en el año 2008 cuenta con 327 alumnos beneficiados con la Beca Nuevo Milenio, 219 de los cuales corresponden a alumnos nuevos.

La institución presentó una nómina que incorpora a 111 nuevos alumnos con esta beca, cada uno con un beneficio de \$400.000 una nómina con 208 alumnos renovantes, distribuidos de la siguiente forma: 147 alumnos con un beneficio de \$400.000, 56 alumnos con un beneficio de \$180.000 y 5 alumnos con un

³ Titulados programa especial carrera : Asistente de Educador de Párvulos (Modalidad de Educación a Distancia)
a) Año 2003: 249; b) Año 2004: 1

⁴ Titulados programa especial carrera Contabilidad: año 2001: 19

⁵ Titulados programa especial carrera Turismo año 2001: 2

beneficio de \$360.000. Todo lo anterior suma un beneficio de \$44.400.000 para nuevos alumnos y de \$70.680.000 para alumnos renovantes, resultando un beneficio total referido a la Beca Nuevo Milenio de \$115.080.000.

12. Desde la fecha en que la institución opta formalmente por el sistema de acreditación se han realizado una visita de verificación al Centro, respecto de la cual se informa la fecha de la visita, la fecha de la carta mediante la cual se notificó al Centro del Informe Preliminar resultado de la visita, la fecha en que la institución presentó sus observaciones a dicho Informe, la fecha de carta mediante la cual se notificó al Centro del Informe de Estado de Avance y el plazo que tenía la institución para presentar el Plan de Acción correspondiente:

Fecha de la Visita	Fecha Carta Notificación Inf. Preliminar	Fecha Respuesta a Inf. Preliminar	Fecha Carta Notificación Inf. Estado de Avance	Plazo para presentar Plan de Acción
3, 4 y 5 de julio de 2006	Ord. 06/6358 de 11.12.06	Ord. 1228 de 21.12.06	Ord. 06/551 de 31.01.07	Ord. 545 DE 14.05.07
11, 12 y 13 de junio de 2008	Ord. 06/3420 de 08.08.08	Ord. 775/2008 de 27.08.08		60 días

13. Los días 11, 12 y 13 de junio de 2008, se realizó la segunda visita de verificación al Centro de Formación Técnica JUAN BOHON ubicado en la calle Balmaceda N° 2299 de la Comuna de La Serena, IV Región, ello conforme a las disposiciones de la Ley N° 18.962, Orgánica Constitucional de Enseñanza y el Decreto Supremo de Educación N° 547 de 1997.

14. A partir de la revisión del proyecto institucional presentado por el Centro, la respuesta entregada por la institución a los requerimientos del anterior informe de estado de avance, la información de la última visita de verificación realizada a la institución, la respuesta del Centro al informe preliminar enviado por el Ministerio a la institución y los otros antecedentes e información con que este Ministerio cuenta respecto del Centro, se ha generado el siguiente Informe sobre el estado de avance del proyecto, de acuerdo a los criterios de evaluación para Centros de Formación Técnica del Ministerio de Educación.

II. ANÁLISIS SOBRE EL ESTADO DE AVANCE DEL PROYECTO.

El presente informe está elaborado de acuerdo a los Criterios de Evaluación dispuestos en el Decreto Supremo de Educación N° 547 de 1997.

Criterio I. FORTALEZA Y DESARROLLO INSTITUCIONAL.

La institución ha cumplido satisfactoriamente parte importante de los requerimientos formulados con ocasión de la anterior visita de verificación y registrados en el Primer Informe de Estado de Avance. Asimismo, ha emprendido acciones cuya concreción permitiría superar requerimientos aún no cumplidos. En general, se aprecia coherencia entre lo planificado y lo logrado, manteniéndose la vigencia del Proyecto de Desarrollo Institucional.

El Centro de Formación Técnica tiene un buen posicionamiento a nivel regional, avalado por más de 20 años de presencia en educación superior. La entidad es reconocida como una alternativa importante para un segmento de familias y trabajadores de ingresos monetarios más modestos.

La misión del CFT Juan Bohon es clara y consistente como también sus objetivos. La institución está en condiciones de formar Técnicos de Nivel Superior en áreas necesarias para enfrentar el desarrollo de la IV Región del país y la oferta de carreras que tiene es pertinente al desarrollo local y regional. Tanto alumnos como personal administrativo y docente demuestran un conocimiento y adhesión a la misión y los fines actuales del Centro.

La institución presta un buen servicio educacional, juicio que es coincidente con el grado de satisfacción verificado en los estudiantes y egresados entrevistados, quienes tienen buena opinión de su centro de estudios y poseen una alta autoestima respecto a su formación. Señalan que recomendarían el Centro, destacando entre otros aspectos la preparación recibida, el apoyo de sus profesores, el fácil acceso a los directivos, la facilidad de encontrar prácticas y el reconocimiento de la comunidad que en su opinión tiene el CFT JUAN BOHON.

Ha establecido la institución relaciones consistentes con empresas locales, constituyendo acuerdos y convenios para actividades docentes y prácticas de inserción laboral. Al respecto, los representantes de empresas destacan principalmente la responsabilidad, compromiso, buen nivel técnico y valores éticos y morales de los alumnos en práctica provenientes del Centro, pero también informan que a los alumnos les falta desarrollo de la personalidad, cultura general y algo de iniciativa.

La difusión y publicidad del CFT se ha realizado en términos satisfactorios, lo que ha contribuido a mejorar su imagen institucional y al incremento de su matrícula. Efectivamente, el Centro ha incrementado tanto su matrícula de alumnos nuevos como su matrícula total y cubre con sus ingresos todos sus costos. No registra endeudamiento con terceros y sus propietarios han priorizado la reinversión de excedentes por sobre el retiro de los mismos.

La matrícula de alumnos nuevos ha crecido sostenidamente desde el año 2005, mientras que la matrícula total ha crecido permanentemente desde el año 2004. Sin embargo, dicho comportamiento no es fruto de un crecimiento en la matrícula de todas las carreras. Al respecto, es posible señalar lo siguiente al comparar sólo el año 2008 con el año 2007:

- Las siguientes carreras presentan un crecimiento de su matrícula total: Administración de Empresas con mención en Finanzas en 28 alumnos, Técnico en Construcción en 30 alumnos y Topografía en 16 alumnos.
- La matrícula total de la carrera de Asistente de Educador de Párvulos no varía, mientras que prácticamente no varía la matrícula total de las carreras de Contabilidad, Diseño y Confección de Vestuario, Gastronomía y Cocina Internacional y Técnico Agrícola Mención Vides y Frutales.
- Las siguientes carreras disminuyeron su matrícula total: Asistente Judicial en 30 alumnos y Dibujo Técnico en 14 alumnos sin haber presentado esta carrera nueva matrícula en el año 2008.
- La carrera de Administración y Soporte de Redes Computacionales, aprobada en marzo de 2008, aún no ha tenido ingresos.

En cualquier caso, el crecimiento sostenido tanto de la matrícula nueva del Centro como de la matrícula total pareciera ser el resultado de un adecuado plan de marketing que la institución ha implementado.

Otros comentarios respecto de la matrícula histórica:

- Mediante DEX N°320 del 9 de mayo de 2003, se modifica el Art. N° 1 del DEX N°271 del 2000, en el sentido de impartir la carrera de Asistente de Educador de Párvulos, con una modalidad de Educación a Distancia, por única vez, para los alumnos funcionarios que se desempeñan como Asistentes en la Atención de Párvulos en establecimientos dependientes de la Junta Nacional de Jardines Infantiles (JUNJI) o en establecimientos que se relacionan con la JUNJI, desde el 14 de enero de 2002 al 26 de mayo 2003, según una nómina adjunta al Decreto que constituye un total de 260 alumnas.
- Posteriormente, a través de DEX N°554 del 18/07/03 se amplía Art. N° 2 del DEX N°320, con el fin de incorporar en la nómina a dos funcionarias que se desempeñan en establecimientos dependientes de la JUNJI.

La entidad ha conformado un Comité de Autoevaluación cuyo trabajo le permite contar con indicadores relevantes de gestión a partir de la identificación de la brecha entre lo comprometido en su Proyecto de Desarrollo Institucional y lo logrado a la fecha. Asimismo, sobre el último proceso realizado, se constata que ha sido compartido por una amplia proporción del equipo académico y administrativo docente y ha sido suficientemente difundido, lo que favorece el desarrollo de un proceso continuo e integral de análisis institucional.

No obstante lo anterior, la institución no ha realizado aún las inversiones necesarias y anunciadas con anterioridad, dirigidas a una adecuada prestación del servicio educacional en las carreras que requieren de mayor infraestructura y equipamiento, como Gastronomía y Cocina Internacional, Técnico en Construcción y Diseño y Confección de Vestuario.

La Comisión pudo advertir un buen clima organizacional. Los docentes reconocen una buena relación y nivel de comunicación con los directivos.

El Centro dispone de una infraestructura física arrendada para el desarrollo de sus actividades académicas y ha realizado inversiones para incrementar la planta física destinada a actividades de docencia. Cuenta con aulas suficientes, en buen estado, con buena luz artificial, adecuada capacidad y ventilación y fácil acceso. Sin embargo, aún existen carencias en infraestructura y equipamiento para talleres de especialidad.

En aspectos de gestión, el Centro ha desarrollado manuales de procedimientos académicos y administrativos, que una vez todos en régimen, potenciarán una gestión de calidad.

El Centro no dispone de mecanismos formales dedicados a recabar información sobre lo que sucede en el entorno en relación con una nueva oferta académica. Sin embargo, esta actividad se concreta indirectamente a través de la estrecha relación del Rector y Representante legal, con el entorno empresarial, así como mediante relaciones personales entre algunos docentes y la comunidad.

La institución no exhibe estadísticas de deserción a través del tiempo. Sin embargo, desde el presupuesto para el año 2008 emitido por el Centro, se observa una tasa de deserción estimada del 10%. Al respecto, aunque no se evidencia la existencia de un plan de acción formalizado para abordar las causas que la generan, la realización de actividades remediales en lo académico y de acciones de asistencia y apoyo en lo administrativo-financiero pueden repercutir en una baja deserción de estudiantes.

Criterio II. EJERCICIO DE LA DOCENCIA.

La actividad académica se realiza en forma planificada y la institución cuenta con el respaldo de registros sistemáticos y acciones de supervisión y control.

El equipo directivo responde a las necesidades operativas del Centro y la docencia es realizada por docentes calificados, con título profesional y currículos que informan experiencia laboral en la especialidad y años de docencia. Destaca asimismo la estabilidad de los docentes en el Centro. Una excepción a lo señalado es la situación de la docente de la carrera de Gastronomía y Cocina Internacional, Sra. Ruth Goya, que tiene las competencias necesarias para dictar las asignaturas que imparte, pero no cuenta con un título habilitante. Puesto que es una docente que reúne las competencias para desempeñarse como tal, es conveniente que regularice su situación.

El Centro ha entregado perfeccionamiento a sus docentes en materias de currículum y evaluación y actualmente la institución paga un tercio de los aranceles a varios de sus docentes que cursan un Magíster en dichas materias en una Universidad con sede en La Serena.

La actividad docente es supervisada en el aula por la Directora Académica y por la Secretaria Académica, tarea en la que podrían ser apoyadas por un especialista técnico. También los docentes son evaluados semestralmente por los alumnos y los resultados de dichas evaluaciones son conocidos por ellos oportunamente.

Se han desarrollado diferentes instrumentos de apoyo a la actividad académica, sin embargo estos deben ser evaluados. Asimismo, se debe cuidar que en cada asignatura exista relación entre la secuencia de clases, los contenidos registrados en los libros de clases y los contenidos de los instrumentos de evaluación. Estos últimos en algunos casos están muy distantes de lo anterior. Precisamente respecto de los instrumentos de evaluación, aunque existe un procedimiento establecido para su elaboración y evaluación que involucra a los docentes de asignatura, a los coordinadores de carrera y a la Secretaria Académica y se ha llegado a conformar un banco de pruebas, varios de dichos instrumentos carecen de la necesaria rigurosidad técnica en términos de la consistencia entre los objetivos que intentan medir, y el medio para concretarlo. Es así como se observa, por ejemplo, en los instrumentos utilizados para evaluar la práctica laboral, que éstos se centran principalmente en la dimensión actitudinal, sin hacer el necesario énfasis en las capacidades técnicas que compromete el perfil de egreso.

En cuanto a determinadas inconsistencias detectadas entre el registro en el libro de clases y lo que realmente se enseña al alumno, es posible citar a modo de ejemplo la asignatura Composición de Menú, cuyo registro en el libro de clases consigna los contenidos establecidos en los programas autorizados por el Ministerio, sin embargo, no tienen relación con lo que se mide mediante los instrumentos de evaluación, que más bien apuntan a materias que constituyen una fortaleza temática de la docente Cristina Vergara, Ingeniero en Alimentos, situación que ya fue informada en la visita anterior.

Asimismo, en Gastronomía y Cocina Internacional existe un registro secuencial de las actividades de taller de acuerdo los programas, sin embargo no existe una

secuencia lógica los aprendizajes para alcanzar las competencias y conocimientos esperados.

El Centro ha adquirido equipamiento de apoyo a la docencia, destacándose la adquisición de computadores y de bibliografía. En este último aspecto, la institución ha incrementado y actualizado el fondo bibliográfico, aproximándose al cumplimiento de la bibliografía establecida en los planes y programas de estudio. Sin embargo, no existe una política de fomento de uso de la biblioteca por parte de los docentes ni de la institución en una actividad propia de educación superior, no obstante se reconoce por parte de los docentes el énfasis en la utilización de Internet por parte de los alumnos, aun cuando no se dispone de procedimientos que orienten a los estudiantes en el uso de esta red y su utilización no es dirigida por los profesores, lo que deriva en que no se tiene conocimiento de qué tipo de material es el consultado por los alumnos.

Existe un seguimiento para alumnos de bajo rendimiento para realizar con ellos actividades remediales. Asimismo, el Centro desarrolla acciones de nivelación en Matemática y Lenguaje para los estudiantes, luego de realizar un diagnóstico, práctica que se está internalizando en alumnos y docentes.

Los alumnos, por su parte, manifiestan estar en conocimiento de los objetivos de sus respectivas carreras, de sus características más relevantes, del mercado laboral asociado a ellas y de las asignaturas que cursan, así como de la calendarización de las evaluaciones de cada asignatura.

En materia de práctica laboral de los alumnos, existen convenios con instituciones y organizaciones que garantizan el ejercicio de dichas prácticas. Además la vinculación personal de docentes con representantes de empresas facilita la realización de estas prácticas y de las salidas a terreno de los alumnos. En general, las prácticas laborales son supervisadas en forma oportuna desde la institución y cuentan con la documentación y registros correspondientes. Sin embargo, en la carrera de Gastronomía y cocina Internacional, los alumnos siguen realizando una práctica intermedia, situación que se debe formalizar, ya que por el momento no tiene ninguna validez al no estar contemplada como asignatura en la malla curricular. Es decir, si esta actividad es evaluada, dicha evaluación no tiene registro válido.

Existe en la institución un Manual de Práctica Laboral suficientemente informativo y explícito para los alumnos. Además, el Centro mantiene un adecuado registro de este proceso mediante los siguientes documentos:

- Ficha de Práctica.
- Evaluación de Práctica. Se trata de un formulario que recoge información general del proceso y de otro que captura información específica de la carrera.
- Registro de Supervisión de Práctica.
- Revisión Final: Informe de Práctica y Titulación.

Si bien existe un instrumento de calificación final de la práctica laboral, éste no aborda el tema del aprendizaje o experiencia técnica obtenida, sino que más bien se centra en aspectos conductuales sin hacer ninguna referencia a la calificación técnica del trabajo realizado, asunto que para la carrera de Técnico Agrícola mención Vides y Frutales se agrava si se considera la escasa vivencia que poseen los alumnos en el terreno laboral: campo, taller, maquinaria agrícola, calidades o características de los terrenos y suelos, formas de riego, etc.

Por su parte, los egresados manifiestan no haber tenido ningún tipo de dificultad para encontrar un lugar donde realizar su práctica, manifestando plena satisfacción por la forma en que el Centro gestiona este tema.

Cabe señalar que la institución ha hecho un importante esfuerzo por crear una estructura normativa y reglamentaria de apoyo a la actividad académica, que una vez en régimen, debiera favorecer una gestión de calidad.

Los empleadores, junto con evidenciar un importante interés por apoyar el desarrollo de la institución, manifiestan un buen nivel de satisfacción con la formación técnica y valórica (destacando la responsabilidad) de los egresados, sin embargo, hacen presente la necesidad de desarrollar capacidades asociadas a factores como liderazgo, proactividad, desplante y personalidad.

Se complementa la actividad docente con actividades de extensión.

Criterio III. RECURSOS HUMANOS.

El Centro cuenta con un cuerpo directivo que en número y calificación es adecuado a las necesidades de la institución. Además, dispone de un cuerpo docente en general idóneo en términos del nivel de estudios y experiencia laboral en el área de especialidad en que ejercen docencia.

El personal administrativo se observa eficiente y con un buen grado de identificación y compromiso con el Centro. Docentes y administrativos se muestran satisfechos de cumplir funciones en el CFT, advirtiéndose un buen clima laboral. Destaca la estabilidad del equipo docente y administrativo, lo que favorece su nivel de compromiso con la Misión institucional.

Es importante observar el esfuerzo realizado por la institución por contar con recursos humanos calificados, para lo cual ha emprendido acciones de perfeccionamiento que han favorecido la obtención del grado de Magíster en Educación de varios de sus docentes y la totalidad de sus directivos, así como la realización de jornadas de perfeccionamiento en metodología y evaluación.

Se ha incrementado la asignación horaria a los coordinadores de carrera, sobre la base de una tabla de horas a pagar por el trabajo administrativo y de atención de alumnos de sus respectivas carreras, que se relaciona con la cantidad de alumnos

de cada carrera. Sin embargo, la responsabilidad de tal condición de Coordinador de Carrera no en todos los casos es explícita en los respectivos contratos de trabajo.

Los contratos de los docentes se han establecido a plazo fijo y consideran asignación horaria para asistencia a reuniones y otras actividades de docencia indirecta.

Cuenta la institución con un Manual de Gestión de Recursos Humanos, que incluye la política y los procedimientos referidos a reclutamiento, selección, contratación, perfeccionamiento, incentivos, etc. La implementación de este Manual permitirá objetivar estos aspectos, toda vez que –a modo de ejemplo- a la fecha existe una disparidad de valor por hora de docencia, cuyo origen el profesor desconoce, aunque estima que podría ser explicado por la antigüedad del docente. Se pudo evidenciar a lo menos los siguientes valores por hora: \$4.000, \$4.438, \$5.546, \$4.324, \$4.551 y \$4.600. En todo caso, los valores por hora señalados superan el promedio que instituciones similares de la Región pagan.

El Centro no tiene deudas previsionales con ninguna institución.

Criterio IV. ESTUDIANTES.

Los alumnos reconocen la calidad de sus docentes y destacan la buena interacción que mantienen con ellos. También valoran positivamente la política de puertas abiertas de los directivos del Centro, lo que posibilita una rápida atención de sus problemas.

Se destaca una importante labor social plasmada en múltiples beneficios otorgados a los alumnos, como becas institucionales, uso de laboratorios de computación, créditos directos sin intereses, alimentación, etc. Asimismo, los estudiantes reconocen el apoyo institucional para acceder a becas y otros beneficios que ofrece el Estado. Todos reconocen que la institución les otorga facilidades de pago para ponerse al día en sus aranceles.

La institución realiza actividades de nivelación al comienzo de cada año académico en las áreas de Matemática y Lenguaje, que debieran favorecer el rendimiento académico de los alumnos. Tanto las actividades de nivelación como los beneficios que el Centro otorga a los alumnos, son acciones que deben repercutir en una disminución en la deserción estudiantil. Por cierto, los alumnos reconocen una cercanía y respaldo institucional, tanto en términos económicos como académicos. También reconocen el esfuerzo realizado por la institución durante los dos últimos años por mejorar la infraestructura.

Se constató que la institución ha otorgado a sus estudiantes las facilidades para que se organicen y cuentan con Centro de Alumnos. También se realizan actividades extraprogramáticas.

Los estudiantes y egresados manifiestan satisfacción por la formación recibida, asunto que entienden favorece su inserción laboral.

De igual forma, existe desde los estudiantes una buena valoración de las prácticas y visitas a obras y los egresados se muestran deseosos de proseguir estudios en el Centro, mediante diplomados o seminarios. En este aspecto, algunos egresados expresaron algún grado de decepción por el fracaso de una gestión del Centro dirigida a la continuidad de estudios en Construcción Civil en una Universidad privada.

Sin embargo, alumnos y egresados podrían no contar con toda la información - respecto de la oferta que hace el Centro- para emitir sus favorables opiniones. Por ejemplo, información referida a cantidad y equipamiento de talleres y laboratorios con que cuenta la entidad, pasos prácticos que se realizarán, salidas a terreno, charlas de especialistas invitados, recomendación de asistencia a seminarios regionales y/o de lecturas técnicas dirigidas de publicaciones periódicas, tipo revistas de actualidad o diarios, etc.

Por su parte, los docentes tienen una buena opinión respecto de la actitud de los alumnos en lo que respecta a responsabilidad y cumplimiento de obligaciones.

La institución ofrece ayuda a los alumnos mediante la entrega de becas y créditos institucionales y les apoya en la consecución de becas externas. Un resumen de ello para el año 2008 es el siguiente:

Apoyos institucionales:

Tipo de apoyo	Cantidad alumnos	Beneficio	Monto total
Créditos directos	24	25% al 40% del valor total del arancel	\$4.785.362 anual
Beca Excelencia Académica	5	30% del valor total del arancel	\$1.016.400 anual
Beca Alimenticia	8	Entre \$7.500 y \$15.000 semanal	\$67.500 semanal
Ayudas no reglamentadas	3	2 para movilización y 1 para apoyo médico	\$80.000 mensual

El Centro cuenta con un Reglamento de Becas y de Beneficios Institucionales para los alumnos, que resumidamente establece lo siguiente:

- **Beca de Excelencia Académica:**

El Centro otorga una beca que cubre desde un 10% a un 50% de la mensualidad a aquellos alumnos (as) que tengan nota 6.0 durante el semestre y no menos de 5.5 en las asignaturas técnicas y que cumplan con el mínimo de asistencia establecido. Los alumnos(as) que ameriten este beneficio deberán cumplir a cabalidad todo lo establecido en el Reglamento Académico del Centro, especialmente en lo referido a

la convivencia académica. Además, no haber reprobado asignaturas y no haber efectuado retiros temporales. Para postular, los alumnos deben adjuntar la Concentración de Notas y un Informe Socioeconómico.

- Crédito Institucional:

Es un beneficio otorgado por la institución, financiado con recursos propios y destinado a aquellos alumnos de situación socioeconómica deficiente, con buen rendimiento académico, que tengan nota 5.0 durante el semestre y no menos de 5.0 en las asignaturas técnicas y que cumplan con el mínimo de asistencia establecido. Los alumnos (as) que ameriten este beneficio deberán cumplir a cabalidad todo lo establecido en el Reglamento Académico del Centro, especialmente en lo referido a la convivencia académica. El beneficio consiste en financiar entre un 10% y un 50% del arancel de la carrera, el cual deberá ser cancelado por el alumno un año después de la última matrícula. Para postular, los alumnos deben adjuntar la Concentración de Notas y un Informe Socioeconómico.

Otros apoyos:

Tipo de apoyo	Cantidad alumnos
Beca Presidente de la República	6
Becas Milenio Nuevos Alumnos	111
Becas Milenio Renovantes	208
Becas (Junaeb) BAES	268

Criterio V. ADMINISTRACION INSTITUCIONAL.

La entidad cuenta con un Sistema de Gestión de asuntos administrativos y académicos que está en etapa de poblamiento de datos y que una vez en plena operación podrá favorecer el proceso de matrícula, el control de cuentas corrientes y la gestión de procesos curriculares, entre otros, favoreciendo una gestión académica y administrativa de calidad. El software encargado de automatizar los procesos y tratamiento de datos, desarrollado en forma específica para los requerimientos del

Centro, permite la concurrencia de múltiples usuarios, puede trabajar tanto en red local como en una red más extensa e involucra los siguientes procesos:

- Proceso de Matrícula, con datos del alumno y del apoderado, así como de los compromisos financieros contraídos por éstos con el Centro.
- Control de cuentas corrientes.
- Gestión de procesos curriculares, con información referida a la carga académica por docente y emisión planilla de calificaciones, entre otros antecedentes.
- Parametrización, es decir, permite a la institución trabajar con parámetros, tanto administrativos como académicos, que pueden variar en el tiempo.

La institución cuenta con procedimientos permanentes de planificación estratégica que orienten a corto, mediano y largo plazo el cometido institucional y ha realizado estudios dirigidos a su proyección institucional. En ese orden de cosas, cuenta la institución con el documento de trabajo “Eficiencia de Titulación Cohortes 1982 – 2005”, realizado por la Directora Académica, que incluye interesantes estadísticas de titulación y egresos de alumnos que puede favorecer la gestión institucional de orden académica. Asimismo, el Centro mantiene un interesante y completo registro histórico prácticas de alumnos, con observaciones realizadas desde las empresas, para el período comprendido entre los años 2003 y 2007.

Se constata la existencia de un registro del personal docente con la documentación de respaldo correspondiente, el cual se encuentra ordenado y completo. Igual afirmación puede hacerse sobre los registros académicos y administrativos de los estudiantes.

Los libros de clases se encuentran al día, con los avances correspondientes a la fecha de la revisión y las horas de clases corresponden a lo planificado y están dentro de la proyección semestral. Sin embargo, como se señaló, en la carrera de Gastronomía y Cocina Internacional, específicamente en el registro de las actividades de talleres, se observa falta de lógica en la secuencia de los aprendizajes.

Los distintos estamentos destacan el buen clima laboral y buenos canales de comunicación.

En forma programada se realizan reuniones técnicas entre docentes y coordinadores de carrera.

Sin embargo, existe poca claridad en el límite de las funciones que corresponden a los coordinadores de carrera, a la Secretaria Académica y al Presidente del Comité de Autoevaluación en las tareas de validación de instrumentos de evaluación y de planificación y la en supervisión de clases, actividad esta última en que pudiera ser necesario el apoyo de un especialista técnico.

En una gestión específica e importante referida a la carrera de Gastronomía y Cocina Internacional, se observa carencia de un adecuado programa de abastecimiento, referido a la actividad de compra y almacenaje de productos para las actividades de talleres prácticos que considere la calendarización de actividades prácticas. Al respecto, el Centro no cuenta con una bodega y un sistema adecuado de mantención de insumos y productos elaborados.

La publicidad del Centro es coherente respecto de lo ofrecido y, como se observa en las cifras de matrícula, las estrategias publicitarias han tenido efecto en el incremento sostenido tanto de la matrícula nueva como total de la institución. Entre otras actividades, el Centro promueve y difunde su oferta de carreras mediante visitas a Liceos y Colegios de la Comuna y alrededores y en el fortalecimiento de las relaciones de la institución con empresas de la Región.

SITUACIÓN FINANCIERA.

Antecedentes generales:

1. El 31 de julio de 1998 queda registrada la modificación de la propiedad de la Sociedad Educacional JUAN BOHON S.A., situación que a la fecha se mantiene de la siguiente forma:

Socio	Acciones	Participación en resultados
Juan Ortega Pacheco	7.401.375	51%
Ricardo Michell Amiot	7.111.125	49%

El capital suscrito y pagado es de \$14.512.500. El capital registrado en los Balances que se tuvo a la vista es de \$15.038.549.

2. El dieciocho de mayo de 2001 se introduce una nueva modificación al Estatuto Social de la Sociedad Educacional JUAN BOHON S.A., definiendo como Objeto Social la creación, organización, mantención del "Centro de Formación Técnica Juan Bohon". Los socios firmantes son los señores Juan Fernando Ortega Pacheco y Ricardo Michell Amiot.
3. Los documentos sobre los cuales se trabajó para elaborar este informe financiero son los siguientes:
 - Balances y Estados de Pérdidas y Ganancias correspondientes a los años 2003, 2004, 2005, 2006, 2007 y el Presupuesto de Caja para el año 2008. Los únicos informes auditados por un tercero independiente son los referidos al año 2007.
 - Registros de alumnos, desde el año 2003 hasta el año 2008, informados por la institución.
 - Otros informes internos de la entidad.

4. La institución no registra información financiera referida a actividades de capacitación e informa que no realiza dicha actividad. En consecuencia, todos los ingresos están referidos a docencia.

Aspecto 1: Estabilidad lograda por la institución.

i) Ingresos de explotación (\$) y % de variación respecto del año anterior⁶

Año	Ingresos	Monto Variación Respecto año anterior	Variación Porcentual respecto año anterior
Año 2004	202.293.337		
Año 2005	247.715.000	+ 45.421.663	22,45 %
Año 2006	290.625.508	+ 42.910.508	17,32 %
Año 2007	326.401.024	+ 35.775.516	12,31 %

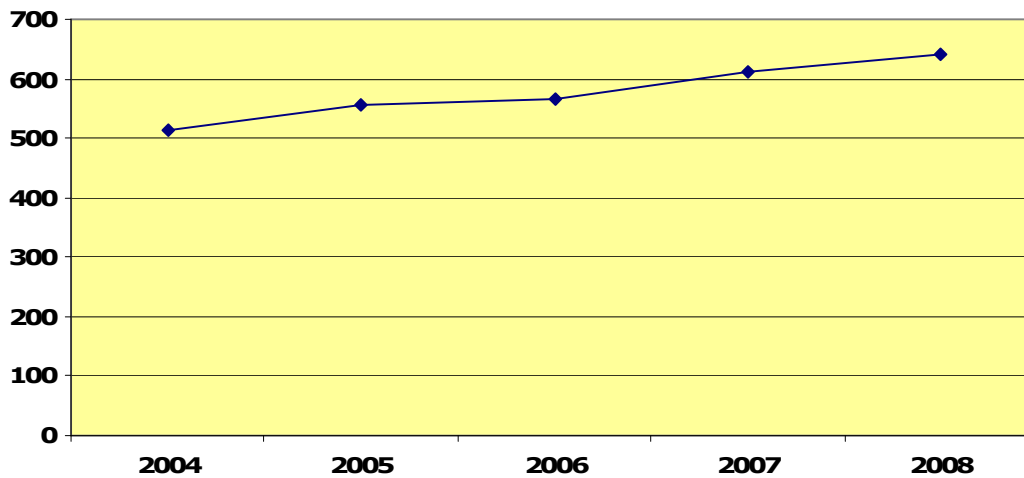
ii) Evolución de la Matrícula

CARRERAS	ALUMNOS MATRICULADOS											
	2003		2004		2005		2006		2007		2008	
	N	T	N	T	N	T	N	T	N	T	N	T
TOTAL CFT	286	504	207	515	239	555	256	567	283	613	294	640
Variación Total Alumnos respecto del año anterior (%)				2,2		7,8		2,2		8,1		4,4

N: matrícula nueva; T: matrícula total

⁶ Fuente: CFT Juan Bohon.

Evolución Matrícula Total



Comentarios:

- La gestión económico-financiera de los últimos años, ha permitido al Centro tener un financiamiento con recursos propios, sin tener la necesidad de recurrir a financiamiento de terceros.
- Los ingresos presentan un constante incremento en el tiempo, en coherencia con el aumento de la matrícula.

iii) Gastos de explotación (\$) y % de variación respecto del año anterior⁷

Año	Egresos	Monto Variación Respecto año anterior	Variación Porcentual respecto año anterior
Año 2004	194.349.157		
Año 2005	247.715.000	+ 53.365.843	27,46 %
Año 2006	277.686.112	+ 29.971.112	12,10 %
Año 2007	309.951.938	+ 32.265.826	11,62 %

Comentario:

- El comportamiento de los gastos refleja durante los años 2006 y 2007 un crecimiento menor al crecimiento de los ingresos, lo que representa racionalización administrativa y de gestión.

⁷ Fuente: CFT Juan Bohon.

iv) Detalle de ingresos y gastos por año (\$) y porcentaje de ingresos y gastos sobre gastos relevantes⁸

Ingresos Año 2004		Egresos año 2004		% ingresos	% gastos
Cuotas año 2004	171.254.930	Remuneraciones	43.024.262		
Cuotas año 2005	12.960.310	Honorarios	80.364.517		
Cuotas Años Anteriores	4.623.520	Total Remuneraciones	123.388.779	61%	63%
Certificados	619.500				
Intereses	1.944.492	Arriendos	17.196.634	9%	9%
Matriculas	7.923.600	Mantenimiento	837.414		
Protestos	713.779	Gastos	29.013.417	14%	15%
Otros Ingresos	112.238	Publicidad	11.447.238	6%	6%
Gastos Notariales	2.140.968	Depreciación	12.465.675		
		Total Otros Gastos	70.960.378		
Total Ingresos	202.293.337	Total Egresos	194.349.157	96%	100%

Ingresos Año 2005

Cuotas año 2004	208.029.630
Cuotas año 2003	20.563.450
Cuotas Años Anteriores	7.560.230
Certificados	490.214
Intereses	1.696.409
Matriculas	6.125.185
Protestos	651.081
Otros Ingresos	216.664
Gastos Notariales	2.382.137
Total Ingresos	247.715.000

Egresos año 2005

Remuneraciones	78.243.386			
Honorarios	90.495.822			
Total Remuneraciones	168.739.208	68%	68%	
Arriendos	20.076.420	8%	8%	
Mantenimiento	3.069.124			
Gastos	34.225.743	14%	14%	
Publicidad	12.208.244	5%	5%	
Depreciación	9.396.261			
Total Otros Gastos	78.975.792			
Total Egresos	247.715.000	100%	100%	

Ingresos Año 2006

Cuotas año 2006	259.317.179
Cuotas año 2005	7.521.683
Cuotas Años Anteriores	3.234.878
Matriculas	13.525.774
Certificados	543.500
Protestos	2.577.580
Intereses	1.331.914
Gastos Notariales	2.573.000

Egresos año 2006

Remuneraciones	92.544.147		
Honorarios	94.564.835		
Total Remuneraciones	187.108.982	64%	67%
Arriendos	23.983.214	8%	9%
Mantenimiento	5.224.009		
Gastos	33.432.831	12%	12%
Publicidad	14.176.095	5%	5%
Depreciación	13.760.981		
Total Otros Gastos	90.577.130		

⁸ Fuente: CFT Juan Bohon.

Total Ingresos	290.625.508	Total Egresos	277.686.112	96%	100%
-----------------------	--------------------	----------------------	--------------------	------------	-------------

Ingresos Año 2007		Egresos año 2007			
Cuotas año 2007	267.612.112	Remuneraciones	122.790.437		
Cuotas año 2006	28.957.265	Honorarios	84.932.613		
Cuotas Años Anteriores	8.691.412	Total Remuneraciones	207.723.050	64%	67%
Matriculas	13.983.000	Arriendos	31.686.000	10%	10%
Certificados	755.500	Mantenimiento	3.463.959		
Protestos	1.715.559	Gastos	34.712.462	11%	11%
Intereses	1.681.735	Publicidad	19.457.847	6%	6%
Gastos Notariales	3.004.441	Depreciación	12.908.620		
		Total Otros Gastos	102.228.888		
Total Ingresos	326.401.024	Total Egresos	309.951.938	95%	100%

Comentarios:

- La entidad financia su operación con sus ingresos.
- Las remuneraciones del personal constituyen el principal ítem de gastos, seguida a distancia por los gastos generales.
- El gasto por arriendo tiene una incidencia que varía del 8% al 10% del total de gastos, lo que no es desproporcionado. Los montos cancelados por este concepto cada año son los siguientes:

Evolución del gasto por arriendo

Año	Monto (\$)
2004	17.196.634
2005	20.076.420
2006	29.983.214
2007	31.686.000

- El gasto por publicidad ha tenido una incidencia que varía entre el 5% y el 6% del total de los gastos institucionales. El monto destinado a este concepto ha tenido como fruto un incremento sostenido de la matrícula.

v) Costo aproximado por alumno, por carrera (\$/alumno)⁹ en año 2008

Egresos	Arancel	Margen unitario	Egresos	Arancel	Margen unitario
Remuneraciones			Remuneraciones		
Operacionales			Operacionales		
Total egresos			Total egresos		
Total Alumnos			Total Alumnos		
Costo por Alumno	583.000	35.901	Costo por Alumno	456.146	649.000

Carrera: Técnico en Construcción

Egresos	Arancel	Margen unitario	Egresos	Arancel	Margen unitario
Remuneraciones			Remuneraciones		
Operacionales			Operacionales		
Total egresos			Total egresos		
Total Alumnos			Total Alumnos		
Costo por Alumno	583.000	-14.193	Costo por Alumno	487.097	682.000

Carrera: Dibujo Técnico

Egresos	Arancel	Margen unitario	Egresos	Arancel	Margen unitario
Remuneraciones			Remuneraciones		
Operacionales			Operacionales		
Total egresos			Total egresos		
Total Alumnos			Total Alumnos		
Costo por Alumno	583.000	-97.843	Costo por Alumno	695.650	649.000

Egresos	Arancel	Margen unitario	Egresos	Arancel	Margen unitario
Remuneraciones			Remuneraciones		
Operacionales			Operacionales		
Total egresos			Total egresos		
Total Alumnos			Total Alumnos		
Costo por Alumno	594.000	53.019	Costo por Alumno	562.168	858.000

⁹ Fuente: CFT Juan Bohon.

Egresos	Arancel	Margen unitario	Egresos		Arancel	Margen unitario
Remuneraciones			Remuneraciones	24.635.122		
Operacionales			Operacionales	12.844.520		
Total egresos			Total egresos	37.479.642		
Total Alumnos			Total Alumnos	95		
Costo por Alumno	583.000	48.230	Costo por Alumno	394.523	682.000	287.477

Comentario:

- Con las cifras entregadas por la institución, las carreras que más marginan por alumno son las de Gastronomía y Cocina Internacional y de Topografía. En el otro extremo, las carreras de Contabilidad, Diseño y Confección de Vestuario y Dibujo Técnico provocarían pérdida por cada alumno actualmente matriculado.

vi) Evolución del Patrimonio (M\$)¹⁰

Ítem	2003	2004	2005	2006	2007
Capital pagado	15.039	15.039	15.039	15.039	15.039
Revalorización del Capital Propio	25.290	45.335	45.335	45.651	50.141
Utilidades acumuladas	4.819	12.558	12.884	23.953	38.041
Utilidad antes de Impuesto	3.900	8.343	10.576	11.467	13.703
Total Patrimonio	49.048	81.275	83.834	96.110	116.924

Comentarios:

- Conforme a los datos registrados, el patrimonio de la institución está sólido proceso de consolidación.
- En los últimos cinco ejercicios contables, el Centro ha finalizado con crecientes utilidades.
- Los favorables resultados económicos posibilitan la realización de determinadas inversiones con recursos propios.

vii) Política de cobranza y comportamiento de la morosidad.

El Centro se ha dado una política de cobranza que considera lo siguiente:

- Por cada matrícula realizada, se genera un pagaré con numeración correlativa, que detalla la cantidad de cuotas que el aceptante elija y acepte mediante su firma y huella digital, trámite realizado en el Centro.

¹⁰ Fuente: CFT Juan Bohon, datos corregidos por el consultor.

- Todos los pagarés correspondientes a matrículas de alumnos nuevos y antiguos que no postulan a la Beca Nuevo Milenio, son ingresados al Banco Corp-Banca para su cobro a nivel nacional, facilitando así el pago de ellos en cualquier sucursal del Banco a lo largo de Chile.
- Tratándose de los alumnos nuevos postulantes a la Beca Nuevo Milenio y determinados casos especiales, los pagarés se envían al Banco una vez recibidos los resultados de la postulación.
- La cobranza en el Banco es en forma mensual, tal como lo indican las fechas de vencimiento de cada cuota, recibiendo el pago incluso dos días hábiles después de la fecha de vencimiento.
- La no cancelación en el Banco en los plazos fijados, obliga al alumno a cancelar su cuota atrasada en la Oficina de Recaudación institucional.
- Al no cancelar dentro de los 30 días posterior al vencimiento, encontrándose el alumno y el aval informados de ello, los datos personales y los antecedentes del aceptante del pagaré son ingresados, procesados, tratados y comunicados al sistema de información comercial público. Además, la deuda es enviada a una empresa de cobranza externa, que es la encargada de fijar en conjunto con el aceptante del pagaré, la forma de pago y repactación.
- La cobranza comprende dos etapas, una prejudicial y una judicial.
- Tasa de Cobranza utilizada:
 - El Interés que se utiliza es un interés simple de 1.5% por mes de atraso.
 - Honorarios de cobranza del mismo año no judiciales: 12%.
 - Honorarios de cobranza del mismo año judiciales: 20%.
 - Honorarios de cobranzas de deudas de años anteriores judiciales y no judiciales: 20%.
 - Otros gastos judiciales si corresponden.

Tasa de morosidad

AÑO	Colegiatura	Morosidad	%
2004	\$300.386.376.-	\$32.742.115.-	10.9%
2005	\$319.377.213.-	\$32.257.098.-	10.1%
2006	\$323.348.348.-	\$30.307.916.-	9.8%
2007	\$356.905.235.-	\$33.784.650.-	9,5%

Comentario:

- La morosidad que enfrenta el Centro es razonable.

viii) Endeudamiento de la institución.

La gestión económico-financiera de la entidad durante los últimos años ha permitido al Centro financiar su operación e inversiones con recursos propios, sin requerir de financiamiento desde terceros. Es así como el Balance auditado correspondiente a la gestión del año 2007 informa que la institución no tiene endeudamiento con terceros de corto plazo y tampoco de largo plazo. Es más, existe una constancia extendida por la entidad financiera con la cual el Centro trabaja –Corp Banca- que señala que la institución no mantiene deudas con dicho Banco y que la línea de crédito vigente por el monto de \$3.000.000 no ha sido ocupada.

Más aún, al 31 de diciembre de 2007 la institución mantiene en depósito como Fondos Mutuos en el citado Banco la suma de \$79.251.640.

El informe emitido en junio de 2008 por Dicom Plus Gold Empresas y solicitado por el propio Centro, informa que la institución tiene una Clasificación “C” considerada como buena, toda vez que no registra documentos morosos en el Boletín Dicom, no registra documentos protestados y tampoco registra morosidades recientes en el Boletín Dicom.

Aspecto 2: Uso de recursos.

a. Presupuesto de Caja

Respecto al uso de recursos propuesto, conforme al Presupuesto de Caja del año 2008 (Ver anexo N° 1) es posible emitir los siguientes comentarios:

- La carreras de Gastronomía y Cocina Internacional, Técnico en Construcción, Administración de Empresas y Topografía reportan el 62% de los ingresos institucionales; mientras que las carreras de Dibujo Técnico y Diseño y Confección de Vestuario son las que menos aporte a los ingresos hacen. La Beca Nuevo Milenio aporta un 26% a los ingresos.
- La entidad estima realizar una recuperación de deudas desde los alumnos equivalente al 12% de los ingresos por docencia, como consecuencia de su política de cobranza.

En relación a los egresos se aprecia que el egreso presupuestado en remuneraciones es superior en términos porcentuales a lo gastado durante los años anteriores (Ver cuadro anexo).

b. Plan de Inversiones para el año 2008¹¹

Las inversiones que el Centro ha realizado durante los dos últimos años las ha financiado con recursos propios. La institución anuncia para el año 2008 una inversión total de \$32.380.000 con la siguiente incidencia de los distintos ítems:

Carrera - Ítem	Monto (\$)	%
Administración de Empresas con mención en Finanzas	450.000	1,39
Técnico Agrícola Técnico Agrícola mención Vides y Frutales	1.450.000	4,48
Contabilidad	920.000	2,84
Técnico en Construcción	810.000	2,50
Diseño y Confección de Vestuario	1.240.000	3,83
Dibujo Técnico	450.000	1,39
Asistente Judicial	1.200.000	3,71
Gastronomía	4.950.000	15,29
Asistente de Educador de Párvulos	900.000	2,78
Topografía	860.000	2,66
Laboratorio de Computación	10.700.000	33,03
Laboratorios	2.600.000	8,03
Biblioteca	5.850.000	18,07
Total Inversión Anual	32.380.000	100 %

Algunos énfasis:

Inversión en Laboratorio de Computación (33,03%).

Se continuará implementando el laboratorio con nuevas y modernas pantallas LCD y nuevos computadores. También se adquirirán notebooks para ser usados con los proyectores multimedia por los docentes del Centro.

Biblioteca (18,07%)

La Biblioteca será sometida al cambio completo del piso, para instalar piso flotante. También se mejorará el cielo americano y se reemplazará el sistema de iluminación por modernos equipos. También se incorporará y renovará bibliografía.

Carrera Gastronomía y Cocina Internacional (15,29%)

Se continuará con la implementación del recinto destinado a Taller Práctico en montaje de mesas, servicio de buffet, presentación de platos, etc. También se realizarán mantenciones y reparaciones del Taller de Cocina. Asimismo, se financiará la participación de alumnos y profesores en concursos gastronómicos locales y en la ciudad de Santiago.

¹¹ Fuente: CFT Juan Bohon.

Carrera Diseño y Confección de Vestuario (3,83%)

Se realizará mantención y reparaciones de las máquinas de coser. También se realizará mantención del Taller y Bodega, incorporando calefacción e iluminación acorde a las necesidades de trabajo. Asimismo, se financiará el tradicional desfile de modas que realiza la carrera al final de cada año. Esto último contempla arriendo de recintos, iluminación, amplificación, traslados, honorarios de modelos profesionales y animadores.

Carrera Técnico Agrícola mención Vides y Frutales (4,48%)

Se mejorará el sistema de riego para el predio de experimentación agrícola y la cancha de pasto de actividades educacionales y deportivas. Considera la compra de un moderno microscopio dotado con cámara filmadora, de manera de obtener mejores observaciones por los grupos de estudio.

Evaluación:

La evaluación del Plan Anual de Inversión estará a cargo de la Comisión de Autoevaluación. Se considerará como indicador de logro que el Plan de Inversión cumple con lo proyectado cuando se ejecuta a lo menos el 85% de lo proyectado.

Aspecto 3: Otros temas relacionados

a. Registros contables del Centro: sistemas computacionales, en línea, manuales, etc.

La contabilidad se ejecuta computacionalmente. La información es procesada por la empresa Audiproym Auditores Consultores, domiciliada en calle Brasil 431, 2° piso, de la ciudad de La Serena, a cargo del Contador Auditor Sr. Antonio Silva Ibáñez, cuyo interlocutor en el Centro es el Director de Administración y Finanzas.

La contabilidad no está en línea, es respaldada por medios impresos y en sistemas magnéticos en las oficinas del Centro.

b. Existencia de separación contable de la capacitación respecto de las actividades de docencia propias del Centro.

Se ha implementado un sistema contable por centros de costos por carrera y unidades de negocios. El Centro actualmente no realiza actividades de capacitación.

c. Relación con empresas relacionadas, aportes y retiros de los socios.

El Centro no es parte de algún grupo de empresas ni mantiene relaciones de propiedad con otras instituciones.

Respecto de la política de retiros, aunque la estructura jurídica de la Sociedad Educativa Juan Bohon S.A.–entidad organizadora del Centro de Formación Técnica Juan Bohon- autoriza a sus socios el retiro de las utilidades, los socios han priorizado la reinversión de utilidades. Es así como en los últimos años se ha reinvertido en la institución un promedio del 60% de las utilidades anuales.

Criterio VI. INFRAESTRUCTURA FISICA Y EQUIPAMIENTO.

Descripción:

La única sede institucional está ubicada en calle Balmaceda N° 2299, en una avenida principal, a una distancia 1,5 Kms. del centro de la ciudad, de fácil acceso por contar con mucha movilización colectiva.

La infraestructura es arrendada y el contrato tiene fecha de vencimiento el 31 de diciembre de 2010.

El Centro cuenta con los siguientes certificados y patentes, todas actualizadas:

- Patente Municipal N° 889, del 31 de enero 2008.
- Autorización N° 17 de funcionamiento del Ministerio de Salud, Oficina del Medio Ambiente. Se determina que cumple la infraestructura con condiciones sanitarias para atender a 120 mujeres, 140 varones por jornada.

Además, la institución ha contratado los siguientes seguros:

- Seguro contra robos en Royal Sur Alliance por 2.000 UF.
- Seguro contra incendio en la misma empresa por 2.347 UF.

La infraestructura institucional consiste en 6 edificaciones separadas entre sí con 1.400 m2. aprox. construidos, patios, un terreno destinado a zona agrícola experimental y una zona de estacionamiento. Todo lo anterior, en un terreno de forma irregular y de 5.000m2. aprox.

El edificio 1 es el de la administración institucional y está en el acceso, es el único de dos pisos. En él se ubican las oficinas de la Rectoría, de la Dirección Académica y de la Dirección de Administración y Finanzas.

En el primer piso de esta edificación existe un Laboratorio de Computación con 22 computadores, una Oficina de Secretaría, oficinas de coordinadores de carrera, Sala de Profesores y baños de profesores y profesoras. Al exterior de este edificio están los baños de alumnos y alumnas.

La edificación 2 está conformada por 6 salas de clases.

En la edificación 3 existe un Taller de Cocina, una Bodega de Insumos de Gastronomía, vestidores y lockers para uso de los alumnos y el Taller de Auxiliares de Párvulo.

En la edificación 4 está la Biblioteca que cuenta con una sala de lectura con 30 puestos, 15 computadores conectados a Internet y un depósito de libros. Además, en esta edificación existen algunas aulas de clases.

La edificación 5 es un pequeño casino con alrededor de 20 puestos.

La edificación 6 de 305 m². aprox. recientemente habilitada, cuenta con un Taller de Dibujo con 17 tableros, el Taller de Vestuario con una bodega de máquinas de coser. Normalmente se amplía este último sobre la base del Taller de Dibujo, dada su poca capacidad.

Existe también un Taller para la carrera de Asistente de Educador de Párvulos, con mesones de trabajo y con estantes para instrumentos musicales; un Taller - Salón de Comedor y Bar para la carrera de Gastronomía y Cocina Internacional; un Taller para la carrera de Técnico Agrícola con instrumentos e insumos; un Taller de Construcción con tamices para ensayos granulométricos; duchas para hombres y mujeres; una Bodega para materiales de riego e instrumental agrícola y por último una Oficina.

Se cuenta además con un terreno para experiencias agrícolas, donde hay frutales, una plantación de vides y una cancha de césped de futbolito, mantenida por los estudiantes y un invernadero.

Las aulas en total son 10 y cuentan con buena iluminación y ventilación.

El terreno es amplio y hay posibilidades de ampliación. En su plan de desarrollo estaba consultada la compra de un terreno y la construcción de un nuevo edificio, situación comprometida –pero no cumplida- por la administración del Centro para el año 2007 y 2008. Dicha compra y construcción, según los directivos del Centro, se llevaría a efecto en los próximos dos años.

La relación de m²/alumno es buena: 1 alumno por cada 7 m². y el terreno abierto permite un fácil escape desde las aulas en caso de emergencia.

Sin embargo, el Taller de Cocina está bajo el nivel de suelo, tiene gradas en el acceso y presenta peligro de explosión ante escape de gas. Agrava esto último la insuficiencia de extintores que tiene el Centro, que debiera contar con un extintor de agua móvil para emergencias, ya que gran parte de las edificaciones son de techumbre de madera.

Las puertas de los talleres del último cuerpo habilitado –edificación 6- dado lo estrecho del pasillo, abren hacia adentro lo que no es permitido. Dicha edificación no tiene salidas de escape.

Otros Antecedentes y Comentarios:

La construcción es suficiente para la actual matrícula de 640 alumnos en 3 jornadas, pero tiene como “cuello de botella” el tamaño de los talleres y la cantidad de baños para los alumnos. Aún así, es posible incorporar una matrícula mayor. La calidad de la construcción de aulas es aceptable.

El funcionamiento de la Biblioteca está a cargo de una funcionaria que ha realizado cursos de bibliotecología y su gestión se observa eficiente y está respaldada por un buen sistema de apoyo computacional. El horario de funcionamiento de la Biblioteca es entre las 8:30 hrs. y las 22:00 hrs.

El Centro ha realizado una inversión sustantiva en bibliografía a la que se agrega los informes de práctica o memorias, normas, reglamentos, revistas y algunos catálogos. Cabe señalar que para las carreras de Técnico en Construcción, Topografía y Dibujo Técnico, los informes de práctica resultan ser valiosos, pues están orientados a ser guías y métodos de trabajo en el laboratorio o en la obra, según corresponda. La disponibilidad bibliográfica es acorde con los programas de estudio y existe un reglamento ad-hoc y un plan de desarrollo que contempla la complementación del fondo bibliográfico. Dicho plan de desarrollo es importante toda vez que docentes y alumnos hacen presente la necesidad de contar con un mayor número de ejemplares de algunos textos de uso más frecuente, como determinados Códigos de índole jurídica y Bases Curriculares para la Educación Parvularia. Asimismo, se observa necesario actualizar y completar información relacionada con reglamentaciones y normas vigentes, como por ejemplo, el Código Sanitario de los Alimentos y Normas INN.

Existen 15 computadores en la Biblioteca, equipamiento que es más utilizado que la sala de lectura, aunque no existe registro de la utilización de esta última. El registro de préstamos durante los dos últimos años es el siguiente:

Préstamos	2006	2007
A domicilio	353	361
En sala de lectura	374	401

Los datos de préstamos a domicilio y en sala han aumentado del año 2006 al 2007 en un 5% (de 727 a 762), cantidad ínfima que nos entrega un promedio de 1,2 libros consultados por alumno al año. El poco uso del material bibliográfico por parte de los estudiantes, sugiere la necesidad de una inducción más agresiva al respecto por parte de los docentes.

No obstante reconocer el esfuerzo realizado por la institución por implementar talleres de especialidad entre otra infraestructura, es necesario hacer notar que algunos de ellos no constituyen una respuesta óptima a las necesidades de las

carreras, por ejemplo, en el Taller de Párvulos falta lavamanos para manualidades con greda; el tamaño del Taller para Diseño y Confección de Vestuario es insuficiente; la carencia de agua en el Salón de Comedor y Bar y la lejanía de esta dependencia del área de producción y de los alimentos; la insuficiencia del Taller de Construcción en tamaño y en equipamiento y la carencia de agua caliente en las duchas.

Específicamente para la carrera de Gastronomía y Cocina Internacional, el Centro no cuenta con los espacios, equipamiento y servicios adecuados. Por ejemplo, las asignaturas de Fundamentos de Operación de Servicios y Servicio del Vino, si bien cuentan con un espacio físico adecuado para la actividad, dicho lugar no tiene agua potable, que es un elemento básico para la realización de estas actividades. Asimismo, el Taller de Cocina presenta una falta de cuidado y de mantención evidente: los mesones, sobre todo el mesón refrigerado, tiene una gran cantidad de alimentos sin protección en la parte inferior, además de estar muy sucio; las ventanas están sin protección y por la ubicación que estas tienen casi a nivel del piso, facilitan el ingreso de todo tipo de agentes contaminantes al taller. La cocina y el horno son antiguos y están en malas condiciones. Tampoco el taller cuenta con las unidades de frío adecuadas.

Aunque se evidencia un esfuerzo importante por implementar un sitio de práctica experimental para la carrera de Técnico Agrícola mención Vides y Frutales en terreno institucional, dadas las dimensiones del terreno de no más de 2.500 m², con algunas pocas plantas y frutales, además de un invernadero pequeño, resulta ser insuficiente para hacer una práctica que contenga valor profesional. Asimismo, se puede observar la inexistencia de talleres formales y de pasos prácticos para complementar clases en sala, por ejemplo, laboratorio de botánica, de insectos, de muestras de plantas, órganos de los vegetales, calidades y análisis de tipos de suelos agrícolas, de fertilizantes. Todo ello puede y debe ser practicado en talleres agrícolas. Al respecto, es necesario que se refuerce el establecimiento de convenios con predios agrícolas para la realización de prácticas.

El Taller de Dibujo con 17 tableros, sin luz natural, es a veces ocupado también como Taller de Diseño y Vestuario, por ser este último insuficiente en capacidad.

El Taller de Construcción, de alrededor de 12 m² es insuficiente para cualquier experiencia práctica, y sólo dispone de un juego de tamices. Al respecto se observa como necesaria la habilitación de un patio de trabajo, donde se pueda practicar en hormigón, maderas, albañilerías, etc.

No hay equipamiento de laboratorio para mecánica de suelos, por ejemplo, para realizar ensayos de plasticidades y límites de Atterberg, densidades de suelos, compactación, índice de huecos, etc.

El Laboratorio de Computación es relativamente nuevo, dispone de 22 computadores, todos conectados a Internet y la institución cuenta con las licencias respectivas. Las características son: 17 equipos con Procesador Dual Core y 1GB de

Memoria RAM; 5 equipos con Procesador Pentium IV y 512 GB de Memoria RAM. Todos los equipos cuentan con Pantalla LCD de 14". Existe una Red LAN y una red inalámbrica. Esta cantidad de computadores unida a los aparatos existentes en Biblioteca es suficiente para la matrícula actual de alumnos de la institución.

Como equipamiento de apoyo, los alumnos de la jornada vespertina hacen presente la insuficiencia de la fotocopidora.

II. EVALUACIÓN DEL GRADO DE CUMPLIMIENTO DE REQUERIMIENTOS

En el Primer Informe de Estado de Avance, que fue comunicado al Centro mediante el Ord. 06/551 de 31.01.07, el Ministerio de Educación reiteró un conjunto de requerimientos establecidos en la anterior Visita de Supervisión realizada en el año 2004, a los que la institución debía dar total cumplimiento. De la revisión de los antecedentes entregados por el Centro, más aquellos recabados durante el último proceso de verificación, los siguientes requerimientos reiterados se han considerado cumplidos satisfactoriamente, por las razones que se exponen:

N°	Requerimiento	Evaluación
5.	Utilizar los resultados de la evaluación docente, como mecanismo para definir el perfeccionamiento docente y las políticas de promoción del personal.	Es importante observar el esfuerzo realizado por la institución por contar con recursos humanos calificados, para lo cual ha emprendido acciones de perfeccionamiento que han favorecido la obtención del grado de Magíster en Educación de varios de sus docentes y la totalidad de sus directivos, así como la realización de jornadas de perfeccionamiento en metodología y evaluación. Asimismo, cuenta la institución con un Manual de Gestión de Recursos Humanos, que incluye la política y los procedimientos referidos a reclutamiento, selección, contratación, perfeccionamiento, incentivos, etc. La implementación de este Manual permitirá objetivar estos aspectos.
1.	Remitir la solicitud para actualizar las carreras.	- Entre los años 2006 y 2007, se han aprobado solicitudes de modificación o adecuación de las carreras de "Diseño y Confección de Vestuario", "Asistente del Educador de Párvulos", "Administración de Empresas", "Dibujo

N°	Requerimiento	Evaluación
		<p>Técnico” y “Asistente Judicial”. Asimismo, se ha aprobado la carrera de “Administración y Soporte de Redes Computacionales”.</p> <p>- En general, la institución cuenta con mecanismos y capacidad técnica que le permite mantener una oferta actualizada.</p>
3.	Elaborar con todo detalle el programa de autoevaluación.	<p>La entidad ha conformado un Comité de Autoevaluación cuyo trabajo le permite contar con indicadores relevantes de gestión a partir de la identificación de la brecha entre lo comprometido en su Proyecto de Desarrollo Institucional y lo logrado a la fecha. Asimismo, sobre el último proceso realizado, se constata que ha sido compartido por una amplia proporción del equipo académico y administrativo docente y ha sido suficientemente difundido, lo que favorece el desarrollo de un proceso continuo e integral de análisis institucional.</p>
4.	Concretar el programa computacional diseñado para permitir analizar las tasas de titulación.	<p>La entidad cuenta con un Sistema de Gestión de asuntos administrativos y académicos que está en etapa de poblamiento de datos y que una vez en plena operación podrá favorecer el proceso de matrícula, el control de cuentas corrientes y la gestión de procesos curriculares, entre otros, favoreciendo una gestión académica y administrativa de calidad. Adicionalmente, cuenta la institución con el documento de trabajo “Eficiencia de Titulación Cohortes 1982 – 2005”, realizado por la Directora Académica, que incluye interesantes estadísticas de titulación y egresos de alumnos que puede favorecer la gestión institucional de orden académica.</p>
6.	Integrar las acciones aisladas de perfeccionamiento en un programa sistemático regular	Id. evaluación a requerimiento reiterado N°5.

N°	Requerimiento	Evaluación
	dentro de los períodos establecidos.	

En cuanto a los requerimientos nuevos que se establecieron en el Primer Informe de Estado de Avance, se ha considerado, a partir de la revisión de los antecedentes entregados por el Centro, más aquellos recabados durante el último proceso de verificación, que la institución **no ha dado cumplimiento** al siguiente requerimiento, de acuerdo a las razones expuestas:

N°	Requerimiento	Evaluación
15.	Superar las carencias de equipos y espacios para la carrera de “Gastronomía” y Cocina Internacional”, en términos de implementación, capacidad e higiene y aseo.	Si bien la institución ha emprendido acciones que favorecen el desarrollo de esta carrera, aún no se ha dado cumplimiento satisfactorio a este requerimiento. En efecto, se ha implementado un Taller - Salón de Comedor y Bar para la carrera, pero no se cuenta con los espacios, equipamiento y servicios adecuados. Por ejemplo, las asignaturas de Fundamentos de Operación de Servicios y Servicio del Vino, si bien cuentan con un espacio físico adecuado para la actividad, dicho lugar no tiene agua potable, que es un elemento básico para la realización de estas actividades. Asimismo, el Taller de Cocina está bajo el nivel de suelo, tiene gradas en el acceso y presenta peligro de explosión ante escape de gas. Asimismo, presenta una falta de cuidado y de mantención evidente: los mesones, sobre todo el mesón refrigerado, tiene una gran cantidad de alimentos sin protección en la parte inferior, además de estar muy sucio; las ventanas están sin protección y por la ubicación que estas tienen casi a nivel del piso, facilitan el ingreso de todo tipo de agentes contaminantes al taller. La cocina y el horno son antiguos y están en malas condiciones. Tampoco el taller cuenta con las unidades de frío adecuadas.

A su vez, los siguientes requerimientos se han considerado **parcialmente cumplidos**, por las razones que se exponen en cada caso:

N°	Requerimiento	Evaluación
3.	Adoptar medidas para asegurar la debida consistencia entre los programas de asignatura y lo efectivamente impartido por los docentes en términos de objetivos, contenidos, actividades y formas de evaluación, situación que debe quedar reflejada en los libros de clases.	Aunque los libros de clases se encuentran al día, con los avances correspondientes a la fecha de la revisión y las horas de clases corresponden a lo planificado y están dentro de la proyección semestral, existen determinadas inconsistencias entre el registro en el libro de clases y lo que realmente se enseña al alumno. A modo de ejemplo, es posible citar la asignatura Composición de Menú de la carrera de Gastronomía y Cocina Internacional, cuyo registro en el libro de clases consigna los contenidos establecidos en los programas autorizados por el Ministerio, sin embargo, no tienen relación con lo que se mide mediante los instrumentos de evaluación, situación ya informada en la visita anterior. Además, en la misma carrera, existe un registro secuencial de las actividades de taller de acuerdo los programas, sin embargo no existe una secuencia lógica los aprendizajes para alcanzar las competencias y conocimientos esperados.
4.	Implementar un banco de pruebas con ítemes debidamente validados que constituyan un referente para la construcción de instrumentos de evaluación.	Aunque existe un procedimiento establecido para la elaboración y evaluación de los instrumentos de evaluación, que involucra a los docentes de asignatura, a los coordinadores de carrera y a la Secretaria Académica y se ha llegado a conformar un banco de pruebas, varios de dichos instrumentos mantienen problemas en su redacción, carecen de objetividad, las pautas de observación de la práctica laboral, por ejemplo, están más orientadas a lo actitudinal que a lo técnico. Asimismo, no existe constancia de que los ítems evaluados hayan sido validados y los instrumentos no han sido suficientemente socializados.
5.	Adoptar la medidas para que la planificación de actividades prácticas precise contenidos, metodologías y formas de evaluación, como una forma de garantizar que efectiva pertinencia con los	Cabe señalar que existe una programación de reuniones de carácter técnico, donde se analizan temas como el avance curricular, el nivel de logro de los estudiantes y el alcance de los objetivos y las necesidades de actualización de carreras. Asimismo, en general, las prácticas laborales son supervisadas en forma oportuna desde la institución y cuentan con la documentación y

N°	Requerimiento	Evaluación
	objetivos de la asignatura de que se trate.	registros correspondientes. No obstante lo anterior y si bien existe un instrumento de calificación final de la práctica laboral, este no aborda el tema del aprendizaje o experiencia técnica obtenida, sino que más bien califica aspectos conductuales del egresado, lo que es correcto, pero no se hace ninguna mención a la calificación técnica del trabajo realizado. Específicamente en la carrera de Técnico Agrícola mención Vides y Frutales, los alumnos tienen escasa vivencia en el terreno laboral. Existe carencia en actividades de campo, en taller, en conocimiento de maquinaria agrícola, en calidades o características de los terrenos y suelos, en formas de riego, etc. No se dispone de un set de experiencias de laboratorios que puedan aportar al desarrollo de las actividades prácticas y el módulo de invernadero es insuficiente. Lo anterior se complica cuando las actividades prácticas y de terreno son débiles y se centran en la observación más que en la ejecución de procesos necesarios para el logro del perfil esperado.
7.	Superar las debilidades de la carrera de “Gastronomía y Cocina Internacional” en términos de la consistencia entre contenidos y actividades previstas en el programa, con lo efectivamente realizado en clases; disponibilidad de material de apoyo; idoneidad de personal docente (título), y destinación de tiempo para pasantías.	La docencia es realizada por docentes calificados, con título profesional y currículos que informan experiencia laboral en la especialidad y años de docencia. Una excepción a lo señalado es la situación de una docente de la carrera de Gastronomía y Cocina Internacional, que tiene las competencias necesarias para dictar las asignaturas que imparte, pero no cuenta con un título habilitante. Asimismo, se mantienen determinadas inconsistencias informadas en la visita anterior, detectadas entre el registro en el libro de clases y lo que realmente se enseña al alumno en la asignatura Composición de Menú, cuyo registro en el libro de clases consigna los contenidos establecidos en los programas autorizados por el Ministerio, sin embargo, no tienen relación con lo que se mide mediante los instrumentos de evaluación, que más bien apuntan a materias que constituyen una fortaleza temática de la docente que imparte la asignatura.
8.	Superar las debilidades de la carrera de “Técnico	Los profesores cuentan con una adecuada carga académica para una buena prestación del servicio

N°	Requerimiento	Evaluación
	Agrícola mención Vides y Frutales“, en términos de las características de las actividades prácticas, tanto de terreno como laboratorio; de la consistencia entre contenidos programados e impartidos y carga académica de los docentes.	docente. Incluso en la relación contractual se estipula tiempo pagado por el Centro para la realización de actividades de docencia indirecta. No obstante ello, existen debilidades explicitadas en la evaluación del requerimiento N°5.
14.	Mejorar la implementación de los laboratorios, tanto desde el punto de vista cuantitativo como cualitativo.	La institución recientemente habilitó una infraestructura física de 305 m2. aprox. que cuenta con un Taller de Dibujo con 17 tableros; el Taller de Vestuario, con una bodega de máquinas de coser; un Taller para la carrera de Asistente de Educador de Párvulos, con mesones de trabajo y con estantes para instrumentos musicales; un Taller - Salón de Comedor y Bar para la carrera de Gastronomía y Cocina Internacional; un Taller para la carrera de Técnico Agrícola con instrumentos e insumos; un Taller de Construcción con tamices para ensayos granulométricos; duchas para hombres y mujeres; una Bodega para materiales de riego e instrumental agrícola y por último una Oficina. No obstante reconocer el esfuerzo realizado por la institución por implementar talleres de especialidad entre otra infraestructura, es necesario hacer notar que algunos de ellos no constituyen una respuesta óptima a las necesidades de las carreras.
16.	Implementar una política de desarrollo de la biblioteca tanto desde el punto de vista de su implementación como de los niveles de uso.	El Centro ha adquirido equipamiento de apoyo a la docencia, destacándose la adquisición de computadores y de bibliografía. En este último aspecto, la institución ha incrementado y actualizado el fondo bibliográfico, aproximándose al cumplimiento de la bibliografía establecida en los planes y programas de estudio. Sin embargo, no existe una política de fomento de uso de la biblioteca por parte de los docentes ni de la institución en una actividad propia de educación superior, no obstante se reconoce por parte de los docentes el énfasis en la utilización de Internet por parte de los alumnos, aun cuando no se dispone

N°	Requerimiento	Evaluación
		de procedimientos que orienten a los estudiantes en el uso de esta red y su utilización no es dirigida por los profesores, lo que deriva en que no se tiene conocimiento de qué tipo de material es el consultado por los alumnos.

Finalmente, se ha considerado que los siguientes requerimientos **fueron cumplidos satisfactoriamente**:

N°	Requerimiento	Evaluación
1.	Implementar una planificación estratégica cuya formulación vaya más allá del quehacer operativo y que abarque en su totalidad el compromiso establecido en la misión institucional, tanto en los aspectos cuantitativos como cualitativos que ella compromete.	En términos operativos, es destacable mencionar el esfuerzo de la entidad por mostrar un avance institucional respecto de planificación, organización, conducción y control, que permita sistematizar y transparentar los procesos de conducción institucional. Al efecto, cabe señalar que la institución cuenta con procedimientos permanentes de planificación estratégica que orienten a corto, mediano y largo plazo el cometido institucional y ha realizado estudios dirigidos a su proyección institucional. En ese orden de cosas, cuenta la institución con el documento de trabajo "Eficiencia de Titulación Cohortes 1982 – 2005", y mantiene un interesante y completo registro histórico prácticas de alumnos, con observaciones realizadas desde las empresas, para el período comprendido entre los años 2003 y 2007.
2.	Dar respuesta a los requerimientos formulados en visitas anteriores y respecto de los cuales la institución no ha dado respuesta satisfactoria.	Los cinco requerimientos establecidos en el año 2004 y no cumplidos o insuficientemente cumplidos por la institución en el año 2006, hoy aparecen satisfactoriamente cumplidos por el Centro. Ver evaluación de requerimientos reiterados.
6.	Superar las debilidades detectadas en la carrera de "Técnico en Construcción" en términos de la pertinencia de contenidos y bibliografía para la formación de un técnico de nivel superior.	Las debilidades han sido superadas. Adicionalmente, el Centro ha realizado una inversión sustantiva en bibliografía a la que se agrega los informes de práctica o memorias, normas, reglamentos, revistas y algunos catálogos. Cabe señalar que para las carreras de Técnico en Construcción, Topografía y Dibujo Técnico, los informes de práctica resultan ser valiosos, pues están orientados a ser guías y métodos de trabajo en el laboratorio o en la obra,

N°	Requerimiento	Evaluación
		según corresponda. La disponibilidad bibliográfica es acorde con los programas de estudio.
9.	Superar las tasas de titulación.	Requerimiento cumplido, dadas las cifras de titulados que la institución exhibe para los años 2006 y 2007: 83 y 114, respectivamente.
10.	Mantener un sistema de información que proporcione indicadores de rendimiento, deserción y seguimiento de egresados, entre otros.	La entidad cuenta con un Sistema de Gestión de asuntos administrativos y académicos que está en etapa de poblamiento de datos y que una vez en plena operación podrá favorecer el proceso de matrícula, el control de cuentas corrientes y la gestión de procesos curriculares, entre otros, favoreciendo una gestión académica y administrativa de calidad. El software encargado de automatizar los procesos y tratamiento de datos, desarrollado en forma específica para los requerimientos del Centro, permite la concurrencia de múltiples usuarios, puede trabajar tanto en red local como en una red más extensa y entregará – entre otros- indicadores de rendimiento, deserción y seguimiento de egresados.
11.	Adoptar medidas para que los coordinadores de carrera tengan un tiempo asignado que les permita un rol efectivo de orientación e integración de equipos.	Se ha incrementado la asignación horaria a los coordinadores de carrera, sobre la base de una tabla de horas a pagar por el trabajo administrativo y de atención de alumnos de sus respectivas carreras, que se relaciona con la cantidad de alumnos de cada carrera.
12.	Poner en práctica una política de desarrollo de recursos humanos que considere criterios de reclutamiento, selección, contratación, perfeccionamiento y evaluación del personal en vistas a cumplir, e idealmente, superar los estándares definidos en el perfil requeridos para ejercer los distintos cargos. Desde el punto de vista administrativos, contar con los debidos respaldos respecto a los antecedentes del personal.	Cuenta la institución con un Manual de Gestión de Recursos Humanos, que incluye la política y los procedimientos referidos a reclutamiento, selección, contratación, perfeccionamiento, incentivos, etc. La plena implementación de este Manual permitirá objetivar estos aspectos.

N°	Requerimiento	Evaluación
13.	<p>Implementar una política de gestión administrativo-financiera que permita, entre otros aspectos: resguardar la debida consistencia entre un ejercicio contable y otro; descentralizar los presupuestos; implementar mecanismos de control, optimizar el uso de activos para la generación de ventas, garantizar la debida suficiencia de los flujos de caja y, por ende, la sustentabilidad del Centro.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - La gestión económico-financiera de los últimos años, ha permitido al Centro tener un financiamiento con recursos propios, sin tener la necesidad de recurrir a financiamiento de terceros. Efectivamente, la institución no registra endeudamiento con terceros. - Los ingresos presentan un constante incremento en el tiempo, en coherencia con el aumento de la matrícula. La entidad financia su operación con sus ingresos. - Los propietarios han priorizado la reinversión de excedentes por sobre el retiro de los mismos. Es así como en los últimos años se ha reinvertido en la institución un promedio del 60% de las utilidades anuales. - El patrimonio de la institución está sólido proceso de consolidación. En los últimos cinco ejercicios contables, el Centro ha finalizado con crecientes utilidades. - Los favorables resultados económicos posibilitan la realización de determinadas inversiones con recursos propios. La institución anuncia para el año 2008 una inversión total de \$32.380.000. - La morosidad que enfrenta el Centro es razonable. <p>El informe emitido en junio de 2008 por Dicom Plus Gold Empresas y solicitado por el propio Centro, informa que la institución tiene una Clasificación "C" considerada como buena, toda vez que no registra documentos morosos en el Boletín Dicom, no registra documentos protestados y tampoco registra morosidades recientes en el Boletín Dicom.</p>

III. FORTALEZAS

1. La institución ha dado cumplimiento a su misión, logrando una consolidación que le permite estar en condiciones de alcanzar los objetivos que postulara en su proyecto institucional, situación que se refleja en los siguientes indicadores:
 - 1.1. La misión del CFT Juan Bohon es clara y consistente como también sus objetivos.
 - 1.2. Tanto alumnos como personal administrativo y docente demuestran un conocimiento y adhesión a la misión y los fines actuales del Centro.
 - 1.3. El Centro tiene un buen posicionamiento a nivel de la comunidad, avalado por más de veinte años de presencia en educación superior. Tanto empleadores como estudiantes, reconocen prestigio local y destacan relación calidad – costo, como factor de decisión al momento de vincularse con la entidad. Representantes de empresas convocados a reunión con la Comisión destacan principalmente la responsabilidad, compromiso, buen nivel técnico y valores éticos y morales de los alumnos en práctica provenientes del Centro.
 - 1.4. El Centro ha incrementado tanto su matrícula de alumnos nuevos como su matrícula total y cubre con sus ingresos todos sus costos. No registra endeudamiento con terceros y sus propietarios han priorizado la reinversión de excedentes por sobre el retiro de los mismos.
2. La institución se hace cargo de las observaciones y requerimientos formulados por el Ministerio de Educación. Indicadores:
 - 2.1. Se ha dado cumplimiento satisfactorio a la mayor parte de los requerimientos formulados con ocasión de la anterior visita de verificación.
 - 2.2. Se han emprendido acciones cuya concreción permitiría superar requerimientos aún no cumplidos.
 - 2.3. Se ha constituido un Comité de Autoevaluación, cuya labor permite identificar oportunamente los aspectos susceptibles de mejorar.
3. El cumplimiento de la misión y los fines de la institución, responden a necesidades reales de la comunidad externa. Indicadores:
 - 3.1. La oferta institucional se centra en áreas necesarias para enfrentar el desarrollo de la IV Región del país y es pertinente al desarrollo local y regional. Destaca especialmente la pertinencia de la carrera de “Técnico Agrícola, mención Vides y Frutales”, respecto de las características de desarrollo de la región.

4. Los egresados se insertan con propiedad en el mundo social y laboral y sus servicios son apreciados por la comunidad en que se inserta, situación posible de apreciar a través de indicadores como:
 - 4.1. La institución ha establecido relaciones con empresas locales, constituyendo acuerdos y convenios para actividades docentes y prácticas de inserción laboral.
 - 4.2. Los representantes de empresas destacan la responsabilidad, compromiso, buen nivel técnico y valores éticos y morales de los alumnos en práctica.
5. El Centro cuenta con mecanismos que favorecen una formación de calidad, asegurando el logro de sus objetivos programáticos. Indicadores:
 - 5.1. La actividad académica se realiza en forma planificada y la institución cuenta con el respaldo de registros sistemáticos y acciones de supervisión y control.
 - 5.2. El Centro ha entregado perfeccionamiento a sus docentes en materias de currículum y evaluación.
 - 5.3. El Centro ha conformado un equipo de apoyo técnico-pedagógico cuya labor se orienta al mejoramiento de las prácticas pedagógicas, especialmente en lo relativo a metodología y evaluación.
 - 5.4. Se desarrollan acciones remediales y de nivelación alumnos, favoreciendo su inserción en educación superior y mejores expectativas de rendimiento.
 - 5.5. Se garantiza la realización de prácticas laborales, programándose las acciones de supervisión que permiten orientar al alumno en el proceso. En general, las prácticas laborales son supervisadas en forma oportuna desde la institución y cuentan con la documentación y registros correspondientes.
 - 5.6. Existe una programación de reuniones de carácter técnico, donde se analizan temas como el avance curricular, el nivel de logro de los estudiantes y el alcance de los objetivos y las necesidades de actualización de carreras.
6. El Centro dispone de una dotación de personal suficiente y adecuada para el desarrollo de su actividad. Indicadores:
 - 6.1. El equipo directivo responde a las necesidades operativas del Centro y su calificación es pertinente a las labores que desarrollan, destacándose la circunstancia de que la totalidad de ellos cuenta con estudios de post-grado.
 - 6.2. La docencia es realizada por docentes calificados, con título profesional y currículos que informan experiencia laboral en la especialidad y años de docencia.

- 6.3. El personal administrativo se observa eficiente y con un buen grado de identificación y compromiso con el Centro, advirtiéndose un buen clima laboral.
- 6.4. Destaca la estabilidad del equipo docente y administrativo, lo que favorece la continuidad del proceso formativo y el nivel de compromiso con la Misión institucional.
7. El Centro cuenta la institución con un Manual de Gestión de Recursos Humanos, que incluye la política y los procedimientos referidos a reclutamiento, selección, contratación, perfeccionamiento, incentivos, etc. La implementación de este Manual permitirá objetivar estos aspectos situación que se manifiesta en acciones como:
- 7.1. Se han emprendido acciones sistemáticas de perfeccionamiento que han favorecido la obtención del grado de Magíster en Educación de varios de sus docentes, así como la realización de jornadas de perfeccionamiento en metodología y evaluación.
- 7.2. Se ha incrementado la asignación horaria a los coordinadores de carrera, sobre la base de una tabla de horas a pagar por el trabajo administrativo y de atención de alumnos de sus respectivas carreras, que se relaciona con la cantidad de alumnos de cada carrera.
- 7.3. Los contratos de los docentes se han establecido a plazo fijo y consideran asignación horaria para asistencia a reuniones y otras actividades de docencia indirecta.
- 7.4. El valor hora de clases está por sobre el promedio del valor que pagan instituciones similares de la Región, asunto que favorece la baja rotación de docentes, evidenciándose un alto grado de estabilidad del personal.
8. El Centro mantiene altos niveles de satisfacción de los estudiantes, situación evidenciada a través de:
- 8.1. Las entrevistas sostenidas con estudiantes y egresados quienes tienen buena opinión de su centro de estudios y poseen una alta autoestima respecto a su formación. Señalan que recomendarían el Centro, destacando entre otros aspectos, la preparación recibida, el apoyo de sus profesores, el fácil acceso a los directivos, la facilidad de encontrar prácticas y el reconocimiento de la comunidad.
- 8.2. Existe desde los estudiantes una buena valoración de las prácticas y visitas a obras y los egresados se muestran deseosos de proseguir estudios en el Centro, mediante diplomados o seminarios.

9. Se ha establecido una reglamentación que es clara y conocida por los estudiantes, y que constituye un apoyo para su integración al proceso formativo. Asimismo, manifiestan estar en conocimiento de los objetivos de sus respectivas carreras, de sus características más relevantes, del mercado laboral asociado a ellas y de las asignaturas que cursan, así como de la calendarización de las evaluaciones de cada asignatura.
10. Destaca la existencia de un Centro de Alumnos y de delegados por curso, organización que favorece la realización de actividades de convivencia.
11. El Centro ha establecido una política de beneficios a los estudiantes, situación que ha favorecido su retención en el sistema. También se ofrece a los alumnos créditos directos para facilitar el pago de los aranceles, aspecto especialmente valorado por los estudiantes.
12. El Centro cuenta con una gestión administrativa eficiente y eficaz, que facilita el cumplimiento de los propósitos institucionales. Indicadores:
 - 12.1. Se ha conformado un Comité de Autoevaluación cuyo trabajo le permite contar con indicadores relevantes de gestión a partir de la identificación de la brecha entre lo comprometido en su Proyecto de Desarrollo Institucional y lo logrado a la fecha.
 - 12.2. El último proceso de autoevaluación realizado, ha sido compartido por una amplia proporción del equipo académico y administrativo docente y ha sido suficientemente difundido, lo que favorece el desarrollo de un proceso continuo e integral de análisis institucional.
 - 12.3. Se evidencia un avance institucional respecto de planificación, organización, conducción y control, que permite sistematizar y transparentar los procesos de conducción institucional. Para los efectos, cuenta con procedimientos permanentes de planificación estratégica que orientan a corto, mediano y largo plazo el cometido institucional y se han realizado estudios dirigidos a su proyección institucional.
 - 12.4. El Centro mantiene un interesante y completo registro histórico prácticas de alumnos, con observaciones realizadas desde las empresas, para el período comprendido entre los años 2003 y 2007.
 - 12.5. La entidad cuenta con un Sistema de Gestión de asuntos administrativos y académicos que está en etapa de poblamiento de datos y que una vez en plena operación podrá favorecer el proceso de matrícula, el control de cuentas corrientes y la gestión de procesos curriculares, entre otros, favoreciendo una gestión académica y administrativa de calidad. El software encargado de automatizar los procesos y tratamiento de datos, desarrollado en forma específica para los requerimientos del Centro,

permite la concurrencia de múltiples usuarios, puede trabajar tanto en red local como en una red más extensa.

- 12.6. Se constata la existencia de un registro del personal docente con la documentación de respaldo correspondiente, el cual se encuentra ordenado y completo. Igual afirmación puede hacerse sobre los registros académicos y administrativos de los estudiantes.
 - 12.7. Los libros de clases se encuentran al día, con los avances correspondientes a la fecha de la revisión y las horas de clases corresponden a lo planificado y están dentro de la proyección semestral.
 - 12.8. El reglamento académico es conocido por los estudiantes y está publicado en varios ficheros de la institución.
 - 12.9. En materia de práctica laboral de los alumnos, existen convenios con instituciones y organizaciones que garantizan el ejercicio de dichas prácticas. Además la vinculación personal de profesores con representantes de empresas facilita tanto la realización de estas prácticas como de las salidas a terreno de los alumnos.
 - 12.10. Existe en la institución un Manual de Práctica Laboral suficientemente informativo y explícito para los alumnos. Además, el Centro mantiene un adecuado registro de este proceso mediante diversos documentos.
 - 12.11. La institución ha hecho un importante esfuerzo por crear una estructura normativa y reglamentaria de apoyo a la actividad académica, que una vez en régimen, debiera favorecer una gestión de calidad.
 - 12.12. La difusión y publicidad del CFT se ha realizado en términos satisfactorios, lo que ha contribuido a mejorar su imagen institucional y al incremento de su matrícula.
 - 12.13. Es posible advertir un buen clima organizacional. Los docentes reconocen una buena relación y nivel de comunicación con los directivos.
 - 12.14. La estructura organizacional de la institución es pertinente al tamaño y características del proyecto institucional.
13. El Centro cuenta con una gestión económica y financiera que facilita el cumplimiento de los propósitos institucionales. Indicadores:
 - 13.1. La gestión económico-financiera de los últimos años, ha permitido al Centro tener un financiamiento con recursos propios, sin tener la necesidad de recurrir a financiamiento de terceros. Efectivamente, la institución no registra endeudamiento con terceros.

- 13.2. Los ingresos presentan un constante incremento en el tiempo, en coherencia con el aumento de la matrícula. La entidad financia su operación con sus ingresos.
 - 13.3. Los propietarios han priorizado la reinversión de excedentes por sobre el retiro de los mismos. Es así como en los últimos años se ha reinvertido en la institución un promedio del 60% de las utilidades anuales.
 - 13.4. El patrimonio de la institución está sólido proceso de consolidación. En los últimos cinco ejercicios contables, el Centro ha finalizado con crecientes utilidades.
 - 13.5. Los favorables resultados económicos posibilitan la realización de determinadas inversiones con recursos propios. La institución anuncia para el año 2008 una inversión total de \$32.380.000.
 - 13.6. La morosidad que enfrenta el Centro es razonable.
 - 13.7. El informe emitido en junio de 2008 por Dicom Plus Gold Empresas y solicitado por el propio Centro, informa que la institución tiene una Clasificación "C" considerada como buena, toda vez que no registra documentos morosos en el Boletín Dicom, no registra documentos protestados y tampoco registra morosidades recientes en el Boletín Dicom.
14. El Centro ha realizado esfuerzos para disponer de una infraestructura física e instalaciones que, en el caso de la mayor parte de las carreras, se observa adecuada en términos de funcionalidad, seguridad y capacidad. Indicadores:
 - 14.1. Se han realizado inversiones para incrementar la planta física destinada a actividades de docencia. Cuenta con aulas suficientes, en buen estado, con buena luz artificial, adecuada capacidad, calidad y ventilación y fácil acceso. La construcción es suficiente para la actual matrícula de 640 alumnos en 3 jornadas y permite incorporar una matrícula mayor.
 - 14.2. La institución recientemente habilitó una infraestructura física de aproximadamente 305 m2. destinadas a talleres específicos para el desarrollo de las actividades prácticas que requieren algunas de las carreras.
 - 14.3. El CFT está bien ubicado, con locomoción colectiva a la puerta. A la vez tiene una buena presencia hacia la comunidad, lo que facilita su reconocimiento e identidad corporativa. Cuenta con las autorizaciones de funcionamiento de los servicios competentes, así como con seguros contra incendio y robo.
 - 14.4. El Centro ha adquirido equipamiento de apoyo a la docencia, destacándose la adquisición de computadores y de bibliografía. En este

último aspecto, la institución ha incrementado y actualizado el fondo bibliográfico, aproximándose al cumplimiento de la bibliografía establecida en los planes y programas de estudio.

IV. DEBILIDADES

1. El Centro no ha concretado una de las acciones comprometidas en el proyecto institucional cual es la construcción o adquisición de un local propio, anunciada y comprometida en la anterior visita de verificación.
2. La institución aún no ha logrado los niveles esperados en las iniciativas adoptadas con fines de mejoramiento cualitativo de la docencia. Indicadores:
 - 2.1. Los instrumentos de evaluación evidencian problemas en su redacción, muchos de ellos carecen de objetividad, las pautas de observación utilizadas en el proceso de práctica laboral, privilegian la dimensión actitudinal por sobre la evaluación de las capacidades técnicas para cuyo desempeño el egresado fue formado.
 - 2.2. No existe constancia de que los ítems utilizados hayan sido validados ni que los instrumentos hayan sido suficientemente socializados.
 - 2.3. En la carrera de “Gastronomía y Cocina Internacional”, asignatura “Composición de Menú” se observan determinadas inconsistencias entre el registro en el libro de clases y lo que realmente se enseña al alumno.
 - 2.4. En la misma carrera, existe un registro secuencial de las actividades de taller de acuerdo los programas, sin embargo no existe una secuencia lógica los aprendizajes para alcanzar las competencias y conocimientos esperados.
 - 2.5. En la carrera de “Técnico Agrícola mención Vides y Frutales”, los alumnos tienen escasa vivencia en el terreno laboral. Si bien existen actividades de terreno, aún se observan algunas carencias en actividades de campo, en taller, en conocimiento de maquinaria agrícola, en calidades o características de los terrenos y suelos, en formas de riego, etc.
 - 2.6. En la misma carrera, no se dispone de un set de experiencias de laboratorios que puedan aportar al desarrollo de las actividades prácticas y el módulo de invernadero es insuficiente. Lo anterior se complica cuando las actividades prácticas y de terreno son débiles y se centran en la observación más que en la ejecución de procesos necesarios para el logro del perfil esperado.

- 2.7. No obstante el incremento del fondo bibliográfico realizado por el Centro, no existe una política de fomento de uso de la biblioteca por parte de los docentes y de la institución en una actividad propia de educación superior.
3. En cuanto a gestión, se observan aspectos que es necesario corregir en la aplicación de las políticas y reglamentos diseñados, en aspectos tales como:
 - 3.1. Poca claridad en el límite de las funciones que corresponden a los coordinadores de carrera, a la Secretaria Académica y al Presidente del Comité de Autoevaluación en las tareas de validación de instrumentos de evaluación y de planificación y la en supervisión de clases, actividad esta última en que pudiera ser necesario el apoyo de un especialista técnico.
 - 3.2. Los términos del contrato de prestación de servicios suscrito con el alumno superan el período académico semestral que define el Reglamento Académico institucional.
 4. No obstante reconocer el esfuerzo realizado por la institución por implementar talleres de especialidad, es necesario hacer notar que algunos de ellos no constituyen una respuesta óptima a las necesidades de las carreras. Las carencias observadas en la materia se presentan a continuación:
 - 4.1. Las puertas de los talleres del último cuerpo habilitado –edificación 6- dado lo estrecho del pasillo, abren hacia adentro lo que no es permitido. Dicha edificación no tiene salidas de escape.
 - 4.2. En el Taller de Párvulos falta lavamanos para manualidades con greda.
 - 4.3. El tamaño del Taller para Diseño y Confección de Vestuario es insuficiente.
 - 4.4. El Taller de Construcción es insuficiente en tamaño y equipamiento.
 - 4.5. Las duchas no cuentan con agua caliente.
 - 4.6. El Taller de Dibujo con 17 tableros, sin luz natural, es a veces ocupado también como Taller de Diseño y Vestuario, por ser este último insuficiente en capacidad.
 - 4.7. El Taller de Construcción, de alrededor de 12 m² es insuficiente para cualquier experiencia práctica, y sólo dispone de un juego de tamices. Al respecto se observa como necesaria la habilitación de un patio de trabajo, donde se pueda practicar en hormigón, maderas, albañilerías, etc.
 - 4.8. No hay equipamiento de laboratorio para mecánica de suelos, por ejemplo, para realizar ensayos de plasticidades y límites de Attenberg, densidades de suelos, compactación, índice de huecos, etc.

5. Específicamente para la carrera de Gastronomía y Cocina Internacional, el Centro no cuenta con los espacios, equipamiento y servicios adecuados. Por ejemplo:
 - 5.1. Las asignaturas de Fundamentos de Operación de Servicios y Servicio del Vino, si bien cuentan con un espacio físico adecuado para la actividad, dicho lugar no tiene agua potable, que es un elemento básico para la realización de estas actividades.
 - 5.2. El Taller de Cocina está bajo el nivel de suelo, tiene gradas en el acceso y presenta peligro de explosión ante escape de gas. Asimismo, presenta una falta de cuidado y de mantención evidente: los mesones, sobre todo el mesón refrigerado, tiene una gran cantidad de alimentos sin protección en la parte inferior, además de estar muy sucio; las ventanas están sin protección y por la ubicación que estas tienen casi a nivel del piso, facilitan el ingreso de todo tipo de agentes contaminantes al taller. La cocina y el horno son antiguos y están en malas condiciones. Tampoco el taller cuenta con las unidades de frío adecuadas.
6. Aunque se evidencia un esfuerzo importante por implementar un sitio de práctica experimental para la carrera de Técnico Agrícola mención Vides y Frutales en terreno institucional, dadas las dimensiones del terreno de no más de 2.500 m², con algunas pocas plantas y frutales, además de un invernadero pequeño, resulta ser insuficiente para hacer una práctica que contenga valor profesional.
7. Como equipamiento de apoyo, los alumnos de la jornada vespertina hacen presente la insuficiencia de la fotocopidora.
8. Existe insuficiencia de extintores en el Centro, que debiera contar con un extintor de agua móvil para emergencias, ya que gran parte de las edificaciones son de techumbre de madera.

VI. REQUERIMIENTOS

1. Concretar las acciones comprometidas en el proyecto institucional referida a la construcción o adquisición de un local propio.
2. Adoptar medidas para lograr los niveles esperados en las iniciativas adoptadas con fines de mejoramiento cualitativo de la docencia. Entre ellas:
 - 2.1. Mejorar la calidad técnica de los instrumentos de evaluación.
 - 2.2. Mejorar los registros del Libro de Clases en términos de la debida consistencia entre el registro y lo que realmente se enseña al alumno conforme a los respectivos programas de estudio; y la secuencialidad de las actividades de taller.
 - 2.3. En la carrera de “Técnico Agrícola mención Vides y Frutales”, complementar las actividades de de terreno a fin de facilitar la familiarización con aspectos como el conocimiento de maquinaria agrícola, calidades o características de los terrenos y suelos, formas de riego, etc.
 - 2.4. Complementar las actividades propias del invernadero con un set de experiencias de laboratorios que puedan aportar al desarrollo de las actividades prácticas, en donde se privilegie la ejecución de procesos necesarios para el logro del perfil esperado.
 - 2.5. Implementar estrategias metodológicas para el fomento de uso de la biblioteca.
3. Corregir aspectos de la gestión administrativa a fin de optimizar la aplicación de las políticas y reglamentos diseñados, a través de medidas como:
 - 3.1. Delimitar las funciones que corresponden a los Coordinadores de Carrera, a la Secretaria Académica y al Presidente del Comité de Autoevaluación en las tareas de validación de instrumentos de evaluación y de planificación y la en supervisión de clases.
 - 3.2. Corregir los términos del contrato de prestación de servicios suscrito con el alumno limitándolo al período académico semestral que define el Reglamento Académico institucional.
4. Adoptar medidas que permitan optimizar las características de los talleres de especialidad. Entre ellas::

- 4.1. Cambiar el sentido de apertura de las puertas, mejorando las salidas de escape.
 - 4.2. Implementar el Taller de Párvulos con un lavamanos para manualidades con greda.
 - 4.3. Adoptar medidas para aumentar la capacidad e implementación de los Talleres de Diseño y Confección de Vestuario, y el de Construcción. En este último, además, es necesaria la habilitación de un patio de trabajo, donde se pueda practicar en hormigón, maderas, albañilerías, etc.
 - 4.4. Dotar a la carrera de Técnico en Construcción, de equipamiento de laboratorio para mecánica de suelos, por ejemplo, para realizar ensayos de plasticidades y límites de Attenberg, densidades de suelos, compactación, índice de huecos, etc.
 - 4.5. Proveer de agua caliente en las duchas.
5. Dotar a la carrera de Gastronomía y Cocina Internacional con los espacios, equipamiento y servicios adecuados. Por ejemplo:
 - 5.1. Servicio de agua potable para las asignaturas de Fundamentos de Operación de Servicios y Servicio del Vino.
 - 5.2. Mejorar las condiciones del Taller de Cocina que está bajo el nivel de suelo, tiene gradas en el acceso y presenta peligro de explosión ante escape de gas.
 - 5.3. Cuidado y mantención del Taller de cocina.
 - 5.4. Condiciones de mantención de la cocina y el horno.
 - 5.5. Implementación del taller cuenta con unidades de frío adecuadas.
6. Mejorar las condiciones de suficiencia de las instalaciones destinadas a actividades prácticas para la carrera de Técnico Agrícola mención Vides y Frutales.
 7. Dotar a la institución con un extintor de agua móvil para emergencias, ya que gran parte de las edificaciones son de techumbre de madera.